Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

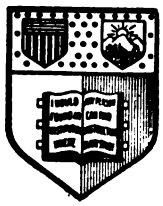
+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

Digitized by Google

SB387
W42
v.3-4



New York
State College of Agriculture
At Cornell University
Ithaca, N. Y.

Library

Digitized by Google

CORNELL UNIVERSITY LIBRARY
3 1924 070 858 810

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

herausgegeben von

185

Dr. Karl Müller
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
in Freiburg im Breisgau

Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau
und Weinbehandlung

---

3. Jahrgang 1924

Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B.

Digitized by Google

(a)
SB387
W42
v.3-4

@46781

Digitized by Google

Inhaltsverzeichnis

(Nachdruck der Beiträge nur mit genauer Quellenangabe gestattet)

Aufsätze.

Anonym, Abbau in der Weinkontrolle. 7.
— Gefährdung des deutschen Weinbaues. 127.
— 31. Weinbaukongreß in Heilbronn. 165, 170, 178.
— Unerfreuliches vom Bodensee. 172.
Baragiola, Nochmals das Möslinger'sche Schönungsverfahren. 155.
Bauer, Börners Immuntheorie und Reblausarten. 37, 53.
Börner, Die Lösung des Problems der Reblausarten. 91.
Dümmler, Eine neue Rebenerziehungsart für Amerikaner-Muttergärten. 2.
— Das Schneiden und die sonstige Behandlung der Spalierreben. 25.
— Rebenveredelungskurs in Pfaffenweiler. 26.
— Das Pfropfen der Reben. 63.
— Über das Auftreten und den Gang der Reblausverseuchungen sowie über den gegenwärtigen Stand der Rebenveredelung in den süddeutschen Weinbaugebieten. 99. 130.
— Bemerkungen zu den Weinprämiierungen und Weinversteigerungen. 136.
Fueß, Über mangelhafte Ausbildung der Diaphragmas in 1923er Reben und die Bedeutung des Diaphragmas für die Heranzucht gesunder Wurzelreben und Rebenveredelungen. 85.
Gescher, Heuwurmbekämpfung. 84.
Geßner, Das Auftreten des Heu- und Sauerwurms in Baden und seine Bekämpfung in den Jahren 1922/23. 10.
— Schönungsversuche nach Möslinger. 15.
— Die Spritz- und Verstäubungsmittel im Weinbau und ihre Anwendung. 57.
— Winke für den Kellerwirt. 169.
— Mostgewichte und Säure Markgräfler, Breisgauer und Kaiserstühler Moste im Jahre 1924. 208.
Köbelin, Blut als Bekämpfungsmittel der Gelbsucht (Chlorose). 84.
Köhler, Etwas über Weinfässer. 104.
— Das Reinhalten der Weinfässer. 135.
— Wege zur Verminderung der Produktionskosten im Weinbau. 197.
Kotte, Laboratoriumsversuche zur Chemotherapie der Peronospora-Krankheit. 1.
— Der Einfluß der Witterung auf die Entwicklung des Heu- und Sauerwurms. 83.
— Eine bemerkenswerte neue Rebspritze. 149.
— Beobachtungen über die Widerstandsfähigkeit einiger Ertragshybridenreben gegen Peronospora und Roten Brenner. 199.
Kramer, Der Keimgehalt der Luft in Kellereiräumen. 71.
— Einige Neuerungen in der Kellerwirtschaft. 149.
Ludowici, Führende Männer des deutschen Weinbaues. 1. Johann Philipp Bronner. 13.
Mährlen, Zur Jahrhundertfeier des Württembergischen Weinbauvereins. 146.
Meinke, Die Benennung freigegebener Direktträgerreben. 93.
— Kräuselkrankheit von Taylorreben. 122.
— Erfolgreiche Bekämpfung der Gelbsucht mit Eisenvitriol. 177.
Müller, K., Die Notwendigkeit der Abänderung der bisherigen Art der Reblausuntersuchung. 5.
— Die Tätigkeit des Badischen Weinbauinstituts im Jahre 1923. 21.
— Badens Weinmosternte 1923. 25, 33.
— Anbau von Amerikanerreben. 32.
— Warnung. 33.
— Badisches Weinbaumuseum. 57.
— Wird der Heuwurm in diesem Jahre in Baden voraussichtlich stark auftreten? 61.
— Kampf gegen die Rebschädlinge. 79.
— Deutschlands Weinernte 1923. 114.
— Bemerkungen über das diesjährige Auftreten des Rotbrenners und der Peronospora in Baden, 119.
— Sauerwurmbekämpfung. 122.
— Horst'sches Peronospora-Bekämpfungsmittel. 128.
— Weinbaujubiläum. 143.
— Führende Männer des deutschen Weinbaues. 2. Prof. Dr. R. Blankenhorn. 144.
— 50 Jahre Reblaus in Deutschland. 206.
— Die Eigenart der badischen Weine. 215.
Müller, Muth, Stellwaag, Die Reblausgefahr für den deutschen Weinbau. 161.
Prinz, Versuche der Bekämpfung der Traubenwickler in Transkaukasien. 62.
Rayaz, Nebel, Tau und Peronospora. 127.
Röder, Zum bevorstehenden Herbst. 154.
Schuster, Rebenerziehungsart für Amerikaner-Muttergärten. 52.
Seeliger, Über einige bisherige Erfahrungen und Ergebnisse der Rebenzüchtung. 187.
Stocker, Der badische Weinbau einst und jetzt. 49, 111.
Thiem, Zur Neugestaltung der Reblausbekämpfung im deutschen Reich. 29, 44.
Verlag und Herausgeber, Jahreswechsel.
Zatzmann, Erfahrungen mit Rebanlagen im Flugsand. 73.
Ziegler, Über das Auftreten und den Gang der Reblausverseuchungen, sowie über den gegenwärtigen Stand der Rebenveredelung in den deutschen Weinbaugebieten. 129, 157.
Zillig, Witterung, Weinbau und Rebschädlinge an Mosel, Saar und Ruwer im Jahr 1923. 7, 17.
— Der Anbau von Bindeweiden für den Weinberg. 42.
— Versuche mit neuen Apparaten zur Schädlingsbekämpfung im Weinbau. 59.
— Die Vermehrung der Rebe durch Augenstecklinge. 65.
Zimmermann, Die Rebe im badischen Volksmund und -brauch. 205.

Kleine Mitteilungen.

Anbaugenehmigung für Amerikanerreben. 18.
Amerikaner-Muttergärten, Anlage der. 27.
Amerikanerschnittweingärten im Rheingau. 69.
Anerkanntes Schnittholz. 18.
Anerkennung von Rebenschnittholz. 210.
Beamtenabbau. 11.
Bezirksweinbauinspektoren. 106.

Digitized by Google

Bitterer Obstmost. 202.
Blattfallkrankheit an Ampelopsis Veitschii. 210.
Chlorose der Reben, Behandlung der. 220.
Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft, Herbsttagung in Würzburg. 175.
— Tagung in Berlin. 34.
Deutscher Weinbauverband A.G. 3.
Deutsch-spanischer Handelsvertrag. 157, 176, 193.
Essigstich, was ist dagegen zu tun? 105.
Faßschwefler, neuer. 123.
Firne Weine. 53.
Gärung, in der, stecken gebliebener Most. 209.
Getränkesteuer. 94, 220.
Grundstück-Zusammenlegen. 158.
Halbvolle Fässer. 45.
Hamburger Wanderausstellung, Traubenweine. 94.
Handelsvertragsgefahr für den Weinbau. 209.
Heu- und Sauerwurmbekämpfung in Müllheim. 46.
Hochbilder als Anschauungsmaterial. 221.
Holzkonservierungsmittel, neues. 211.
Horst'sches Kupferstaubmittel. 115.
Hotel- und Gastwirtegewerbe, Ausstellung Karlsruhe. 106, 115.
Hybriden, Über den Wert der. 202.
Hybridenweine. 3.
Italienische Weine für Deutschland. 210.
Kaiserstühler Winzergenossenschaften. 200.
Kaliumpyrosulfit in der Kellerwirtschaft. 34.
Kellerwirtschaftskurs in der Ortenau. 10.
— in Ebringen. 27, 33.
Korbflaschen, Haltbarmachung der Umhüllungen. 19.
Korkkrankheiten. 221.
Kreditaktion für Winzer. 47.
Kreditgewährung für Schädlingsbekämpfungsmittel. 94.
Küferhandwerk, aus dem. 202.
Kupfer im Weinbergboden und in der Rebe. 4.
Kupfer, Weltproduktion an 139.
Kurs über Kellerwirtschaft und Weinbau in Zell-Weierbach. 182.
— in Gaisbach. 209.
Kurtakol, erfolgreiche Anwendung. 68.
Lesen, nicht zu frühe. 175.
Mahnungen an die Winzer. 54.
Mißgriff über Mißgriff. 88.
Möslinger'sche Schönungsverfahren. 10, 131.
Moste 1923er Badens. 69.
— Frankens. 76.
— des Nahetales. 69.
— der Pfalz. 88.
— 1924er der Pfalz. 202.
Nikotinbeschaffung im Elsaß, Schwierigkeiten. 158.
Notschrei der badischen Küfer. 131.
Obst- und Traubentresterverwertung ohne Destillation, Preisausschreiben. 131.
Önologische Arbeitsmethoden des Altertums. 69.
Paradichlorbenzol, neues Bodendesinfiziens. 211.
Pfropfreben, Abgabe von. 182.
Prohibition, Kampf gegen die. 138.
Pyrethrum-Extrakt für Heu- und Sauerwurmbekämpfung. 4, 6, 183.
Rebendüngung, neuzeitliche. 95.
— wichtige Fragen auf dem Gebiete. 74.
Rebenveredelung in der Schweiz. 69.
— in Tirol. 211.
Reblausarten, gibt es eine oder zwei? 220.
Reblaus, Ausbreitung in Franken. 68.
— in Italien. 68.
— in der Schweiz. 167.
Reblausbekämpfung, Widerstand gegen die. 34.
Reblaus-Rassenfrage. 210.
Reblausuntersuchung in Baden. 123.
Reblausverseuchungen in der Pfalz. 10.
Rebstichler, Biologie und Bekämpfung. 158.
Reinigen der Keller und Außenseite der Fässer. 87.
Rotfärbung des Reblaubes. 115.
Rückgang des Weinverbrauchs. 11.
Schädlingsbekämpfung. 93, 114, 139.
Schädlingsbekämpfungsversuche in Österreich. 88.
Schnittreben und Rebveredelungen, ungarische Verordnung über den Verkehr mit. 182.
Schönen der Weine, wann und womit? 123.
— warum soll man Weine? 69.
Schönungsverfahren nach Möslinger. 10.
Schwefel, Wirkung auf die Mehltaupilze. 139, 157.
Schwefelkalkbrühe oder Solbar gegen Kräuselkrankheit des Weinstocks? 68.
Springwurm, neue Schädlinge des. 46.
Spritzbrühen, Kosten der, gegen Peronospora. 18.
Spundlappen. 209.
Stand der Reben in Deutschland. 167. 193.
Standortsveredelung 75.
Stäubling-Pilz als Rebenzerstörer. 131.
Stummbrennen der Moste. 76.
Torf in Weinbergen. 210.
Überführung von Wein aus den besetzten Gebieten ins unbesetzte Gebiet. 94.
Universalapparat „Rebenschutz" von Weigl. 47.
Unterlagsrebenfrage. 182.
Unterlagsreben, schweizerische Erfahrungen. 211.
Uraniagrün im Weinbau. 68.
Veredelte Reben in der Schweiz. 220.
Verkehr mit Trauben, Most, Wein und die neuen Zölle. 75.
Verlängerung der Zuckerungsfrist für 1922er. 27.
Vermögenssteuer und Richtpreise für Weine. 131.
Vermögenssteuerveranlagung im Weinbau. 138.
Verrieseln der Trauben. 157.
Weinbauausstellung 1925 in Koblenz. 209.
Weinbaudomänen, preußische, Rückgabe der. 201.
Weinbaufläche, zu viel in Italien. 210.
Weinbau, Aussichten für den elsässischen. 220.
— im Kanton Aargau 139.
Weinbauinstitut, Abbau des. 27.
— Ausstellung des. 192.
— Beiratssitzung. 17.
— Besichtigung der Rebanlagen. 123, 130.
— Besichtigung des. 200.
— Kellerwirtschaftskurs in der Ortenau. 10.
— — in Freiburg. 209.
— — in Ihringen. 27, 33.
— — in Zell-Weierbach. 167, 182.
— Kurs über Kellerwirtschaft und Weinbau in Gaisbach. 209.
— Lesen, nicht zu frühes. 175.
— Rebschnittkurse. 10.
— Rebenveredelungskurs. 18.
— Schädlingsbekämpfung. 93, 114, 123, 139.
— Schnittkurs verhagelter Reben. 18.
— Übersiedelung in Peterhof. 130.
Weinbaukongreß in Heilbronn. 54, 67.
Weinbaukosten. 202.
Weinbauliche Irrtümer. 193, 201.
Weinbautag, österreichischer. 139.
Weinbau und Weinproduktion der Welt. 74.
Weinbauzeitschrift, eine neue. 131.
Weinbauzeitschriften, eingegangene. 11.

Digitized by Google

Weinbörse, Freiburger. 10, 18, 27, 34, 46, 54, 67, 74, 87, 105, 115, 123, 182.
Weinernte in Bayern 1923. 34.
– in Hessen 1923. 106.
– in Preußen 1923. 46.
– in Württemberg 1923. 69.
– 1924, Schätzung der. 202.
Weinernte und Rebfläche in Frankreich. 19.
Weinhandel, Aussichten im. 115.
Weinkarte der „Mitropa". 123.
Weinprämiierung des oberbadischen Weinbauvereins. 74.
Weinpreise bei Weinversteigerungen. 176.
– niedere, französischer Weine, Ursachen der. 157.
Weinqualität, was macht die? 157.
Weinsteuer, Änderung der? 220.
– und Flaschenbruch. 220.
Wein und Mond. 139.
Weinversteigerung, Auggen. 46, 106, 115, 193.
– Baden-Baden. 176.
– Freiburg. 46.
– Karlsruhe. 27, 94.
– Müllheim. 200.
– Naumburg a. S. 3.
– Neuweier 94.
– Oberbadischer Weinbauverein. 87.
Weinversteigerungen, Stellungnahme zu den. 132.
Weinzölle, zukünftige. 88.
Weinzollfrage. 69.
Weinfäule der Trauben, neuere Untersuchungen. 88.
Winter 1924/25, Aussichten für den. 210.
Winterfrost, Beschädigung der Reben. 69.
Winzergenossenschaften, neue am Kaiserstuhl. 182.
Wirtschaft und Freiheit. 201.
Württembergische Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg. 68.
Zuckerung der 1922er Weine. 46.

Rundschau.

Amerika. 47, 70, 76, 212.
Australien. 184, 203.
Deutschland. 4, 47, 54, 76, 88, 106, 115, 132, 140, 158, 167, 176, 183, 203, 211. 221.
Elsaß. 4.
Finnland. 221.
Frankreich. 70. 132, 159, 203.
Italien. 28, 54, 76, 106, 116, 132, 168, 176, 184.
Jugoslavien. 70, 89.
Luxemberg. 203.
Norwegen. 106, 132.
Österreich. 4, 54, 76, 89, 132, 159, 168, 184, 203.
Portugal. 106.
Rußland. 106, 203.
Schweiz. 47, 70, 76, 116, 140, 168, 203. 221.
Tschechoslowakei. 4, 70, 76, 89, 212.
Türkei. 106. 221.
Ungarn. 212.

Berichte aus den Weinbaugebieten.

Ahr. 28, 203.
Algier. 96.
Baden. 20, 28, 55, 77, 95, 106, 116, 124, 133, 159, 168, 184, 193, 203, 212. 222.
Deutschland. 55, 116.
Elsaß. 185, 212.
Franken. 20, 35, 55, 77, 95, 116, 160, 168, 194, 212.
Frankreich. 55, 77, 96, 116, 160, 194.
Griechenland. 116, 194.
Italien. 55, 77, 96, 116, 133, 160, 194, 212.
Jugoslavien. 55, 77, 96, 116, 160, 194.
Kaiserstuhl. 35.
Kraichgau. 124.
Luxemburg. 96, 116, 160, 194.
Markgrafschaft. 35.
Nahe. 20, 35, 77, 95, 116, 160, 194.
Mittelbaden. 116.
Mittelrhein. 20, 95, 116.
Mosel, Saar, Ruwer. 20, 35, 55, 77, 95, 106, 116, 124, 140, 160 168, 184, 194, 203. 222.
Österreich 55, 77, 96, 116, 160, 194.
Ortenau. 35.
Pfalz. 20, 35, 55, 77, 95, 116, 160, 184, 194, 212.
Renchtal. 117.
Rheingau. 20, 35, 77, 95, 116, 160, 184, 194, 212.
Rheinhessen. 20, 28, 35, 55, 77, 95, 116, 160, 184, 194, 212.
Rumänien. 194.
Sachsen. 222.
Schweiz. 55, 96, 116, 160, 184, 194.
Spanien. 55, 77, 96, 116, 160, 194.
Taubertal. 95, 117, 124.
Tirol. 55, 96.
Tschechoslowakai. 55, 77, 96, 116, 160, 194.
Ungarn. 55, 77, 96, 116, 160, 194.
Württemberg. 28, 96, 116, 160, 168, 194.

Vereinsnachrichten.

Badischer Gastwirteverband. 89.
Badische Landwirtschaftskammer, Karlsruhe. 54.
Badischer Weinbauverband. 125.
Badischer Winzerverband. 89, 96, 195.
Bund südwestdeutscher Weinhändlervereine. 77.
Deutscher Weinbaukongreß. 141.
Deutscher Weinbauverband. 107, 132, 141.
Elsässischer Weinbauverband. 4.
Fortbildungsschule Eichstetten. 159.
Fränkischer Weinbauverein. 35, 77.
Naturweinbauverein für das untere Markgräflerland. 47, 141.
Oberbadischer Weinbauverein. 19, 35, 47, 70.
Ortenauer Winzerverein. 168, 212.
Rheingauer Weinbauverein. 108.
Rheingauer Weinhändler-Vereinigung. 125.
Rheinischer Winzerverband. 54.
Südwestdeutsche Vereinigung des Wein- und Traubenimports, Sitz Mannheim. 47.
Verband badischer Küfer- und Küblerinnungen. 89.
Verband der landw. Brennereien der Pfalz. 89.
Verband deutscher Naturweinversteigerer. 159.
Verband rheinhessischer Weinhändler. 108.
Verband süddeutscher selbständiger Küfermeister. 125.
Verein ehemaliger Winterschüler von Ettenheim. 141.
Vereinigung badischer Weinhändler. 54.
Vereinigung deutscher Fabriken von Pflanzenschutzmitteln E.V. 108.
Vereinigung Rheingauer Weinhändler. 89.
Vereinigung württembergischer Weinhändler. 54.
Weinbauverein der Provinz Rheinhessen und der Bergstraße. 108.
Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer. 54, 117, 125.
Winzerverein Meersburg. 212.
Württembergischer Weinbauverein. 47. 117.

Digitized by Google

Fragen und Antworten.

4, 12, 20, 35, 47, 77, 98, 108, 160, 195, 213, 222.

Bücherbesprechungen.

Babo und Mach, Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft I: Handbuch des Weinbaues, 2. Teil. 141.
Bassermann-Jordan, Friedr. von, Geschichte des Weinbaues. 28.
Bräuer K., Wirtschaftskunde. 204.
Bucher, Theodor, Kellerlexikon. 176.
Diemer und Goldschmidt, Neuestes Adreßbuch deutscher Weinhändler. 195.
Hirsch, Fr., Der Salemer Torkel. 160.
Kling und Schätzlein, Die Verwertung der Weinrückstände. 12.
Krömer, K., Die Rebe, ihr Bau und ihr Leben. 70.
Kunstblätter, „Der Winzer", „Der Faßbinder". 160.
Ludowici, Aug., Die Schule der Rebzucht. 125.
Machatius, Das Weinsteuergesetz vom 26. Juli 1918. 195.
Meißner, R., Praktische Behandlung kranker sowie fehlerhafter Weine und Obstmoste. 204.
Merck, L., Verfahren zur Behandlung des Weines. 160.
Stellwaag, Die Grundlagen für den Anbau reblauswiderstandsfähiger Unterlagsreben zur Immunisierung verseuchter Gebiete. 70.
Stummer, Weinbau. 141.
Tumler, Fr. †, Herkunft und Terminologie des Weinbaues im Etsch- und Eisaktal. 142.
Wein. 135.
Wenisch, Fr., Grundriß des Weinbaues und der Kellerwirtschaft. 35.
Wortmann, Jul, Über das Auftreten und den Gang der Reblausverseuchungen in den preußischen Weinbaugebieten. 142.
– Über die Entwicklung und den derzeitigen Stand der Rebenveredelung in den preußischen Weinbaugebieten. 185.
Zobeltitz, F. von, Wein, Weib, Gesang. 204.
Zweifler, Fr., Lehrbuch des Weinbaues und der Weinbehandlung. 108.

Personalia.

Appel. 109.
Arthold. 89.
Bernhard. 98.
Bock †. 168.
Bolle †. 185.
Burger. 117.
Bürklin. . 117, † 133.
Dern. 20, 47.
Dillmann †. 20.
Dümmler. 204.
Ehatt. 204.
Engelmann. 185.
Gareis. 204.
Geßner. 98, 195.
Graf Matuschka-Greifenklau †. 176.
Grassi. 125.
Gräter. 133.
Grether †. 12.
Groß. 35.
Hefner. 185.
Herberg. 98.
Klingmann. 213.
Kober. 204.
Kramer. 89.
Linsbauer. 204.
Mader. 213.
Marget sen †. 35.
Marko. 168.
Mattern. 47.
Meyer. 55.
Müller-Thurgau. 109.
Nägler. 12.
Pfeiffer. 98.
Pfeiffer, Joh. 204.
Raab. 133.
Reckendörfer. 89, 185.
Reiter. 89.
Schellenberg. 213.
Schnürch. 204.
Schulte. 89.
Sulzberger. 168.
Teleki. 168.
Weigel. 89.
Wobisch. 185.
Wortmann. 12.
Würzner. 204.
Zschokke. 12, 109.
Zweifler. 70.

Bekanntmachungen.

12, 28, 55, 109, 142, 195.

Geschäftliche Mitteilungen.

89, 109, 125, 133, 185.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang	3. Januar 1924	Nr. 1

Inhalt: Jahreswechsel S. 1; Kotte, Laboratoriumsversuche zur Chemotherapie der Peronospora-Krankheit S. 1; Dümmler, Eine neue Rebenerziehungsart für Amerikaner-Muttergärten S. 2; Kleine Mitteilungen S. 3; Rundschau S. 4; Fragen und Antworten S. 4.

Jahreswechsel.

Ein Jahr voll von Enttäuschung liegt hinter uns. In vielen deutschen Weinbaugegenden ist der Herbstertrag infolge der ungünstigen Rebblüte so schlecht ausgefallen, wie seit Jahren nicht mehr. Auch der Verkauf der reichen 1922er Ernte litt unter der dauernden Geldentwertung, sodaß mancher Winzer nicht weiß, woher er das Geld für die Bebauung der Reben in diesem Jahre nehmen soll. Trotz alledem hat sich unsere Zeitschrift einen Stamm treuer Bezieher gewahrt, der uns ermöglichte in einer Zeit, die für viele Zeitschriften zur Katastrophe wurde, „Weinbau und Kellerwirtschaft" durchzuhalten. Jetzt, nachdem die Geldverhältnisse wieder stetiger geworden sind, haben sich viele frühere Abonnenten, die in letzter Zeit die Zeitschrift nicht mehr bestellt und darum auch nicht mehr geliefert bekommen haben, entschlossen, wieder eine Bestellung aufzugeben, und neue sind dazugekommen. Das ist nicht nur im Interesse der Zeitschrift zu begrüßen, die, je mehr Bezieher sie besitzt, umso inhaltsreicher werden kann, sondern vor allem im Interesse der Winzer selbst, denn für diese ist ja die Zeitschrift da. Sie lehrt den Weinbauer eine rationellere Wirtschaft im Weinberg und im Keller und klärt ihn auf über all die Umstände, die die Weinproduktion in Deutschland verbilligen und konkurrenzfähig gestalten. Kein deutsches Weinbaufachblatt referiert in ähnlicher vollständiger Weise über alles Wichtige, was in Deutschland und im Ausland erscheint. Kein Blatt wird auch dem Winzer in dem mit Riesenschritten näher rückenden Weinbau mit gepfropften Reben ein ähnlicher Führer und Berater sein wie „Weinbau und Kellerwirtschaft". Wer darum die durch die Zeitschrift erhaltenen Anregungen sich zu eigen macht und in die Praxis umsetzt, dem wird das neue Jahr als Früchte seiner Arbeit und seines Fleißes reichlichen und guten Wein bescheren.

Allen unseren Mitarbeitern, Lesern und Inserenten wünschen wir zum Neujahr Glück und alles Gute!

Der Verlag. **Der Herausgeber.**

Laboratoriumsversuche zur Chemotherapie der Peronospora-Krankheit.

Von Dr. Walter Kotte.

(Mitteilung Nr. 75 des Bad. Weinbauinstituts).

Die vom Badischen Weinbau-Institut seit einer Reihe von Jahren durchgeführten Versuche zur Bekämpfung der Reben-Peronospora erstrecken sich:

a) auf die Erforschung der Biologie des Pilzes, deren eingehende Kenntnis die notwendige Grundlage zu einer wirtschaftlichen Bekämpfung bildet. Diese Versuche sind zu einem gewissen Abschluß gelangt. Sie führten zur Aufstellung eines Inkubationskalenders und einer Inkubationskurve, aus denen die richtigen Zeitpunkte zu einer erfolgreichen Spritzung ermittelt werden können[1];

b) auf die Prüfung von Peronospora-Bekämpfungsmitteln. Zahlreiche von der chemischen Industrie hergestellte Mittel wurden in den letzten Jahren in größeren und kleineren Versuchen im Rebgelände geprüft. Über die Ergebnisse dieser Untersuchungen, soweit sie von allgemeinerem Wert waren, ist in dieser Zeitschrift berichtet worden[2].

Solche Bekämpfungsversuche gehören zu den wichtigsten Aufgaben des Institutes. Eine Vertiefung unserer Kenntnis von der chemotherapeutischen Wirkung der verschiedenen Bekämpfungsmittel ist dringend notwendig und ein Ausbau der pflanzlichen Chemotherapie in systematischer Weise, analog der menschlichen Chemotherapie, wird von verschiedenen Seiten mit Recht dringend gefordert[3].

Die Bekämpfungsversuche im Weinberg, die stets die letzte Entscheidung über ein neues Mittel abgeben werden, sind langwierig und kostspielig. Ihre Ergänzung durch Laboratoriumsversuche ist deshalb notwendig. Bei der nötigen Kritik können solche Versuche wichtige Vorarbeiten und Ergänzungen für die praktische Bekämpfungsarbeit liefern. In Fortsetzung der Peronospora-Arbeiten des Weinbau-Instituts wurde deshalb versucht, über die chemotherapeutische Wirksamkeit einer Reihe von Metallen und Salzen vergleichbare Zahlen zu gewinnen. Die wichtigsten Ergebnisse dieser Untersuchung, die im Zentralblatt für Bakterio-

[1] Müller K., Inkubationskalender 3. Aufl. 1921 — Rebschädlinge 2. Aufl. S. 48. 1922 — Weinbau und Kellerwirtschaft 1 1922. S. 229. Derf. und Rabanus A. ebenda 2. 1923. S. 65.

[2] Geßner A., Weinbau und Kellerwirtschaft 1 1922. S. 21. Derf. ebenda 2. 1923. S. 157. K. Müller, ebenda I (1922). S. 229 u. S. 237.

[3] Berend L., Angew. Botanik 3. 1921. S. 241. — Müller K. Zeitschrift f. ang. Chemie 36. 1923. S. 397. Referat: Weinbau und Kellerwirtschaft 2. 1923. S. 90.

Digitized by Google

logie veröffentlicht wird, sollen hier mitgeteilt werden. Laboratoriumsversuche mit den als Bekämpfungsmittel herausgebrachten Präparaten des Handels sollen sich anschließen.

Auf freundliche Vermittlung des Herrn Direktor Dr. Buchner, Hannover, stellte die Chemische Fabrik De Haën, Seelze, eine Reihe von Chemikalien zur Verfügung, wofür ihr bestens gedankt sei.

Auf die Methodik der Untersuchung sei hier nur kurz eingegangen. Da wir von dem Peronosporapilz nur die Fortpflanzungsorgane — Konidien und Zoosporen — bei der Bekämpfung erfassen können, wurde die Einwirkung der verschiedenen Substanzen auf eine Suspension gut lebensfähiger Konidien geprüft. Es müssen hierbei stets gleiche Mengen von Konidien mit gleichen Mengen von Lösung in Berührung gebracht werden, weil die Lösung durch größere Konidienmengen in steigendem Maße entgiftet wird. So ergaben Vorversuche, daß Kupfersulfat in 0,0012%iger Lösung tötlich wirkte auf eine Suspension von 350 Konidien in 1 mm^3, eine 0,00030%ige Lösung auf eine Suspension von 140 Konidien in 1 mm^3 und schon eine 0,000076%ige Lösung auf 35 Konidien in 1 mm^3.

Zuerst wurde die Wirksamkeit einiger Metalle in elementarem Zustand ermittelt. Sie wurden als Feilspäne oder Pulver mit Wasser in Berührung gebracht. Das Wasser wurde dann abfiltriert und seine fungizide Wirksamkeit in steigernder Verdünnung geprüft. Damit wird also die sog. „oligodynamische" Wirkung gemessen, deren Zustandekommen gerade in der Weinbauliteratur in letzter Zeit einen lebhaften Meinungsaustausch hervorgerufen hat. Es kann jetzt nicht mehr zweifelhaft sein, daß es sich dabei um eine durchaus nicht rätselhafte Wirkung gelöster Substanz handelt.

Von elementaren Metallen erwiesen sich als wirkungslos auf Peronosporakonidien: Magnesium, Zink, Aluminium, Wismut, Wolfram, Eisen. Geringe Wirkung zeigten Quecksilber und Antimon, stärkere: Nickel, Kadmium und Blei. Am wirksamsten von den Metallen zeigte sich das Kupfer. Nur das Metalloid Arsen war in noch stärkerer Verdünnung wirksam, was auf die Wasserlöslichkeit seines Oxyds zurückzuführen ist.

Eine größere Anzahl von Metallen wurde dann als Sulfat, Chlorid und Nitrat geprüft. Wirksamer als Kupfersulfat war nur das Silbernitrat, aber auch nur unerheblich. Kupfersulfat wirkte tötlich auf die Konidien in Verdünnung 1 Mol auf 546133 Liter oder in Gewichtsprozent 4,6 : 10 Millionen. Gleichwertig mit Kupfersulfat erwies sich Nickelsulfat und Merkurichlorid. An nächster Stelle stehen an Wirksamkeit Uranylnitrat und Kadmiumsulfat. Dann folgen Zinksulfat, Aluminiumsulfat und die Sulfate der Cererden. Sämtliche übrigen untersuchten Salze stehen an fungizider Wirksamkeit weit tiefer.

Das Kupfer als das verbreitetste und immer noch aussichtreichste Mittel gegen die Peronospora wurde nun in einer Reihe von weiteren anorganischen und organischen Verbindungen geprüft, die teils wasserlöslich sind, teils unter Komplexsalzbildung in Lösung gebracht werden können. In keiner der untersuchten Verbindungen war das Kupfer wirksamer als in Form des Sulfates; in komplexer organischer Verbindung war seine Wirksamkeit sogar erheblich geringer.

Weitere Versuchsreihen sollten nun die fungizide Wirksamkeit verschiedener Säureradikale untersuchen, um festzustellen, ob die Verwendung von Salzen mit giftigen Anionen, vielleicht in Verbindung mit giftigen Metallionen, eine Aussicht für die Bekämpfung der Peronospora eröffnet. Sämtliche in Form ihrer Kalium-, Natrium- oder Ammoniumsalze geprüften Säuren standen an fungizider Wirksamkeit weit hinter den Schwermetallen zurück. Am giftigsten ist für den Pilz die Cyanwasserstoffsäure und die Molybdänsäure. Einige Säureradikale, die gegen andere Pilze als wirksam bekannt sind, versagen der Peronospora gegenüber, z. B. die Fluorwasserstoffsäure, Chlorsäure, Salicylsäure.

Ein gutes Bekämpfungsmittel soll mit möglichst großer Wirksamkeit gegen die Schädlinge eine möglichst geringe Schädigung der Wirtspflanze verbinden. Das Verhältnis der Konzentration, die zur Schädlingsbekämpfung ausreicht, zu derjenigen, die bereits die Wirtspflanze schädigt, der sog. „Chemotherapeutische Index", wird in Anlehnung an die Arbeitsweise der menschlichen Chemotherapie heute bei der Erprobung von Pflanzenschutzmitteln in steigendem Maße berücksichtigt. Es wurde deshalb für die wichtigsten der untersuchten Salze die für das Rebblatt schädliche Konzentration ermittelt und so der chemotherapeutische Index bestimmt. Da sämtliche der geprüften Salze als solche nicht zur Peronosporabekämpfung verwendet werden können, so sagt der für sie ermittelte chemotherapeutische Index nichts aus über die in der Praxis anzuwendenden Mengen, er gibt uns aber ein Bild von dem Verhältnis der Giftwirkung der Jonen auf den Pilz zu der auf die Zellen des Rebblattes.

Dem chemotherapeutischen Index des Kupfersulfates etwa gleich ist z. B. der von Zinksulfat, Nickelsulfat, Merkurichlorid, Uranylnitrat. Niedriger ist er bei Silbernitrat, Kadmiumsulfat, Aluminiumsulfat und Ceritsulfat.

Das Ergebnis der vorliegenden Versuche läßt sich folgendermaßen zusammenfaßen: Eine dem Kupfer in ihrer chemotherapeutischen Wirksamkeit gleichwertige Substanz, die Aussicht zu einer wirtschaftlichen Anwendung hätte, wurde nicht gefunden. Als Ersatz des Kupfers erscheint in erster Linie das Kadmium geeignet, des weiteren die Cererden und das Aluminium. Bei ihnen wird die Verwendbarkeit vom Preise abhängen. Bekämpfungsversuche mit den übrigen untersuchten Stoffen erscheinen aussichtlos.

❖

Eine neue Rebenerziehungsart für Amerikaner-Muttergärten.

Von Weinbauinspektor A. Dümmler.

(Mitteilung Nr. 76 des Badischen Weinbauinstituts.)

Amerikaner Mutterpflanzen, welche Unterlags-Schnittreben für die Rebenveredlung liefern sollen, werden zumeist im Kopfschnitt gehalten mit Zapfen, Streckern oder Halbbogen oder man erzieht sie als senkrechte oder ziemlich dicht über dem Boden hinlaufende wagrechte Kordons. Die jährlich hervorkommenden grünen Triebe heftet man auf an pyramidenförmig hoch gezogenen Drähten oder an solchen, welche in mehr oder weniger hohen Drahtrahmen wagrecht gelegt oder senkrecht gestellt sind. Diese Unterstützungsformen erfordern hohe Anschaffungskosten wie auch im Laufe des Sommers bei den raschwachsenden Amerikanertrieben große Aufwendungen von Heftmaterialien, an Zeit, Arbeitskräften und Geld. Um hier Erleichterungen zu schaffen, wurde bisher erfolglos versucht, die im Rebbau so viele Vorteile bietende mechanische Heftung in verschiedenen Variationen auf die Amerikaner-Muttergärten zu übertragen. Ich kam nun bei diesen Bemühungen auf den Gedanken die Triebe der Amerikaner-Mutterpflanzen entgegengesetzt

Digitized by Google

der bisher gebräuchlichen Art und Weise, nicht von unten nach oben, sondern von oben nach unten sich alljährlich entwickeln zu lassen. Eine Rebe wurde in einem größeren Kordonsarm (alle 25—30 cm mit einem zweiäugigen Zapfen versehen) auf einen 2,60 m hoch über dem Boden gezogenen Draht gelegt mit der Absicht, diesen während der ganzen Vegetationsperiode nach dem Ausbrechen sich selbst zu überlassen. Die im Frühjahr hervorkommenden grünen Triebe fingen mit zunehmendem Wachstum an sich zu senken und bald ganz herunter zu hängen. Nur die Triebspitzen versuchten naturgemäß sich immer wieder aufzurichten und sich mit ihren Ranken an den etwas höher stehenden Teilen der Triebe festzuklammern. Dies gelang ihnen auch zum Teil, so daß eine ausbessernde Hand verschiedentlich diese Ranken entfernen mußte. Am Schlusse der Vegetation hingen sämtliche Triebe fast geradlinig herunter, mit gut ausgereiftem ziemlich engknotigem Holze. Wenn nun auch der Versuch mit einer gepfropften heimischen Rebe angestellt wurde, so ist doch die Übertragung des erzielten günstigen Ergebnisses auf Amerikaner-Mutterpflanzen möglich. Es sollten deshalb weitere diesbezügliche Versuche an den verschiedenen bestehenden Rebenveredlungsanstalten im neuen Jahre angestellt werden, da ja dazu auch längere einjährige Triebe gut verwendbar sind.

So weit es sich bis jetzt überblicken läßt, scheint die neue Rebenerziehungsart folgende Vorteile zu bieten:

1. Fortfall großer Mengen an Draht und Heftmaterialien;
2. Fortfall jeglicher Heftarbeiten;
3. Geringere Schäden durch Frühjahrsfröste, Hagel und Windbruch;
4. Gute, nach allen Richtungen ungehinderte Kommunikation in den Amerikaner-Muttergärten;
5. Gewinnung größerer Mengen engknotiger, nährstoffreicher, gut ausgereifter Schnittreben, da die wachsenden Triebe sich nicht wie bisher von der wärmenden Erdoberfläche entfernen, sondern dieser mehr und mehr zustreben.

Da sich bei dieser Erziehungsart wahrscheinlich auch sehr langarmige Kordons verwenden lassen, so käme noch bei einer Pflanzung von z. B. 2:4 m eine Ersparnis an Pflanzmaterial und an Rigolarbeit hinzu, da in einigermaßen tiefgründigen Böden dann erst das Auswerfen größerer Pflanzengruben vor der Pflanzung genügen dürfte. Wie es sich mit der Entwicklung der Geiztriebe bei den einzelnen Amerikanersorten verhält, und ob nicht das Hochranken der niederhängenden Triebe vermieden werden kann, werden die weiteren Versuche ergeben müssen. Jedenfalls darf nichts unversucht bleiben, das für den neuen Weinbau unbequeme Notwendige auf das geringstmöglichste Maß zurückzuführen.

Kleine Mitteilungen

Deutscher Weinbauverband A.G. für Weinvertrieb.

Gegen die Absicht des Deutschen Weinbauverbandes sich zu einer Aktiengesellschaft für Weinvertrieb umzuwandeln, hat, wie schon erwähnt, die Deutsche Weinzeitung Stellung genommen. Inzwischen hat nun der Deutsche Weinbauverband in seinem Organ „Der Deutsche Weinbau" sich selbst zu dieser Sache ausgesprochen. Dadurch wird bestätigt, daß sich einzelne im engeren Vorstand des Deutschen Weinbauverbandes befindliche Personen tatsächlich zu dieser Neugründung entschlossen haben. Es soll aus Nichts eine A.G. gegründet werden.

Wie wir hören, hat aber der hessische Weinbauverband sich ausdrücklich mit diesem Vorhaben nicht einverstanden erklärt. Auch angesehene Mitglieder des oberbadischen Weinbauvereins, des ältesten deutschen Weinbauvereins, und des Badischen Winzerverbandes haben gegen dieses Unternehmen Bedenken geäußert.

Der Generalsekretär des Weinbauverbandes spricht selbst den Wunsch aus, es möge dem Vorstand gezeigt werden, wie ihm dauernd die nötigen Mittel zugeführt werden können, dann würde das Projekt der A.G. gerne fallen gelassen werden. Zweckmäßiger wäre allerdings gewesen, wenn eine solche Rundfrage zuerst an die Mitglieder des Weinbauverbandes gerichtet worden wäre, bevor ein so übereilter Schritt, der eine solche Fülle von Mißstimmung zwischen Weinbau und Weinhandel wirft, gewagt worden wäre. Das ist aber nicht geschehen, wenigstens habe ich als Mitglied des Weinbauverbandes bisher nichts erhalten.

Es muß die Frage geprüft werden, wie die Einnahmen des Verbandes erhöht und die Ausgaben eingeschränkt werden können.

In der jetzigen Form ist der Deutsche Weinbauverband allerdings kaum recht lebensfähig, denn die Mittel, die ihm von seinen Mitgliedern zufließen, sind zu gering. Es müßte darum der Verband wieder die Form annehmen, die er früher besessen hat und die abzuändern m. E. ein Fehler war, er müßte wieder zu einem Verein werden, in welchem jeder deutsche Winzer Mitglied werden kann. Der Weinbauverband nimmt zwar jetzt wieder zahlkräftige Einzelmitglieder auf, aber die Beiträge dieser wenigen Auserwählten genügen natürlich nicht, um die Verbandskasse zu füllen.

Eine Beschränkung der Ausgaben könnte vielleicht dadurch ermöglicht werden, daß der Generalsekretär nicht allein vom Deutschen Weinbauverband bezahlt wird und daß die Zeitschrift des Weinbauverbandes, die ja die Verbandskasse zweifellos am stärksten in Anspruch nimmt, sich in Zukunft auf die Wiedergabe wichtiger Verbandsmitteilungen beschränkt, wodurch sie sich wesentlich verbilligen ließe.

Auf diese Weise wäre die geplante A.G. zu umgehen, von der der Herr Generalsekretär sich ohnehin, wie es scheint, nur durch ein Wunder Erfolg verspricht, denn er sagt im Anschluß an die Prophezeiung der Deutschen Weinzeitung, es handle sich bei der A.G. um ein totgeborenes Kind, er wolle das „tot geborene Kind schon zum Leben erwecken"!! K. M.

Naumburger Weinversteigerung.

Die am 18. 12. 1923 zu Naumburg a. d. Saale stattgefundene Weinversteigerung der staatl. Weinbauverwaltung der Provinz Sachsen verlief bei reger Kauflust sehr zufriedenstellend. Sämtliche Weine waren naturrein und sind auf veredelten Reben gewachsen.

Für Flaschenweine wurden folgende Preise erzielt (ausschließlich) Glas):

1922er weißer Burgunder, moussierend	0.54 — 0.95 M.
1921er Gutedel	2.60 — 3.30 M.
1921er Freyburger Sylvaner	3.45 — 4.15 M.
1921er Goseckter Sylvaner	4.10 — 4.35 M.
1921er Freyburger weißer Burgunder	5.30 — 6.00 M.
1921er Goseckter Rotwein	4.80 — 6.10 M.

Einige Fässer 1922er Rotweine erzielten Literpreise von 40—67 Pfennig.

Die Weine blieben in der Hauptsache in der engeren Umgebung, in der sie — was auch aus den Preisen hervorgeht — sehr geschätzt werden. W—r.

Hybridenweine.

In Nr. 49 der Zeitschrift „Le progrès agricole et viticole" gibt E. Pélaquié ein interessantes Urteil über Hybriden und deren Weine. Er glaubt z. B., daß die Preisrichter vor den kommenden Hybridenwein Kostproben schon jetzt das größte Entsetzen haben. Bei den unendlich vielen Proben, zu denen noch jedes Jahr diejenigen neuer Züchtungen kämen, sei dies sehr gut zu begreifen. Wenn es für Alkoholgegner eine Hölle gäbe, so müßte denselben dort Hybridenwein vorgesetzt werden! Die meisten Hybridenweine seien eben abscheulich. Das komme daher, weil die Züchter die Winzer alljährlich — und zwar nur des Geldes wegen — mit neuen „besseren" Sorten beglückten. Das Gegenteil sei aber der Fall. Der Winzer verliert nur sein Geld und E. P. wirft deshalb die Frage auf, warum der Züchter nicht die neuen Sorten auf alle Eigenschaften eingehend prüfe, bevor er sie in den Handel bringe? Die Antwort ist sehr einfach: Diese Arbeit würde dem Züchter nichts einbringen! Auf der anderen Seite sei aber auch der Winzer nicht dazu da, derartige Experimente zu machen — Aus diesen Betrachtungen geht hervor, daß der freie Handel mit Hybriden für den Weinbau ein sehr gefährliches Treiben ist. Eine einwandfreie Beurteilung kann nur von solcher Seite erfolgen, bei der der pekuniäre Vorteil dieser Arbeit nicht die Hauptsache ist. Vor Herausgabe einer Sorte muß zuerst genauestens geprüft werden, ob sie sich für den Weinbau eignet. Solche exakte Prüfungen können aber nur Aufgabe staatlicher Institute sein, wie es in Deutschland der Fall ist. Rdr.

Digitized by Google

Kupfer im Weinbergboden und in der Rebe.

L. Maquenne berichtet darüber in der Revue de viticulture. Er hat 140 Bodenproben von Weinbergen aus Frankreich untersucht, in denen die Peronosporabekämpfung mit kupferhaltigen Spritzmitteln seit Jahren durchgeführt wird. Überall fand er Kupfer in Mengen von 2—250 mg in einem Kilogramm Erde. Niemals ließ sich irgend eine Schädigung der Rebe oder der übrigen auf solchem kupferhaltigen Boden wachsenden Pflanzen bemerken. Das Kupfer ist im Boden sehr fest gebunden. Selbst ein stark kupferhaltiger Boden gibt an das Waschwasser kaum 0,03—0,04 mg im Liter ab. Trotzdem enthalten die auf kupferhaltigem Boden gewachsenen Pflanzen meßbare Mengen des Metalls: 3—20, ja selbst 40 mg auf das Kilogramm Trockensubstanz. Das Kupfer steigt nach den Angaben Maquennes mit dem Nährsalzstrom in der Pflanze auf. Es verläßt bei immergrünen Gewächsen vor dem Abfallen die Blätter und reichert sich bei der Reife in den Früchten, vor allem in den Samen an.

Irgend eine Beunruhigung, daß der Weinbergboden in absehbarer Zeit durch die Kupferspritzung vergiftet werden könnte, besteht durchaus nicht. Darauf weist der französische Chemiker mit Nachdruck hin, und das ist natürlich auch für die deutschen Weinbaugebiete von Bedeutung. Auch hier kennen wir keinen Fall einer nachweisbaren ungünstigen Beeinflussung des Bodens durch kupferhaltige Bekämpfungsmittel. K.

Rundschau

Aus Deutschland.

Hat die Reichsweinsteuer noch eine Berechtigung? Diese Frage wird im „Deutschen Weinbau" mit dem Ergebnis behandelt, daß von den hohen Steuereinnahmen, die der Wein dem Reiche liefert, nur so wenig nach Abzug der Verwaltungskosten übrig bleibe, daß sich die Weinsteuer überhaupt nicht lohne. Angesichts des ständigen Rückganges des Weinkonsums müßten deshalb die Reinerträge dieser Steuer einmal genauer festgestellt werden.

Notlage der Ahrwinzer. Die Winzer an der Ahr, die ganz vom Weinbau leben und infolge der Mißernte 1923 in große Not geraten sind, haben an die Reichsregierung durch die Vorstände der Winzervereine eine Eingabe gemacht und um Bereitstellung von Zucker zu verbilligtem Preis für die Rotweinbereitung im kommenden Herbst sowie für ausreichende Kreditgewährung in wertbeständigen Mitteln gebeten.

Hohe Branntweinsteuer. Während früher der Verkaufspreis für 1 Liter Alkohol M. 1.80 bis 2.50 betrug, kostet jetzt allein die Branntweinsteuer M. 3.24 pro l Alkohol. Zu diesem Steuerbetrag kommen dann noch die Kosten für das Rohmaterial, für Arbeit, Brennmaterial usw., sodaß zahlreiche Kleinbrenner überhaupt nicht mehr brennen, wodurch dem Staat hohe Steuerbeträge verloren gehen. Aus diesem Grunde haben einige bayrische Abgeordnete die bayrische Regierung ersucht, bei der Reichsregierung wegen angemessener Ermäßigung der Branntweinsteuer vorstellig zu werden.

Inzwischen hat sich auch der Beirat des Reichsmonopolamtes für Ermäßigung der Steuer von M. 3.24 auf M. 2.07 ausgesprochen, doch fehlt noch die Zustimmung des Reichsfinanzministers. Bis dahin werden die Kleinbrenner gut tun, nicht zu brennen, damit sie nicht die hohe Steuer zahlen und später unter Umständen den Branntwein billig verkaufen müssen.

Die **Gärtnerlehranstalt Freyburg a. U.** hält vom 15.—17. Januar 1924 einen Sonderlehrgang für Weinbau und Kellerwirtschaft ab. Beginn am 15. um 2 Uhr nachmittags. Näheres durch die Direktion.

Aus Österreich.

v. Babo-Archiv. Der Önologen-Verband in Wien 8, Lenaugasse 17, will ein v. Babo-Archiv gründen und bittet um fachliches Material und Auskünfte über die Person dieses hervorragenden Önologen und Begründers der önologischen Wissenschaft. Da Freiherr von Babo ein Badener war (er stammte von Weinheim) werden vielleicht auch manche Leser dieser Zeitschrift zu dem Vorhaben des Önologen-Verbandes einen kleinen Beitrag beisteuern können.

Ein **Önologen-Kongreß** fand in Klosterneuburg am 11. und 12. November unter Vorsitz des Präsidenten Merz statt. Hierbei wurden Vorträge gehalten von Eckstein über die Zuckerungsfrage vom Standpunkt des praktischen Önologen, von Stefel über Zuckerzusatz bei Traubenmosten, Dr. Hintze über Weinkultur und Antialkoholbewegung, Prof. Dr. Reich über zeitgemäße Kunstdüngerfragen, Dr. Zweigelt über Rebenzüchtung, Salize über Erfahrungen mit Sulfithefe in der Kellerwirtschaft, Prof. Kloß über den Säuregrad des Weines auf Grund der neuen Theorien und von Bauer über den Weinbau im Burgenlande. Am 2. Tage fand durch die Kongreßteilnehmer eine Besichtigung der Rebanlagen des Südbahnweinbaugebietes statt.

Aus der Tschechoslowakei.

Eine **Weinbauschule** wurde kürzlich in Modra bei Preßburg unter Anwesenheit des Ackerbauministers eröffnet. Der Unterricht wird in tschechoslowakischer Sprache erteilt. Die Schule weist 42 Schüler auf.

Aus dem Elsaß.

Weinbörse in Colmar. Am 26. November feierte die Weinbörse in Colmar ihr 25jähriges Bestehen. Gegründet in einer Zeit der schwersten Krisis des elsässischen Weinbaus hat sie sich trotz der anfänglichen Mißgunst des Weinhandels im Laufe der Zeit zu einem ansehnlichen, finanziell gut gestellten Unternehmen entwickelt. Das Haus der Weinbörse, das Kopfhaus in Colmar, erfreut sich heutzutage lebhaftesten Zuspruchs.

Der **elsässische Weinbauverband** hielt am 25. November in Schlettstadt anfangs vor fast halbleeren Bänken seine Generalversammlung ab, wobei der Präsident über die Lage im Weinbau referierte. Manche Winzer haben kaum den 20.—30ten Teil des vorjährigen Ertrages geherbstet. Hierauf hielt Assistent Sick von der landwirtschaftlichen Versuchsstation in Colmar einen Vortrag über Wurmbekämpfungsversuche, Weingutsbesitzer Salzmann in Kaysersberg über Wildschaden und Verbandsdirektor Burger über „Des Winzers Herbstgedanken".

Fragen und Antworten

Herrn **F. H.** in **Ettenheim.** Frage: Beifolgende Probe stammt von einem 1922er Wein. Da der Faßraum beim Keltern nicht ausreichte, mußte ich den Traubenmost eine Zeitlang in einem Zuber unterbringen, der zur Bereitung von Kupferkalkbrühe diente. Obgleich der Zuber sauber gereinigt wurde, weist jetzt der Wein einen sehr unangenehmen Geschmack auf. Was ist dagegen zu tun?

Antwort: Die Reinigung des Zubers, der als Spritzkübel verwendet war, war nicht gründlich genug, denn in dem Wein sind deutliche Mengen Kupfer nachweisbar, die offenbar von dem Traubenmost aus dem Holze ausgelaugt wurden. Der scheußliche Geschmack des Weines rührt aber nicht allein von dem Kupfergehalt her, sondern ist noch durch andere Ursachen bedingt. Zur teilweisen Beseitigung des laugig-bitteren Geschmackes und zur Entfernung des Kupfers haben Sie mit folgenden Maßnahmen Erfolg, bei deren Durchführung wir aber fachmännische Aufsicht anraten. Auf 100 Liter Faßraum sind 75 g Eponit zuzusetzen und nach 1—2 Tagen der Wein zum ersten Male, nach 3—4 Tagen zum zweiten Male mit der Rührlatte gut aufzurühren. Das zweite Aufrühren ist mit einer Schönung nach Mösslinger zu verbinden und pro hl 18 g Ferrozyankalium zuzusetzen, welcher Stoff das Kupfer und vorhandenes Eisen aus dem Weine in großen Flocken ausfällt. Diese setzen sich in kurzer Zeit zu Boden. Nach etwa 14 Tagen ist der Wein abzuziehen und dabei zu filtrieren. Wenn Sie den Wein unter fachmännischer Aufsicht in obiger Weise behandeln, wird er wieder einigermaßen trinkbar. Für die Zukunft wollen Sie sich aber merken, daß für die Aufnahme von Wein nur saubere Weinfässer dienen. Nach dem Umfüllen des Weines ist das Faß vor weiterem Gebrauch zunächst mit Sodawasser (¼ kg auf 100 Liter), sodann mit reinem Wasser wiederholt zu behandeln, am besten zu dämpfen, da ohne die gründliche Reinigung jeder Wein, der hineingelegt wird, den Geschmacksfehler wieder annehmen würde. Geßner.

Herrn **A. K.** in **Kl. A. (Schweiz)** Frage: habe im Frühjahr ca. 600 gutbewurzelte Pfropfreben zu setzen. Um dieselben zu kräftigem Wachstum anzuregen, möchte ich beim Pflanzen den einzelnen Reben Kunstdünger verabreichen. Von welchen Düngern soll ich verwenden und wieviel im Maximum?

Antwort: Die Beigabe von Kunstdüngern jeglicher Art bei der Pflanzung von Rebwürzlingen ist nicht ratsam, da die hochprozentigen Nährsalzlösungen die zarten Wurzeln schädigen. Aus ebendemselben Grunde ist es auch nicht empfehlenswert frischen Kuhbesonders aber Pferdedung zu nehmen, ohne denselben vorher kompostiert zu haben. Eine gute Pflanzerde, die gleichzeitig düngt, ist abgelagerter mit feuchtem Torfmull vermischter Kompost. Rdr.

Den dieser Nummer beigelegten Prospekt der Siegerin-Goldmann-Werke, G.m.b.H. in Mannheim empfehlen wir besonderer Beachtung.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: K. W. Schneider, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B, Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 17. Januar 1924 | Nr. 2

Inhalt: Müller, Die Notwendigkeit der Abänderung der bisherigen Art der Reblausbekämpfung S. 5; ∴ Abbau in der Weinkontrolle? S. 7; Zillig, Witterung, Weinbau und Rebschädlinge an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1923 S. 7; Geßner, Das Auftreten des Heu- und Sauerwurms in Baden und seine Bekämpfung in den Jahren 1922/23 S. 10; Kleine Mitteilungen S. 10; Rundschau S. 11; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 11; Fragen und Antworten S. 12; Bücherbesprechungen S. 12; Personalia S. 12; Bekanntmachungen S. 12.

Die Notwendigkeit der Abänderung der bisherigen Art der Reblausbekämpfung.

Von Direktor Dr. K. Müller.
(Mitteilung Nr. 77 des Badischen Weinbauinstituts).

Die neuen, vor einem Jahr bekannt gegebenen Ausführungsbestimmungen zum Reblausgesetz brachten wesentliche Erleichterungen für den Anbau von Hybriden und Pfropfreben. Dagegen blieben die Kosten für die Durchführung des Reblausgesetzes wie früher Sache der Einzelstaaten.

In einer Zeit, in der die Staaten gänzlich verarmt sind und sich darum zu Beamtenentlassungen und anderen einschneidenden Sparmaßnahmen entschließen müssen, wird es wohl auch kaum möglich sein, für die Reblausbekämpfung die erforderlichen, sehr hohen Mittel staatlicherseits zur Verfügung zu stellen, zumal auch für die übrige Weinbauförderung noch Mittel übrig sein müssen. Mit anderen Worten die Staaten sind, wenn man den Mut hat es einzugestehen, nicht mehr in der Lage, die erst im letzten Jahr erlassenen Ausführungsbestimmungen zur Bekämpfung der Reblaus vollkommen durchzuführen.

Der Weinbau Deutschlands spielt aber im Staatshaushalt aller Weinbaustaaten eine so wichtige Rolle und von ihm leben mittelbar oder unmittelbar so zahlreiche Existenzen, daß keine weitschauende Regierung, trotz der Sparmaßnahmen darauf verzichten darf, dem Winzer jetzt, wo der Kampf gegen die Reblaus erst recht beginnt, beizustehen. Es erhebt sich darum die Frage: Wie kann der Staat, auf billigerem Wege als bisher, positive Arbeit gegen die Reblaus leisten?

An eine vollkommene Aufhebung des Reblausgesetzes und an ein völliges Abwälzen der mit der Ausführung des Reblausgesetzes verbundenen Lasten kann nicht gedacht werden zu einer Zeit, in der der Winzer der staatlichen Hilfe besonders dringend bedarf, zumal der Staat auch bisher den Winzer durch das Reblausgesetz von jeder Mitwirkung im Kampf gegen die Reblaus ausschaltete und ihm darum gar keine Gelegenheit gab, sich auf den Kampf gegen die Reblaus vorzubereiten.

Es wird sich darum augenblicklich nur darum handeln können, unter Beibehaltung der Mehrzahl der Bestimmungen des Reblausgesetzes eine den Verhältnissen entsprechende Ersparnis zu erzielen.

Die größten Ausgaben bei der Handhabung des Reblausgesetzes entstehen einmal durch die kolonnenmäßige Untersuchung und dann durch das Vernichtungsverfahren. Gegen diese beiden Ausgaben verschwinden die übrigen fast ganz.

Durch die kolonnenmäßige Untersuchung sind nicht nur bei uns in Baden, sondern auch anderwärts sicherlich die meisten Reblausherde gefunden worden. Um aber Reblausherde aufzufinden, die sich schon äußerlich durch das schlechte Wachstum der Reben zu erkennen geben, genügen die örtlichen Rebbeobachter unter Leitung des Bezirksobmanns, wenn sie jährlich einen gewissen Teil ihres Aufsichtbezirkes **genau** auf Vorhandensein von Reblausherden absuchen. Ist dann ein Reblausherd entdeckt, so können kleine, aus wenigen Personen bestehende Kolonnen seine Ausdehnung und etwaige Infektionen in sogen. verwandten Stücken leicht feststellen.

Man wird hier einwenden können, auf diese Weise ließen sich wohl äußerlich schon in Erscheinung tretende Herde auffinden, nicht aber Anfangsinfektionen. Das ist zutreffend. Anfangsinfektionen werden aber bei der üblichen kolonnenmäßigen Untersuchung, bei der normalerweise auch nur der 10. bis 20. Stock untersucht werden kann, um mit der amtlichen Untersuchung vorwärts zu kommen, ebenfalls leicht übersehen. Die kolonnenmäßige Untersuchung täuscht uns also nur zu leicht die Gewißheit vor, wenn in einem untersuchten Gelände keine Reblaus gefunden wurde, das Stück sei tatsächlich reblausfrei, während doch aus dem Untersuchungsergebnis nur geschlossen werden darf, die wenigen untersuchten Wurzeln haben Reblausbefall nicht erkennen lassen.

Wenn wir also statt der teuren kolonnenmäßigen Untersuchung eine genaue Überwachung des Rebgeländes durch die schon bestehende Organisation einführen, läßt sich dadurch sehr viel Geld sparen. Wir können zu diesem Vorschlage umso leichter übergehen, weil ja die meisten Weinbaustaaten in den letzten Jahren sowieso kolonnenmäßige Reblausuntersuchungen nicht mehr durchführten.

Vom üblichen Vernichtungsverfahren kann nach den neuen Ausführungsbestimmungen insofern eine Ausnahme gemacht werden, als in besonderen Fällen, womit größere Herde gemeint sind, die Möglichkeit besteht, die verseuchten Reben zu vernichten und den Boden zu entseuchen, während die Reben des Sicherheitsgürtels mit einem Kulturalverfahren behandelt werden können. Dadurch ist schon eine wesentliche Verbilligung erzielt, denn eine Stockentschädigung fällt dann weg, weil ja nur die verseuchten Reben herausgehauen werden, für welche sowieso eine Entschädigung nicht in Frage kommt. Der Reblausherd kann dann nach der Entseuchung mit Propfreben bepflanzt werden. Auch hier wird man mit Recht einwenden können, das sei nur eine halbe Arbeit, weil die Reblaus durch das Kulturalverfahren nicht vollkommen aus dem Seuchenherd aus-

Digitized by Google

gerottet werde. Gewiß ist auch das zutreffend, aber selbst beim genauestens durchgeführten Vernichtungsverfahren bleiben, wenn es sich um größere Herde handelt, bekanntlich am Rande des Herdes immer Stellen, an denen die Reblaus übersehen wurde und sich dann von hier aus wieder weiter verbreitet. Beispiele hierfür geben der Efringer Herd in Baden, der Gönnheimer Herd in der Pfalz, viele Herde in Württemberg u. a.

Darüber müssen wir uns doch einmal vollkommen klar sein: das Vernichtungsverfahren ist nur ein Notbehelf, ein Übergang zum Pfropfrebenanbau. Wäre es mittels des Vernichtungsverfahrens möglich, auf die Dauer mit ungepfropften Reben auszukommen, dann wäre ein zähes Festhalten daran eine Selbstverständlichkeit, so aber ist es geradezu unverständlich, wenn immer noch die Beibehaltung des Vernichtungsverfahrens in seiner strengsten Form gefordert wird und andererseits in sämtlichen deutschen Weinbaugebieten große Reblausverseuchungen aufgedeckt werden, deren Bekämpfung nach dem üblichen Extinktivverfahren aus finanziellen Rücksichten einfach unmöglich ist.

Man wird noch einen Schritt weitergehen und verlangen können, eine Reblausvernichtung in den Reblausherden sei überhaupt überflüssig, da ja in dem Herd nach dem Aushauen der verseuchten Reben doch reblauswiderstandsfähige oder auch reblausimmune Pfropfreben angepflanzt würden. Diesen Weg möchte ich aber weniger empfehlen, denn ohne vorherige Entseuchung des Bodens würden sich die Rebläuse in der betreffenden Gemarkung doch so rasch verbreiten, daß Gefahr besteht, die Winzer würden mit dem Rebenpfropfen nicht nachkommen. Stücke, die andernfalls vielleicht noch jahrelang gesund blieben, müßten bei rascher Verbreitung der Reblaus unter Umständen schon recht bald mit Pfropfreben neu bepflanzt werden. Diese plötzliche Erneuerung des Rebgeländes in einer Zeit, in der es dem Weinbauer sowieso recht schlecht geht, muß vermieden werden.

Als positive Arbeit im Kampf gegen die Reblaus ist allein das Anpflanzen gepfropfter Reben zu bezeichnen. Die neuen Ausführungsbestimmungen zum Reblausgesetz verbieten gleichwohl deren Anbau. Wer die Beratungen wegen Abänderung des Reblausgesetzes mitgemacht hat, weiß, daß die ursprüngliche Fassung den Pfropfrebenanbau gestattete, und daß die preußischen und bayerischen Vertreter die Wiederaufnahme dieses Verbotes wünschten, wahrscheinlich deshalb, weil diese Länder vielleicht auf den Weinbau mit Pfropfreben noch nicht genügend gerüstet sind. Man ging eben hier von der optimistischen Ansicht aus, die Reblaus ließe sich in Deutschland durch das Vernichtungsverfahren fernhalten. Von den Ländern, die sich rechtzeitig auf den Kampf mit der Reblaus gerüstet haben, kann man jetzt aber nicht verlangen, ihren aus eigener Initiative, aus eigenen Mitteln und mit eigenen Kräften erlangten Vorsprung auf diesem Gebiete nicht zum Wohle des heimischen Weinbaues auszunutzen und mehr und mehr zum Pfropfrebenanbau überzugehen, als dem einzigen Mittel, um der Reblaus Herr zu werden. Dabei muß aber vor allem darauf hingewiesen werden, daß die Ergebnisse der staatlichen Anbauversuche wie sie z. B. aus Baden und anderen Ländern vorliegen, nur dem Rohbau zu dem gewaltigen Gebäude des neuen Weinbaues mit gepfropften Reben gleichkommen. Auch unseren von uns durchgeführten Versuchen zur Bekämpfung der übrigen Rebkrankheiten (Blattfallkrankheit, Äscherich, Heu- und Sauerwurm) waren nur deshalb die raschen und bedeutenden Erfolge beschieden, weil unsere erzielten Ergebnisse sofort von der gesamten Weinbaupraxis Badens und anderer Weinbauländer übernommen und nachgeprüft wurden. Nur diesem großzügigen Wechselverhältnis ist es zu verdanken, daß heutigentags für jeden fortschrittlich gesinnten Rebbauer die rationelle Bekämpfung dieser Krankheiten eine überwundene Angelegenheit darstellt. Bezüglich der Bekämpfung der Reblaus mit Hilfe der Pfropfreben ist bei gleichem Vorgehen dasselbe Ergebnis sicher zu erwarten.

Man kann diese Forderung nach baldigen umfangreichen von der Praxis angestellten Versuchen mit Pfropfreben nicht laut genug erheben, weil gerade bei uns in Baden mit dem neuen Weinbau tiefgreifende Kulturänderungen verbunden sein werden. Kommen wir hier zu spät, muß nachher ein rascher Schritt zum neuen Weinbau gemacht werden, so werden alle von diesem verlangten Maßnahmen ein unheilvolles Durcheinander und einen vernichtenden Schlag für den Weinbau ergeben. Noch nie ist deshalb den verantwortlichen Stellen für die Förderung des Weinbaus eine Aufgabe von größerem Umfange und größerer Verantwortung zur Lösung gestellt worden.

Auf Grund der jahrelangen Versuchstätigkeit mit günstigen Ergebnissen in Baden und in anderen Ländern haben wird es nicht nötig in einer so hochbedeutsamen Frage, deren Beantwortung keinen weiteren Aufschub duldet, noch länger zuzuwarten, zumal eine finanzielle Belastung den Staat dadurch nicht trifft, denn es ist selbstverständlich, daß die Pfropfungen nicht in Staatsregie hergestellt werden können, vielmehr müssen Winzer, Gärtner, Winzergenossenschaften, landwirtschaftliche Vereinigungen und wer sonst noch in Frage kommt, die Möglichkeit erhalten im freien Wettbewerb, ähnlich wie in Ländern mit starken Reblausverseuchungen, ein großes Angebot von Pfropfreben zu schaffen. Sache des Staates bleibt es lediglich dafür Sorge zu tragen, daß für die einzelnen Bodenarten und Edelsorten die geeigneten Unterlagsreben verwendet werden. Ob der Staat zu diesem Zwecke die Amerikaner-Schnittgärten in eigner Hand behält oder sie teilweise an Korporationen, Winzergenossenschaften und zuverlässige Weingutsbesitzer abtritt, ist nicht von grundlegender Bedeutung, sondern hängt vornehmlich von den Staatsfinanzen ab.

Meine Vorschläge fasse ich also wie folgt zusammen:

1. Beseitigung der kostspieligen kolonnenmäßigen Reblausuntersuchungen und dafür genaue Beaufsichtigung der Rebgelände unter Leitung der Bezirksobmänner.
2. Feststellung der Ausdehnung aufdeckter Verseuchungen durch kleine Kolonnen.
3. Beschränkung des Vernichtungsverfahrens auf die verseuchte Herdfläche, während die Sicherheitsgürtel möglichst nach dem Kulturalverfahren behandelt werden.
4. Freigabe des Pfropfrebenanbaues auf reblausimmunen oder reblauswiderstandsfähigen Unterlagsreben für das ganze Land.

Auf diese Weise würde viel Geld gespart und dem Winzer gleichzeitig seine Zukunftsexistenz sicher gestellt, nicht aber indem man den „Abbau" — wie beabsichtigt — auch auf die staatliche Weinbauförderung anwendet in einer Zeit, in der der Weinbauer und der Winzerstand im allgemeinen der größten Unterstützung von Seiten des Staates bedarf. Es geht jetzt im Weinbau um das Ganze, um die Erhaltung der in unserem Lande über ein Jahrtausend alten Kultur des Weinstockes, um die Existenz eines Erwerbszweiges, der im Vollbesitz seiner Kräfte außerordentliche Summen an Steuern aufbringen kann.

❖

Digitized by Google

„Abbau" in der Weinkontrolle?[1]

Seitens Preußens wird anscheinend das Reich bearbeitet, die Weinkontrolleure im Hauptamte einzusparen und die Überwachung des Weingesetzes ähnlich wie bei der Milchkontrolle der Polizei und den Nahrungsmittelchemikern ausschließlich zu überlassen.

Der gesamte Weinbau und Weinhandel muß sich entschieden dagegen aussprechen. Der Gesetzgeber vom 7. April 1909 hat nicht ohne triftigen Grund in § 21 des Weingesetzes den Satz aufgenommen „Zur Unterstützung der Behörden sind für alle Teile des Reiches Sachverständige im Hauptberufe zu bestellen."

Jeder der nur einigermaßen mit der Sache vertraut ist, wird verneinen müssen, daß durch obige Maßnahme sich Einsparungen erzielen lassen. Die Zahl der Weinkontrolleure im Reiche ist an sich nicht erheblich, im Vergleiche zu anderen Einrichtungen des Staates verschwindend klein (z. Zt. werden es kaum 20 im Reiche sein.) Die Wein- und Büchersachverständigen, die die Staatsanwaltschaft bei Untersuchungen beiziehen muß, werden schon bei einigen Fällen mehr Kosten verursachen, als ein Weinkontrolleur im Hauptamte im ganzen Jahre. Mit Sicherheit ist aber vorauszusehen, daß der Staatsanwalt mit einem Sachverständigen im Hauptamte mehr erreichen wird. In den meisten Fällen aber wird der Staatsanwalt in den Voruntersuchungen an Ort und Stelle gar nicht notwendig, da der Sachverständige im Hauptamte eine fertige Voruntersuchung dem Staatsanwalt vorlegt, der nach Prüfung weiterbaut. Also auch hier eher Ersparnisse durch die Tätigkeit des Weinkontrolleurs als Mehrausgaben.

Abgesehen davon, daß das Vorhandensein eines Weinkontrolleurs im großen und ganzen schon die Weinfabrikation und Vergehen gegen das Weingesetz in der Hauptsache unterbindet, wird der Weinkontrolleur in seiner Tätigkeit weit mehr Fälle auffinden, als die Polizei zusammen mit den Nahrungsmittelchemikern, weil diese sich lediglich auf Untersuchungen infolge Anzeigen beschränken werden. Anzeigen erstatten ist nicht jedermanns Sache und wenn solche erfolgen, beruhen sie sehr häufig auf sachlicher Unkenntnis und gerade Fälle, bei denen ein Vergehen vorliegt, werden vom Publikum nicht angezeigt, weil es sich beim Wein leicht täuscht.

Es ist nicht zu bestreiten, daß die Polizeiorgane bei der Milchkontrolle wirksam tätig sind, die Weinkontrolle ist aber nicht zu vergleichen mit der Milchkontrolle, dazu gehört mehr wie das Eintauchen einer Glasspindel in die Flüssigkeit und Ablesen einer Zahl, dazu gehört eine Weinzunge und besonders eine Weinnase, viel Sachkenntnis in verschiedenen Richtungen und viel Erfahrung.

In einem größeren Dienstbezirke werden sämtliche Polizeiorgane die Bestimmungen des Weingesetzes nicht so wirksam überwachen können, wie ein Weinkontrolleur im Hauptamte. Die Folge der Aufhebung dieser Einrichtung wäre, daß sich unlautere Elemente wieder vorwagen, es kämen wieder geschmierte Weine, an deren Vorhandensein die Weintraube unschuldig wäre, viele überstreckte und überzuckerte Konsumweine und Qualitätsweine, die durch geeignete Behandlung der geringsten und billigsten Weine hergerichtet sind, in großer Zahl, so wie es früher war trotz Weingesetz, Staatsanwalt und Polizei in Handel; weitere Folge für unsere Weine, trotz unlohnender Preise wäre ein ungenügender Absatz und infolgedessen eine Unruhe im ganzen Weingewerbe, denn wer den Schwindel nicht mitmacht geht unter.

Der Vater Staat, der den Wein mit 20 % seines Wertes mit Steuer belegt, hat die Pflicht, diejenigen Staatsangehörigen, die diese Steuer aufbringen, oder mit derselben in Beziehung stehen, so wirksam wie möglich zu schützen. Zu diesem möglichst wirksamen Schutz gehört der § 21 des Weingesetzes, das schon im Jahre 1909 und vorher als notwendig erkannt worden ist. Unsere Weinbauern, der Weinhandel und die Weinkonsumenten haben ein berechtigtes Interesse an der Erhaltung dieser Einrichtung. Wenn überhaupt Ersparnisse möglich sein sollten, käme nur in Frage die Zahl der Sachverständigen im Hauptberufe zu verringern, nicht aber die ganze Einrichtung aufzugeben.

[1] Das Weinbauinstitut hat sich vor kurzem im Auftrage des Ministeriums des Innern gutachtlich zu der Frage der Aufhebung der Weinkontrolleure zu äußern gehabt. Der Vorschlag der Aufhebung geht vom preußischen Wohlfahrtsminister aus. Das Institut lehnte den preußischen, in seinen Folgen nicht genügend durchdachten Vorschlag ab und hat die Gründe für die Ablehnung dem Ministerium ausführlich geschildert. Der vorliegende, uns von geschätzter Seite zugegangene Aufsatz, kommt inhaltlich zum gleichen Ergebnis.
Die Schriftleitung.

Winzer! **Bestellt** rechtzeitig **Bindeweiden** und das nötige **Pflanzmaterial für Neuanlagen.**

Jetzt ist es **Zeit, die Reben zu düngen;** reiche Ernten sind nur bei guter Düngung möglich. Herunter geschaffte Erde muß wieder oben an die Rebstücke gebracht werden.

Mit dem Rebschnitt wartet man noch zu, bis die Winterfröste vorüber sind, besonders bei verhagelten Reben.

Haltet die Fässer spundvoll; wo das nicht möglich ist, muß von Zeit zu Zeit **aufgeschwefelt** werden.

Jetzt ist Zeit vorhanden, **alle Eisenteile an Keltern und Kellereigeräten, die mit Most in Berührung kommen, mit säurefestem, geschmack- und geruchlosem Eisenlack anzustreichen,** um ein Schwarzwerden der Weine zu verhindern.

Witterung, Weinbau und Rebschädlinge an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1923.

Von Dr. Zillig, Zweigstelle Trier der Biologischen Reichsanstalt.

Die Versuche mit neuen Bekämpfungsmitteln (16 an der Zahl) verliefen infolge geringfügigen Auftretens der meisten Schädlinge und Krankheiten fast sämtlich ergebnislos. Eine Mitteilung hierüber erübrigt sich daher, zumal es sich meist um Mittel handelt, die sich noch nicht im

Digitized by Google

Handel befinden oder zufolge der Versuchsergebnisse gar nicht in den Handel kommen.

Andererseits bietet ein Überblick über die Witterung und die Entwicklung der Rebe im Jahre 1923 ein lehrreiches Beispiel, wie fast allein durch Witterungsverhältnisse ein völliger Fehlherbst verursacht werden kann. Bei Betrachtung des Auftretens von Krankheiten und Schädlingen ergeben sich schließlich in diesem Jahre interessante Zusammenhänge mit der Witterung, deren Kenntnis für spätere Jahre von Nutzen sein kann.

A. Witterung.

Eine Gegenüberstellung der Mittelwerte der ersten 10 Jahresmonate und ebenso aus 1922 bezw. den letzten 17 Jahren (1905–1921, beim Sonnenschein 7 Jahre, 1916–1922) nach den Beobachtungen der von der Zweigstelle bedienten Meteorologischen Station Trier (148,5 m über NN) kann infolge Raummangels nur in den jeweiligen Mittelzahlen dieses Zeitraums wiedergegeben werden. Sie betragen in der Reihenfolge 1923, 1922, langjähriges Mittel bei der Temperatur: 10,9 bezw. 9,6 bezw. 10,2 Grad; bei der relativen Luftfeuchtigkeit: 79,9 bezw. 78,7 bezw. 77,4 Prozent; beim Niederschlag: 73,2 bezw. 80,2 bezw. 56,4 mm; bei der Sonnenscheindauer: 112,5 bezw. 122,4 bezw. 140,6 Stunden. Die Mittelwerte aus den 6 Vegetationsmonaten Mai bis Oktober sind in derselben Reihenfolge: 14,3 bezw. 13,5 bezw. 14,3 Grad; 79,2 bezw. 76,5 bezw. 76,3 Prozent; 93,0 bezw. 85,6 bezw. 60,6 mm; 142,2 bezw. 158,3 bezw. 176,5 Stunden. Im Jahre 1923 war also das Temperaturmittel während der Vegetationsmonate normal, während der ersten 10 Jahresmonate sogar um 0,7 Grad höher als sonst, die Luftfeuchtigkeit war fast normal, der Niederschlag dagegen während der Vegetationszeit um 32,4 mm zu hoch, die Sonnenscheindauer in diesem Zeitraum um 34,3 Stunden zu gering. Beim Vergleich mit den Mittelwerten des Vorjahres fällt besonders auf, daß die Temperatur im Mittel in den ersten 10 Jahresmonaten um 1,3, während der 6 Vegetationsmonate immer noch um 0,8 Grad höher war als 1922. Es stand also der Rebe im Jahre 1923 eine größere Wärmemenge zur Verfügung als 1922. Dennoch brachte das Jahr 1923 ohne wesentliche Verluste durch Krankheiten und Schädlinge einen völligen Fehlherbst, das Jahr 1922 dagegen eine Rekordernte, wenigstens der Menge nach. Erklärlich wird diese Tatsache, wenn wir die Verteilung der Witterungswerte auf die einzelnen Vegetationsmonate im Jahre 1923 mit jener im Jahre 1922 bezw. im 17jährigen Durchschnitt in Vergleich setzen (die Monats-Mittelwerte sind jeweils in Klammern beigefügt). 1922 wurde der Beginn der Vegetation durch einen kühlen, nassen, sonnenscheinarmen April (7,0°) zurückgehalten, so daß der Austrieb der Rebknospen erst Anfang Mai begann. 1923 dagegen wurde dieser durch entgegengesetzte Witterungsverhältnisse im April (9,0°) bereits um die Mitte dieses Monats hervorgerufen. Es folgten 1922 ein übernormal warmer Mai (15,2°) und Juni (17,1°) mit ungewöhnlich reichlichem Sonnenschein (307,5 bezw. 212,1 Stunden), so daß die Rebblüte zwischen dem 10. und 20. Juni aufs beste vonstatten ging, während 1923 das Temperaturmittel in den genannten Monaten (11,9 bezw. 12,6°) sowie die Sonnenscheindauer (141,4 bezw. 110,2 Stunden) weit unter der Norm (13,6 bezw. 15,9° und 241,1 bezw. 216,4 Stunden) lagen, so daß die Rebblüte erst zwischen dem 1. und 15. Juli überschnell „durchging". So sehen wir, daß ungeachtet des Einflusses von Schädlingen und Krankheiten nicht die Wärmemenge ausschlaggebend ist für den Traubenertrag, sondern die Verteilung der Wärme und des Sonnenscheins während der Vegetationsmonate. Kommt die Wärme zu spät, d. h. nach der Blüte, so kann ein Ausgleich nicht mehr bewirkt werden, Dies zeigt auch der Vergleich warmer Tage, deren 1923 mehr festgestellt werden konnten als 1922 und kaum weniger als im 17jährigen Mittel. Es ergeben sich in der genannten Reihenfolge: Sommertage (Höchsttemperatur 25° und darüber) 37 bezw. 34 bezw. 43; davon Tropentage (30° und darüber) 13 bezw. 5 bezw. 7; Sommernächte (Niedrigsttemperatur 15° und darüber) 16 bezw. 6 bezw. 9. Diese Tage waren im Jahre 1923 zumeist erst vom Juli an zu verzeichnen. Die Sonnenarmut des Sommers 1923 kam zu diesen ungünstigen Witterungsverhältnissen des Vorsommers noch hinzu. Sie ergibt sich außer dem bereits mitgeteilten Vergleich der Mittelwerte der Sonnenscheindauer mit jenen des Jahres 1922 und des 17jährigen Mittels auch aus einer Gegenüberstellung der während der Vegetationsmonate festgestellten Tage mit Morgennebel (40 bezw. 34 bezw. 29); der heiteren Tage (Bewölkung zwei Zehntel und weniger) 20 bezw. 31 bezw. 26; der trüben Tage (Bewölkung acht Zehntel und mehr) 80 bezw. 45 bezw. 57.

B. Entwicklung der Rebe.

Der Austrieb der Rebknospen begann infolge der geschilderten Witterungsverhältnisse bereits Mitte April. In guten Lagen waren Ende April die Blättchen schon bis zu einem Durchmesser von 5 cm herangewachsen und es zeigten sich bereits Gescheine im Knospenzustand. Eine reichliche Unkrautentwicklung machte sich bereits im April bemerkbar und hielt während des ganzen Sommers an. Die Frühfröste im Oktober 1922 hatten verhältnismäßig geringfügigen Schaden an den „Augen" angerichtet. Ab und zu fanden sich beim Schnitt Reben, deren Augen gegen die Spitze hin abgestorben waren. Auch ein Spätfrost von (in Trier) 4,2° vom 9./10. April schadete wenig. Umso schwerer wurden die Weinberge besonders in frostanfälligen Lagen durch einen solchen von —2,1 bis 3,8° am 24./25. April heimgesucht. In manchen Weinbergen wurden hierdurch 80–90 Prozent der Augen vernichtet. Die naßkalte Maiwitterung brachte keinen erheblichen Fortschritt in der Entwicklung der Reben. Im zweiten Maidrittel trat bei einer durchschnittlichen Tagestemperatur von nur 7,8° ein sichtbarer Stillstand im Wachstum ein. Schweren Schaden richtete ein zweimaliger Hagelschlag am 12. Mai, besonders in den Weinbergen der Obermosel, Saar und Ruwer, an. Die noch zarten Blättchen und zum Teil auch die jungen Triebe wurden zerfetzt und starben in größerem oder geringerem Umfange ab. Die anormal kühle Juniwitterung, infolge deren im zweiten Monatsdrittel die Öfen in vielen Behausungen wieder in Benutzung genommen wurden, bewirkte eine weitere Wachstumshemmung. Erst Ende des Monats waren in guten Lagen vereinzelt blühende Gescheine zu finden, zu einer Zeit also, wo sonst die Rebblüte längst vorüber ist. Allgemein begann diese erst am 7. Juli, erreichte um den 10. bis 12. ihren Höhepunkt und war um den 15. beendigt. Das wochenlange Verharren der Blüten im Knospenzustande hatte indessen die Befruchtung so sehr beeinträchtigt, daß die Beerenansätze nach Beendigung der Blüte großenteils abfielen. Auch sogenannte „falsche Blüten", bei welchen sich das „Käppchen" nicht abhebt, waren sehr häufig anzutreffen. Es trat eine außerordentliche Zwiewüchsigkeit ein, indem sich an vielen

Digitized by Google

Trauben neben normal entwickelten Beeren solche in großer Zahl zeigten, die wohl infolge mangelnder Befruchtung im Wachstum zurückblieben. Die warme, sonnige Augustwitterung konnte keinen Ausgleich mehr schaffen. Ende August fanden sich nur ganz vereinzelt in guten Lagen reifende Trauben, während man in Normaljahren um diese Zeit schon ein Drittel „im Wein" finden kann. Im allgemeinen begann die Reife des Moselrieslings erst Mitte September und war nur in den besten Lagen Ausgangs des Monats beendet. Die Lese wurde an der Unter- und Obermosel im letzten Oktoberdrittel, im übrigen Weinbaugebiet im ersten Novemberdrittel bewerkstelligt. Der Ertrag war vielfach so gering, daß die Lesekosten dadurch nicht gedeckt wurden. Er betrug im besten Fall ein Viertel Vollherbst, im großen Durchnitt etwa ein Zehntel. Seit dem Jahre 1879 erinnert man sich an der Mosel keines derartigen Fehlherbstes mehr. Die Qualität der wenigen Trauben war etwas besser als im Vorjahre. Die Rieslingmoste wogen im Durchschnitt 50 bis 70 Grad Öchsle bei 13 bis 17 Promille Säure. Die herbstliche Laubfärbung trat vereinzelt schon Ende September, allgemein erst Anfang Oktober ein, der allgemeine Laubfall erst infolge der vom 7./8. November an einsetzenden Fröste von etwa — 3°. Das Holzwachstum wurde durch die Tropenhitze in der ersten Julihälfte mächtig angeregt und verlief weiterhin günstig. Auch gelangte die Holzreife infolge des Fehlens von Frühfrösten zu einem natürlichen Abschluß, so daß in dieser Richtung wenigstens für das nächste Jahr günstige Aussichten bestehen.

C. Krankheiten.

Der echte Mehltau oder das Oidium (Uncinula necator) wurde erstmals am 5. Juni an einem Trieb, am 6. auch an Gescheinen gefunden, zeigte sich von da an allenthalben, aber erst gegen Ende des Monats, wohl infolge der einsetzenden höheren Temperaturen und der zahlreichen Niederschläge im zweiten Monatsdrittel in erheblicher Stärke. Mitte Juli traten, wohl durch die tropische Hitze in der ersten Monatshälfte hervorgerufen, allenthalben Neuinfektionen auf, und am 24. Juli fanden sich in Bodenlagen bereits ganz „verschimmelte" Weinberge. Auch im August und September machte das Oidium in solchen Weinbergen weitere Fortschritte, so daß der ganze Ertrag dadurch zerstört wurde. Jene aber, welche Anfang Juni und nochmals nach der Blüte, also vorbeugend, geschwefelt worden waren, blieben von der Krankheit ganz oder in stark anfälligen Lagen fast ganz verschont.

Der falsche Mehltau oder die Peronospora (Plasmopara viticola) wurde Ende Mai an der Mittelmosel, Mitte Juni bei Trier an einigen Blättern, Ende Juni etwas häufiger in Rebschulen festgestellt. Gegen Mitte Juli wurden mehr befallene Blätter im freien Weinberg, zahlreiche in nicht häufig genug gespritzten Rebschulen gefunden. Das erste befallene Gescheín fand sich am 24. Juli. Auch im August war nur vereinzeltes Auftreten an Rebblättern im freien Weinberg, stärkeres an ungespritzten Geiztrieben und in Rebschulen zu verzeichnen. Lederbeeren wurden Ende August nur in Einzelfällen beobachtet. Auch im September blieb das Auftreten der Peronospora im Weinberg vereinzelt. In gut bewirtschafteten Weinbergen wurde die erste Bespritzung gegen Peronospora meist erst Mitte Juni, die zweite Mitte bis Ende Juli durchgeführt. Fast ausschließlich kam Kupferkalkbrühe zur Anwendung. Mehr als die Hälfte der Weinberge wurde indessen nur einmal, Anfang bis Mitte Juli, gespritzt, da die Winzer infolge der hohen Kupfervitriolpreise und der ungünstigen Ernteaussichten das Material sparen wollten. Wider Erwarten hatte dieses Wagnis keine schlimmen Folgen. Im Hinblick auf das starke Auftreten der Peronospora in Form der Lederbeerenkrankheit im Jahre 1922 und die durch die Wachstumshemmungen im Jahre 1923 sicherlich erhöhte Anfälligkeit des Rebstocks, mußte man ein heftiges Auftreten der Krankheit erwarten, sobald sich den zahlreichen Niederschlägen im Mai und Juni den Lebensbedingungen der Peronospora entsprechende Temperaturen zugesellten. Nach unseren heutigen Erfahrungen kann die Peronospora beim Vorhandensein tropfbar flüssigen Wassers in der Regel erst bei 10 bis 14 Grad Celsius in das Blatt eindringen und erst ausbrechen, wenn unter der gleichen Voraussetzung mindestens 24 Stunden lang eine Temperatur von wenigstens 13 Grad Celsius herrschte. Das Temperaturmittel in den für die Ansteckung vornehmlich in Betracht kommenden Monaten Mai und Juni betrug aber nur 11,9 bezw. 12,6°. Im Mai erreichte bezw. überschritt das Tagesmittel bei gleichzeitig fallenden Niederschlägen nur viermal, im Juni überhaupt nicht die Temperatur von 13°. Im Monat Juli aber, in welchem hohe Temperaturen einer Ansteckung der jungen Träubchen günstig gewesen wären, fehlten die notwendigen Niederschläge, da es in der ersten sehr heißen Monatshälfte überhaupt nicht und in der zweiten nur an acht Tagen regnete. So läßt sich das geringfügige, praktisch völlig belanglose Auftreten der Peronospora im Jahre 1923 aus dem Witterungsverlauf ungezwungen erklären.

Der rote Brenner (Pseudopeziza tracheiphila) konnte mit Sicherheit nicht festgestellt werden.

Häufig wurde damit die seltene, auf Blättern und Trieben auftretende Erscheinungsform der Graufäule (Botrytis cinerea) verwechselt, welche insbesondere im Juni infolge der Witterungsverhältnisse im ganzen Weinbaugebiet mehr oder minder stark auftrat. Zuerst zeigte sich diese am 20. Mai in Weinbergen, die am 12. Mai von einem Hagelschlag heimgesucht worden waren. Auf den Blättern waren mehr oder weniger kreisrunde, anfangs braungrüne, alsbald mit braunroter Farbe vertrocknende Flecken von etwa 2 bis 3 cm Durchmesser sichtbar, die ständig an Größe zunahmen und meist in der Mitte eine kaum sichtbare Hagelverletzung aufwiesen. Gleichzeitig verwelkende junge Rebtriebe ließen meist am Grunde Hagelwunden erkennen. Stark befallene Blätter fielen schließlich ab, die verwelkten Rebtriebe aber blieben zunächst noch verdorrt am Stock haften. Legte man die beschädigten Blätter über Nacht im Zimmer in eine mit feuchtem Fließpapier ausgeschlagene Doppelschale, so sproßten aus der Blattober- insbesondere aber der Blattunterseite die braungrauen Rasen der Botrytis hervor, wie sie sich sonst im Herbst auf edelfaulen Trauben zeigen. Ende Mai, Anfang Juni zeigten sich diese Erscheinungen vielfach auch in nicht verhagelten Weinbergen. Immer beschränkte sich der Befall auf die untersten (höchstens 3) Blätter eines Triebes, wohl weil diese bei naßkalter, sonnenarmer Witterung in der zweiten Maihälfte gebildet, dem Eindringen dieses „Schwächeparasiten" keinen Widerstand entgegensetzen konnten, während das später unter günstigeren Witterungsverhältnissen gewachsene Reblaub eine derbere Epidermis aufwies. Die Blattflecken unterschieden sich übrigens deutlich von jenen, welche der rote Brenner hervorruft, indem sie an den Blattnerven nicht halt machten und vielfach von einer Infektionsstelle am Rande des Blattes ausgingen. Vom 20. Juni ab welkten allenthalben zahlreiche

Digitized by Google

junge Triebe samt den Gescheinen auch an Rebstöcken, die sonst völlig normal aussahen. An solchen Trieben war jeweils das unterste Blättchen abgestorben oder schon abgefallen. Es hatte dem Pilz wahrscheinlich als Eingangspforte gedient. Diese Botrytisschäden zeigten sich besonders stark an schlecht ernährten Reben, z. B. im Cochemer Krampen. Wohl ein Drittel des Laubes fiel dort zu Boden und an jedem Stock fanden sich dort ein bis mehrere abgestorbene Triebe. Eine Bekämpfung dieser nicht vorauszusehenden Erscheinungsform der Graufäule kam nicht in Frage, da der Pilz sich bei Sichtbarwerden des Schadens ja bereits im Innern der Blätter bezw. Triebe befand. Konidienrasen des Pilzes fanden sich auf abgefallenen Blättern und am Grunde abgestorbener Triebe im freien Weinberg nur ganz vereinzelt, vielleicht weil die zu ihrer Entwicklung nötige Feuchtigkeit bezw. Wärme fehlte. Infolge der Anfang Juli einsetzenden trockenen Hitze nahm indessen die Schädiung nicht mehr zu und die Befallsstellen an den Blättern vertrockneten. Bei der wenn auch vereinzelten, aber ungewöhnlich frühzeitigen Bildung von Konidienrasen im Weinberg mußte man ein starkes Auftreten der Botrytis in Form der sogenannten Stiel- bezw. Sauerfäule befürchten. Wohl infolge des lockeren Standes der Traubenbeeren, hervorgerufen durch das starke Durchrieseln nach der Blüte, zeigte sich diese jedoch erst im Oktober in nicht sehr erheblichem Maße. Zu einer „Edelfäule" der Trauben kam es bei deren zurückgebliebener Reife überhaupt nicht. (Schluß folgt.)

❖

Das Auftreten des Heu- und Sauerwurms in Baden und seine Bekämpfung in den Jahren 1922/23.

Von Dr. Albert Geßner

(Mitteilung Nr. 78 des Badischen Weinbauinstituts.)

In den Badischen Blättern für Schädlingsbekämpfung I S. 4 (Beilage zu den Mitteilungen der badischen Entomologischen Vereinigung) habe ich obiges Thema behandelt, darum sei auch hier darüber kurz berichtet. In den letzten Jahren konnte man eine Zunahme des Schädlings beobachten, die mit dem Heuwurm im Jahr 1923 ihren Höhepunkt erreichte. Das zahlenmäßige Verhältnis des einbindigen Wicklers zum bekreuzten ließ sich nicht genau feststellen. Doch nahm der bekreuzte an Verbreitung zu, von dem sich eine dritte Generation im September nachweisen ließ. Der einbindige, der gewöhnlich nur in zwei Generationen zu erscheinen pflegt, hatte 1923 allem Anscheine nach auch eine dritte Generation. Seine Flugzeit ist im Gegensatz zum bekreuzten eng begrenzt.

Die Vernichtung des Schädlings geschieht vorzugsweise mit chemischen Mitteln, da die Wirkungen der mechanischen Bekämpfung ersterer gegenüber gering sind. In Frage kommen Spritz- und Verstäubungsmittel. Von den Spritzmitteln steht Nikotin, das infolge seines hohen Preises während des Krieges und in der Nachkriegszeit durch das fast gleich wirksame Uraniagrün verdrängt wurde, an erster Stelle. Zurzeit besitzen wir an Spritz- und Verstäubungsmittel eine größere Anzahl brauchbarer Präparate, die in Nr. 21/22 1923 dieser Zeitschrift erwähnt sind. Erfolge bis zu 90 Prozent in der Heu- und Sauerwurmbekämpfung, wie sie das Weinbauinstitut zu verzeichnen hatte, werden mit den Mitteln jedoch nur bei gründlichster Durchführung der Maßnahmen erzielt. Gleich wichtig für das Bekämpfungsergebnis ist die Wahl des Zeitpunktes, an dem die Arbeiten vorgenommen werden. Er liegt kurz vor dem Schlüpfen der Räupchen. Da in der Eiablage und somit auch im Auskriechen der Räupchen in den einzelnen Gegenden Badens infolge der Temperaturunterschiede größere Differenzen bestehen, so ist dauernde Beobachtung der Weinberge von Seiten der Winzer erstes Erfordernis, um den Termin richtig zu treffen. Stäuben in die Blüte ist wegen zu befürchtender Verbrennungen zu unterlassen.

Kleine Mitteilungen

Kellerwirtschaftskurs in der Ortenau.

Das Weinbauinstitut wird einem Ersuchen des Ortenauer Winzervereins entsprechend vom 7.–9. Februar in Zell-Weierbach einen Kurs für Kellerwirtschaft abhalten mit folgenden Vorträgen: Die Behandlung der Herbstgeschirre, die Lese und das Keltern der Trauben, Beschaffenheit der Kellerräume und der Fässer, Zusammensetzung des Traubensaftes und seine Veränderung durch die Gärung, Krankheiten und Fehler der Weine, Herstellung von Haustrunk, das Schönen der Weine, das neue Gärverfahren (Schwefeln der Moste). An die Vorträge schließen sich praktische Übungen im Keller, in der Behandlung kranker Weine und im Schönen der Weine an. Zum Schluß findet eine Kostprobe mitgebrachter Weine statt.

Abhaltung von Rebschnittkursen in den Hagelgebieten.

Das Weinbauinstitut wird in den vom Hagelschlag am 16. Juli vorigen Jahres besonders schwer getroffenen Gemeinden des Kaiserstuhls und des Tunibergs Ende Januar und Anfang Februar Kurse über den Schnitt verhagelter Reben abhalten lassen, um zu verhüten, daß die Winzer durch ungeeigneten Rebschnitt den Schaden noch vergrößern.

Freiburger Weinbörse.

Die Weinbörse am 3. und am 10. Januar 1924 erfreute sich wie immer eines sehr starken Besuches, das Angebot in Weinen war aber nur mittelmäßig. In der Mehrzahl handelte es sich um 1922er Kaiserstühler, die verbessert von 40–50 Mk. pro hl zu haben waren. Für einen 1921er Kaiserstühler wurden 90 Mk., für 1922er Markgräfler 42–54 Mk. gefordert. Billigste 1923er Markgräfler wurden zu 56 Mk. angeboten. Auch im Schaum- (Flasche 3–3.30 Mk) und Branntweinen war geringes Angebot vorhanden, ebenso in französischen Weinen. Große Kauflust war nicht vorhanden. Kaufabschlüsse scheinen nur in kleinen Posten zustande gekommen zu sein. Die Preise ziehen etwas an.

Das Schönungsverfahren nach Möslinger.

Einem Rundschreiben des Reichsministers des Innern, das Versuchsergebnisse mit dem Möslingerschen Schönungsmittel zum Gegenstand hat, entnehmen wir folgende interessante Einzelheiten. Die Anwendung des Verfahrens zwingt von selbst sich des Rates erfahrener Sachverständiger zu bedienen. Weine, die nach Gutdünken behandelt und überschönt sind, bleiben nicht klar und trüben infolge chemischer Umsetzungen wieder nach. Dazu stellt sich ein fremdartiger Geschmack ein. Die Frage, in welchen Mengen in Weinen, denen größere Mengen Ferrocyankalium als zulässig zugesetzt wurden, unter den ungünstigsten Voraussetzungen Blausäure auftritt, läßt sich nur von Fall zu Fall entscheiden. Stark überbehandelte Weine können beim Pasteurisieren oder, wenn Glühwein aus ihnen bereitet wird, größere, für die Gesundheit bedenkliche Mengen Blausäure abspalten. Es wird darum dringend empfohlen sich wegen Schönung eines Weines mit Ferrocyankalium stets an einen Fachmann zu wenden. (Das Weinbauinstitut führt solche Untersuchungen in letzter Zeit in großem Umfange aus). Geßner.

Reblausverseuchungen in der Pfalz.

Über die neuen Verseuchungen in Appenhofen und über einen Herd neben dem alten in Gönnheim in der Pfalz berichtet Weinbaudirektor Bauer in Neustadt a. H. ausführlich im „Weinbau der Rheinpfalz". Interessant ist an seinen Ausführungen, daß der Herd in Appenhofen mit 189 toten Reben im Hauptherd, noch sehr jung ist, nämlich nachweislich erst 6—8 Jahre, denn die am meisten verseuchten Reben wurden erst vor 8 Jahren angelegt. Früher standen hier nie Reben. Der Boden ist kalkhaltiger Löß und Lößlehm. Diese Angabe über

Digitized by Google

das rasche Umsichgreifen der Seuche widerspricht also den Forschungsergebnissen Prof. Dr. Schneider-Orellis, der in der Schweiz an Reben, die in mittelschweren Böden seit 7 Jahren von Reblläusen befallen waren, noch normale Erträge feststellte.

Bei dem heißen Wetter, wie es im Sommer 1923 herrschte, konnte man feststellen, daß zahlreiche stark von der Reblaus heimgesuchte Stöcke plötzlich absterben. Neben dem Hauptherd in Appenhofen sind noch in drei Nachbargewannen sogenannte Spritzinfektionen festgestellt worden, die Bauer auf das in der Südpfalz noch herrschende Verpflanzen sogenannter Gruber-Reben zurückführt.

Bezüglich der Bekämpfungsmaßnahmen steht Baner auf dem Standpunkt der restlosen Austilgung der Verseuchung, da die bayrische Regierung noch nie mit Mitteln geknausert habe, wenn es auf die Vernichtung der Reblaus ankomme.

Die politischen Verhältnisse haben nun allerdings diese Absicht zu schanden gemacht, denn Mittel für die Entschädigung der Winzer, eine Voraussetzung bei der Durchführung des Vernichtungsverfahrens, stehen bisher nicht zur Verfügung. Nach Bauer müßten in Appenhofen und Gönnheim 17748 Rebstöcke entschädigt werden. K. M.

Rückgang des Weinverbrauchs.

Das „Giornale vinicolo italiano" gibt interessante Mitteilungen über den Rückgang des Weinkonsums in verschiedenen Ländern. Es wird der Weinkonsum auf den Kopf der Bevölkerung umgerechnet in dem Zeitraum 1906–1910 und in dem Zeitraum 1919–1922, also einmal vor, das anderemal nach dem Kriege. Dabei ergab sich folgendes: In Frankreich nahm der Konsum von 144 l auf 137 l ab, in Italien von 128,5 l auf 94 l, in der Schweiz von 55,6 l auf 42,9 l, in Österreich von 19,7 l auf 17 l, in Amerika von 2,37 l auf 0 l, und ebenso in Finnland von 0,61 l auf 0 l.

Leider sind für Deutschland keine Zahlen angegeben, aber hier ist der Weinkonsum erst recht stark zurückgegangen. Überall ist also ein Rückgang des Weinverbrauchs festzustellen. K. M.

Beamtenabbau.

Unter dieser Überschrift wendet sich „Der Badische Bauer", Organ des Badischen Bauernvereins gegen einen Abbau von Stellen, die produktiv für die Landwirtschaft tätig sind, vor allem gegen einen möglicherweise in Aussicht genommenen Abbau der Stellen am Badischen Weinbauinstitut, das in hohem Maße der fortschrittlichen Praxis diene, einmal durch Verbreitung der neuesten Kenntnisse über die Bekämpfung der Rebschädlinge und dann durch Aufklärung in der richtigen Kellerbehandlung der Weine. Auf diesem Gebiete habe sich das Bad. Weinbauinstitut in der kurzen Zeit seines Bestehens schon große Verdienste erworben. Wenn nun Forschungsanstalten, deren Ergebnisse der wirtschaftlichen Praxis dienten, lahmgelegt oder auch nur so „abgebaut" würden, daß sie nichts ganzes und nichts halbes leisten könnten, dann wirke das naturnotwendig auf den finanziellen Endeffekt und damit auf die Steuerkraft der Einzelwirtschaft negativ zurück. Schema F sei immer ein schlechter Berater gewesen. Keine Stelle und kein Beamter dürfe „abgebaut" werden, deren Tätigkeit unmittelbar dem volkswirtschaftlichen Fortschritt und Aufstieg dienen. Das sei gespart am falschen Orte.

Eingegangene Weinbauzeitschriften.

Dem Vernehmen nach haben infolge der für das Druckereigewerbe so ungünstigen Verhältnisse drei weitere Weinbau- und Weinhandelszeitungen ihr Erscheinen eingestellt, und zwar die Rheingauer Weinzeitung, Der Weinmarkt in Trier und die Fränkische Weinzeitung in Würzburg.

Rundschau

Deutschland.

Ein **Weinbaumuseum** beabsichtigt die Stadt Heilbronn als Unterabteilung des bestehenden stadtgeschichtlichen Museums zu errichten und bittet um stiftungsweise Überlassung von Literatur, Gerätschaften für Weinbau, Weinbereitung, Weinbehandlung und dergl.

Herabsetzung der Düngemittelpreise. Das Stickstoff-Syndikat hat die Preise von schwefelsaurem Ammoniak von 1.40 M. auf 1.15 M. per kg Stickstoff herabgesetzt. Der jetzige Stickstoffpreis bleibt um rund 13% unter dem Vorkriegspreis und um rund 30% unter dem Preis für Chilesalpeter. Auch die Preise für Kali sind auf Friedenspreise und teilweise noch unter diese Preise gesenkt worden.

Weinsteuer. Der Reichsminister der Finanzen hat unter dem 21. Dezember angeordnet, daß in Zukunft bei Weinabgabe der Preis des Weines, der Steuerbetrag und der Preis der Umhüllung usw. in Goldmark anzugeben ist.

Abschaffung der Weinsteuer. Die Deutsche Weinzeitung ist der Ansicht, die Weinsteuer sei unproduktiv und sollte deshalb beseitigt werden, denn sie vermindere den Weinkonsum, beeinträchtige wegen der Verminderung des Konsums den Weinhandel, mache den Weinbau unrentabel und das Erträgnis der Steuer stehe in keinem Verhältnis zu den Ausgaben für die Einziehung der Steuer.

Die **Umsatzsteuer** ist vom 1. Januar 1924 ab von 2 auf 2 ½ % erhöht worden. Die Erhöhung bezieht sich auf jeden steuerpflichtigen Umsatz im Jahre 1924.

Neue Branntweinpreise. Vom 1. Januar 1924 ab beträgt der Verkaufspreis für Branntwein statt 6 Goldmark noch 4 Goldmark. Infolgedessen ermäßigen sich die Preise für 35%igen Weingeist auf M. 2.25, für 40%igen auf M. 2.40, für 45%igen auf M. 2.60 für eine Flasche mit ¾ l Inhalt einschließlich Flasche.

Slowenien.

Ein **Fachverband der slowenischen Winzer und Weinbauern** wurde in Marburg an der Drau ins Leben gerufen. Er fordert u. a. dieselben Vergünstigungen bei Handelsvertragsverhandlungen wie sie seitens Österreichs, Italien erteilt werden, auch für slowenische Weine, Ermäßigung des Zolls von 60 auf 30 Goldkronen. Für Handelsverträge sollen auch slowenische Weinbausachverständige beigezogen werden, das Weingesetz von 1907, das heutzutage nur für Slowenien und Dalmatien in Kraft ist, soll für den ganzen jugoslawischen Staat Gültigkeit haben, der Weinschmuggel aus Italien und Ungarn soll bekämpft und die Verpflichtung zur Angabe des jährlichen Ertrages soll für die slowenischen Winzer abgeschafft werden. Weiter wird verlangt, daß auch Winzer aus Alt-Österreich-Ungarn sich an Handelsvertragsverhandlungen mit Österreich beteiligen dürfen, daß Zucker zur Mostverbesserung zur Verfügung gestellt, und daß in diesem Jahr die Winzer von Steuern befreit werden.

Schweiz.

Die **Weinernte in der Schweiz** fiel um 300—350000 hl geringer aus als die Rekordernte 1922, dafür ist die Qualität des Weines fast durchweg gut bis sehr gut. In der Bündner Herrschaft, im Zürichseegebiet, Aargau, Baselland und am Bielersee befriedigte der Ertrag. Geringer war der Ertrag im Rheintal, Thurgau, ganz gering im Kanton Schaffhausen. In der Westschweiz war der Ertrag fast durchweg besser als im Durchschnitt der letzten 10 Jahre. Die Herbstpreise waren infolge der geringeren Ernte und besseren Qualität um 20–50% höher als 1922.

Frankreich.

Die **Weinernte in Frankreich** beträgt im Jahr 1923 57 Millionen hl gegen 69 Millionen hl im Vorjahr. Sie ist um 10 Millionen hl höher als im Durchschnitt der letzten 10 Jahre. Die Weinernte in Algier betrug 1923 10,2 Millionen hl gegen 7,5 Millionen hl im Vorjahr. Der Vorrat an alten Weinen beträgt noch etwa 5,5 Millionen hl.

Aus Italien.

Die **Weinernte** beträgt im Jahr 1923 etwa 55 Millionen hl gegen 35,6 Millionen 1922.

Zur **Rekonstruktion von Weingärten** in Südtirol, jetzigem Trentino, wurden 2 Millionen Lire zur Verfügung gestellt. Höchstdarlehen für 1 ha Neuanlage sind 8000 Lire. Höchstdauer des Darlehens 10 Jahre, Zinsfuß 5% pro Jahr.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Während aus den meisten deutschen Weinbaugebieten starke Fröste gemeldet werden, die möglicherweise auch den Reben Schaden zugefügt haben, liegen in Baden solche Meldungen nicht vor. In das Weingeschäft ist in letzter Zeit mehr Fluß gekommen. Es mag dies wohl hauptsächlich darauf zurückzuführen sein, daß die Weinpreise etwas anziehen. So wurde für 22er Markgräfler 40 GM. bezahlt, für 23er Pfaffenweiler 66 GM., Laufener und Ebringer 80 GM, für 22er Kaiserstühler Weine 42 GM. und für 23er geringe Qualitäten 56 GM., beste 120 GM. Neuweierer 1923er kosten von 100 GM. ab (alles pro hl).

Württemberg. Bisher hat man von Kaufabschlüssen wenig vernommen. Man hofft, daß das Weingeschäft sich nach dem Ablassen der Jungweine hebt. Die Qualität des 23ers kann als mittel bis gut bezeichnet werden.

Aus der Pfalz. Der Mißherbst, der im ganzen Weinbaugebiet nur einen so großen Ertrag brachte wie im Vorjahr in einer einzigen

Digitized by Google

Weinbaugemeinde, veranlaßt in diesem Winter viele Winzer die Reben herauszuhauen und Feldfrüchte anzupflanzen. Für 1922er Weine wurden für 1000 l vor kurzem noch 2000 fr. bezahlt. Die niederen Preise sind durch die Einfuhr französischer und elsässischer Weine bedingt. Noch sehr wenig werden die 1923er Weine gehandelt. Für einfachere Sorten der Unterhaardt wurden 45–65 M. pro hl, für solche der oberen Haardt 260–300 fr. pro hl bezahlt.

Franken. Infolge hoher Kälte herrscht zurzeit ein sehr ruhiges Weingeschäft. Für geringe Mengen 1922er, die zum Verkauf kamen, wurde 80–120 GM. pro hl gezahlt, für 1923er 90–160 GM.

Aus Rheinhessen. Der strenge Frost gegen Ende des letzten Jahres (bis 20 Grad Celsius) hat anscheinend an den Reben keinen erheblichen Schaden angerichtet, da sie durch eine Schneedecke geschützt waren. Für 1922er wurden 600–900 GM., in Oppenheim sogar 1200–1600 GM., für 1923er, die hier nicht so gut geraten sind, werden 650–950 GM. für 1200 l bezahlt. 1921er wurde in Oppenheim und Nierstein 2800–3500 GM. das Halbstück verkauft.

Rheingau. Auch hier herrschte Ende des letzten Jahres strenger Frost, der aber den Reben nichts geschadet hat. Die Rebarbeiten ruhen. Man steht im Rheingau noch ganz im Zeichen eines vollständigen Fehlherbstes. Ein richtiges Herbstgeschäft hat sich überhaupt nicht entwickelt. Auch jetzt läßt die Nachfrage nach 23ern noch zu wünschen übrig, 22er und 21er sind begehrter. Die Forderungen der Eigner lauten auf Goldmark. Man zahlte für 1922er 600–650 GM, für bessere Sachen bis 900 GM. für je 600 l.

Mittelrhein. Das Weingeschäft ist in letzter Zeit wieder lebhafter. Für 1000 l 22er wurde bezahlt 600—1000 GM. ab Keller, für 21er (1000 l) 12000 Franken (= 2400 GM.).

Von der Nahe. Auch an der Nahe wird das Weingeschäft lebhafter. Man bezahlte für 1923er 500—750 GM. für 1200 l.

Mosel. Schon jetzt läßt sich behaupten, daß sich die 1923er besser als die 1922er probieren. Ein nennenswerter Verkauf von 23ern hat bis heute noch nicht stattgefunden. Man rechnet mit einem Preise von 2500—3000 Franken das Fuder. Für 22er wurde pro Fuder 1900–2800 Franken bezahlt, für 21er 5000 und 6000 Franken. Der Weinversand ist zurzeit sehr rege. Viele der infolge der Verkehrshindernisse liegen gebliebenen Weine kommen jetzt zum Abtransport.

Österreich. Die sonst nicht ungünstigen Aussichten für das Weinjahr 1923 wurden durch Spätfröste und starkes Auftreten des Heuwurmes sehr geschmälert. Bei intensiver Bekämpfung des letzteren wurden jedoch schöne Erfolge erzielt. Durch die Kälte während der Blütezeit verrieselten viele Gescheine. In niederschlagsreichen Gegenden trat auch die Peronospora stark auf. Durch die stark um sich greifende Traubenfäule im Herbst war eine abermalige starke Verringerung an Qualität zu verzeichnen. Die Güte des Weines ist im Durchschnitt über Mittel zu bezeichnen. Die Reblaus greift immer mehr um sich und wird dort, wo keine Schwefelkohlenstoffbehandlung geübt wird, bald alles vernichtet haben. Man erkennt jetzt hier immer mehr den großen Vorteil der staatlichen Reblausbekämpfung in Deutschland, die das Umsichgreifen der Reblaus, wenn auch nicht verhütet, so doch stark herabgesetzt hat.

Aus Luxemburg. Der deutsche Weingroßhandel kaufte die einfachen 1922er naturreinen Luxemburger Weine stark auf und zahlte dafür 1200–1300 fr. pro Fuder.

Aus Frankreich. Wenn auch der Ertrag des Jahres 1923 etwas geringer ausfiel als im Vorjahr, so ist in Algier und in Italien das Umgekehrte der Fall, infolgedessen ist wieder ein Weinüberfluß in den größten europäischen Weinländern zu verzeichnen, der zweifellos auch für die Zukunft auf die Weinpreise drücken wird. 1923er Rotwein von 8–10 Grad wird zu fr. 65–100 je hl ohne Faß ab Keller gehandelt. Die Rotweine von Algier gelten fr. 7.25—9 per Grad und hl. Der Geschäftsgang ist schleppend.

Italien. Der Weinabsatz stockt im Zusammenhang mit der großen Ernte. Es werden je nach Qualität für Rotweine von 7–8 Grad 45–50 Lire, für bessere Sorten 100 Lire und für 13gradige Weine 140–180 Lire per hl, feine Sorten mit 200–230 Lire per hl bezahlt. Es scheint für gewöhnliche Weine eine Baisse bevorzustehen.

Fragen und Antworten

Herr **F. Sch.** in **L.** 1. Nach dem Friedensvertrag, der am 16. Juli 1919 in Kraft trat, dürfen Elsässer Weine 5 Jahre lang zollfrei nach Deutschland eingeführt werden, also bis zum 16 Juli 1924.

2. Eine Zuckerung 1922er Weine ist jetzt nicht mehr gestattet, sondern nach § 3 Abs. 2 des Weingesetzes erst wieder in der Zeit vom 1. Oktober bis 31. Dezember 1924. K. M.

Bücherbesprechungen

Kling M. und **Schätzlein Chr.** Die Verwertung der Weinrückstände. Mit einem Anhang: Die Verwertung der Rebentriebe und des Rebholzes. IV. Auflage des von A. dal Piaz verfaßten Werkes. Chemisch-technische Bibliothek Bd. 27, 272 Seiten mit 45 Abb. Wien und Leipzig 1923. A. Hartlebens Verlag. Preis brosch. GM. 5.—

Ein gewinnbringender Weinbau- und Kellereibetrieb verlangt heutzutage, daß alle Stoffe, die der Weinstock erzeugt, restlos ausgenützt werden. Leider ist das aber in den meisten Weinbaubetrieben noch lange nicht in wünschenswertem Umfange der Fall. Das vorliegende, in der Hauptsache von Schätzlein, einem gründlichen Kenner auf dem Gebiete, verfaßte Buch zeigt nun alle die Wege, die eine gewinnbringende Verwertung der Abfallstoffe von Rebe und Wein ermöglichen. Aus den zahlreichen Kapiteln seien hier nur die Abschnitte über Herstellung von Treberschnaps und Treberwein, die Verwertung der Tresterabfälle als Düngemittel, die Herstellung von Hefeschnaps und Hefewein, die Verwertung des Weinsteins und die Herstellung von Weinbrand herausgegriffen. Wie viele Winzer könnten bessere Erzeugnisse erhalten, wenn sie die sachkundigen Ratschläge dieses wertvollen Buches, dessen Anschaffung sich zweifellos lohnt, beachten wollten. Ein Anhang von Prof. Kling unterrichtet noch über den Wert der Rebtriebe und des Rebholzes als Dünge- und Futtermittel. K. M.

Personalia

Der Direktor des Würzburger Bürgerspital-Weingutes J. B. Nägler erhielt den Titel Ökonomierat.

Geh. Regierungsrat Prof. Dr. Wortmann in Geisenheim ist von seinem Amte als Vorsitzender der preußischen Rebenveredelungs-Kommission am 1. Januar 1924 zurückgetreten.

In Coblenz starb vor kurzem im Alter von 54 Jahren Dr. Grether, früher längjähriger Leiter der Reblausbekämpfung in der Rheinprovinz und Erfinder des Sulfoergethan, eines Mittels für die Reblausvernichtung, das in neuerer Zeit zu umfangreicher Versuchsanstellung Anlaß gab.

Am 1. Januar 1924 waren 25 Jahre verflossen, seit Prof. Dr. Zschokke die Leitung der Neustadter Weinbauschule, die anfangs städtisch war, übernommen hatte. Noch vor dem Kriege wurde sie dann ein Staatsinstitut und der bisherige Leiter als Staatsbeamter übernommen. So hat sich die Anstalt in einem Vierteljahrhundert unter der sachkundigen Führung Zschokkes zu einer angesehenen Lehranstalt für Wein- und Obstbau entwickelt, deren Erfolge dem pfälzischen Weinbau zugute kamen.

Bekanntmachungen

Besichtigung des Versuchs- und Lehrgutes Blankenhornsberg.

Die Badische Landwirtschaftskammer hat für Dienstag, den 29. Januar 1924 eine öffentliche Besichtigung ihres Versuchs- und Lehrgutes Blankenhornsberg bei Ihringen am Kaiserstuhl vorgesehen. Mit der Besichtigung ist die Abhaltung von Vorträgen verbunden.

Zeiteinteilung:

vorm. 9—10 Uhr: Bodenbearbeitung und Düngung der Reben.
10—11 Uhr: Rebschnitt, Erziehung, Verjüngung und Zuchtwahl.
11—1 Uhr: Führung durch die Reben und Neuanlagen von Blankenhornsberg.
1—½2 Uhr: Mittagspause.
nachm. ½2—½3 Uhr: Hebung der Weinqualität durch Sortenwahl, sorgfältige Lese, Kelterung und Kellerbehandlung.
½3—¼4 Uhr: Notwendigkeit der Ausbildung der Winzerjugend.
¼4—5 Uhr: Besichtigung des Gutshofes, insbesondere des Kellerhauses und der neuerbauten Kellereien.

Wir laden besonders die Rebbesitzer und ihre Söhne zu dieser Veranstaltung ergebenst ein. Die Teilnahme ist kostenlos. Mittagsverpflegung ist mitzubringen. Anmeldungen nimmt das Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg, Post und Bahnstation Ihringen a. K. entgegen.

Karlsruhe, den 8. Januar 1924.

Der Vorsitzende der Badischen Landwirtschaftskammer:
Gebhard.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: K. W. Schneider. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B, Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang	7. Februar 1924	Nr. 3

Inhalt: Führende Männer des Deutschen Weinbaus. 1. Ludowici, Dr. A., Johann Philipp Bronner (mit Abb.) S. 13; Geßner, Schönungsversuche nach Möslinger S. 15; Zillig, Witterung, Weinbau und Rebschädlinge an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1923 (Schluß) S. 17; Kleine Mitteilungen S. 17; Rundschau S. 19; Vereinsnachrichten S. 19; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 20; Fragen und Antworten S. 20; Personalia S. 20.

Führende Männer des deutschen Weinbaus.[1])

1. Johann Philipp Bronner.

Von Dr. A. Ludovici, Heidelberg.

Mit einer Abbildung.

Der Name dieses deutschen Weinbauers tritt uns Rebleuten stets wieder entgegen, so oft wir die Bücher über Weinbau nachschlagen. Aber die Bedeutung dieses Mannes vermag man erst zu würdigen, wenn man seine Schriften gelesen hat. In einem siebenbändigen Werke hat er auf 1298 Seiten den ganzen Weinbau Süddeutschlands beschrieben. Dazu kommen noch eine ganze Reihe anderer Schriften über Weinbereitung und seine Reise nach der Champagne. Der alte „Meyer", das Handbuch des Wissens, meldet wie folgt: „Bronner Joh. Phil., geboren 11. Februar 1792 zu Neckargemünd, etablierte sich 1816 in Wiesloch als Apotheker, betrieb seit 1820 den Weinbau und machte 1825 seine neue Erziehungsmethode durch den sogenannten Bockschnitt bekannt, welche seitdem weite Verbreitung gefunden hat. Seit 1835 studierte er die Weinkultur der hauptsächlichsten Weinbaudistrikte und verschaffte sich aus allen diesen Gegenden die Traubensorten, deren er gegen 400 zusammenbrachte und in seinen Rebanlagen selbst kultivierte. Bronner starb, den 4. Dezember 1864, in Wiesloch."

Bronner

Der neue „Brockhaus" übergeht den Namen Bronners und kommende Geschlechter erfahren dann überhaupt nicht mehr, daß ein Weinbauer dieses Namens gelebt und Großes auf seinem Gebiete geleistet hat. Aber vor dieser Gefahr schützt den Mann sein „Weinbau in Süddeutschland", dem vorhin genannten großen Werk, an dem er fast zehn Jahre gearbeitet hat.

Wer sich nun heute, nach beinahe hundert Jahren seit Erscheinen dieser Schrift, der Mühe unterziehen wollte, alle jene Plätze Süddeutschlands zu besuchen, welche Bronner so ausführlich beschrieben hat, der wäre erstaunt über die äußerst feine und genaue Beobachtungsgabe in Hinsicht auf Lage, Bodenbeschaffenheit, Klima, ferner über sein Urteil über Gebräuche guter oder schlimmer Art und seine Auffassung von den Rebleuten.

Betrübend ist dann wohl der erste Eindruck, daß vielfach dort der Weinbau am meisten zurückgegangen ist, wo sich gerade Bronner die meiste Mühe zur Darstellung gegeben hat, wie in Württemberg. Hier ist nur noch ein Viertel jener Fläche in Kultur wie sie Bronner gesehen und beschrieben hat. Insofern hat daher Bronners Arbeit nur mehr geschichtlichen Wert. Das soll uns aber nicht abhalten dem Weinbauer Bronner gerecht zu werden. Er schreibt in der Vorrede zur „Verbesserung des Weinbaues" wörtlich: „Schon seit einer Reihe von Jahren war der Weinbau eine meiner Lieblingsbeschäftigungen. Die Behandlung des Rebstockes gehörte früher nicht zum Bereiche meines Wissens, allein, da ich von der Ansicht ausgehe, daß jeder, der ein Geschäft leiten will, selbst Meister sein muß, wenn er eine Arbeit angeben will, die mit Vorteil betrieben werden soll, so blieb mir nichts anders übrig, als mich von Jahr zu Jahr über die vorzunehmende Weinbergsarbeiten instruieren zu lassen. Meine Liebhaberei wurde allmählich so rege, daß ich jedes Frühjahr meine Rebanlage selbst schnitt. Ich versäumte dabei nicht zur Zeit des Schneidens in die umliegenden Weinberge zu gehen, um den arbeitenden Weinbauern die Handvorteile abzugewinnen. Gewohnt nichts zu tun, ohne den Grund beurteilen zu können, fragte ich die Leute um den Zweck dieser und jener Verrichtung und Behandlungsarten, und so erreichte ich einen doppelten Zweck, den der Selbstbelehrung und den der allgemeinen Beurteilung. Nachdem ich eine gewisse Selbständigkeit erreicht hatte, machte ich mehrere Reisen, teils in das Rheingau, teils an das jenseitige Rheingebirge – hier ist die Rheinpfalz gemeint –, um jene Schnittmethoden kennen zu lernen, zu welchem

[1]) Unter obiger Überschrift beabsichtigen wir Aufsätze über hervorragende Männer, die sich durch wissenschaftliche oder praktische Erfolge um den deutschen Weinbau besondere Verdienste erworben haben, erscheinen zu lassen. Es handelt sich dabei nicht um Schilderungen des Lebens der Betreffenden, sondern um Klarlegung der bleibenden Verdienste dieser Männer. Durch die zwischen ihrem Wirken und der Jetztzeit liegende Zeitspanne ist die Gewähr für eine objektive Beurteilung der Leistungen geboten. Die Schriftleitung.

Digitized by Google

Behufe ich öfter mit verständigen Rebbauern in die Weinberge ging und mir ihre Behandlungsart zeigen ließ nebst den näheren Erörterungen darüber.

Ich fing darauf an in meiner Anlage die verschiedenen Schnittmethoden, die ich als die bessern erkannte, teilweise einzuführen und bildete mir gleichsam eine Musterschule, die mir als Basis zu meinen Beobachtungen diente. Hierbei besorgte ich alles mit eigner Hand, ausgenommen die Bodenarbeiten.

Ich legte mir auch ein Traubensortiment an, um so viel wie möglich die Trauben mit ihren Varietäten kennen zu lernen. So setzte ich mich in das Verhältnis eine allgemeine und spezielle Übersicht des gesamten Rebbaues mir verschaffen zu können. Durch die Selbstbehandlung der Reben wurde ich in Stand gesetzt, jede Traubengattung in ihrer Individualität kennen zu lernen und ihre Eigenschaften zu studieren, um so den Winken der Natur am zweckmäßigsten folgen zu können. Ich verglich darauf von Jahr zu Jahr die verschiedenen Ergebnisse größerer Pflanzungen und gewann so die Resultate, die ich hier als rein praktische Erfahrungen und Beobachtungen bekannt mache."

Auch wenn Bronner diese Selbstkritik nicht geschrieben hätte, erhellte ohne weiteres aus seinen Werken, daß er durchaus ein praktischer Weinbauer war. Dazu kommt nun aber noch die akademische oder naturwissenschaftliche Vorbildung wie Mineralogie, Physik, Botanik und der natürliche Eifer jeden Nebenumstand ebenso genau zu untersuchen wie die Hauptsache. Er besaß Sammlungen von Pflanzen, Muscheln, Steinen und ein Sortiment von 36 verschiedenen wildwachsenden Reben des Rheintales. Über zwanzig Jahre hat er daran gearbeitet, den Nachweis zu liefern, daß die Weinrebe nicht aus Syrien bei uns eingeführt worden sei, sondern ein Produkt der Heimat darstelle. Die wilden Reben hat er daheim zu zweijährigen Wurzelstöcken erzogen und nach fünf Jahren die Früchte durch einen Maler nach der Natur aufnehmen lassen. „Blätter, Blüten und die Blütenstengel mit ihren Blättern habe ich selbst nach der Natur so genau abgedruckt, daß nicht allein die Konturen der Blätter und Zweige, sondern die kleinste Blattnerve, die Traube und alles so in natürlicher Größe abgebildet ist, wie sie nur die Natur selbst zu geben vermag. So habe ich mir eine Sammlung der wilden Reben in einem großen Realfoliobande verschafft, wie sie nirgends existiert, zumal diesen Gegenstand noch niemand aufgefaßt und in Betracht genommen hat."

Frau Dr. Eisenlohr, die 92jährige Tochter Bronners aus zweiter Ehe, hat diesen Band gesehen und vermutete ihn in den Händen des Mannheimer Vereins für Naturkunde, was jedoch nicht zutrifft. Ein Urenkel, Herr Dr. Walther in Neustadt im Schwarzwald, ist vielmehr der Ansicht, daß dieser Band einmal nach Straßburg an die Universität gekommen sei. Der einzig richtige Ort für den wissenschaftlichen Nachlaß dieses bedeutenden Mannes wäre doch das Badische Weinbauinstitut in Freiburg.

Was also zu Beginn Liebhaberei und Nebenbeschäftigung war, wird zum Hauptberuf. Der Apotheker wird Weinbauer und läßt die Apotheke verwalten. Seine Tochter versichert, sie habe ihren Vater nur ein einziges Mal hinter der Theke ordinieren gesehen. Auf diese Weise läßt es sich verstehen, daß Bronner seine großen Reisen machen konnte und Zeit fand die Bücher zu schreiben.

Bronner stellte sich die Frage, was zu geschehen hat, um dem Boden den besten Wein abzugewinnen und kommt auf folgende Punkte:

Wir müssen 1. unsern Rebsatz verbessern,
2. die kostspielige Beholzung abwenden,
3. die Behandlung der Rebe derart vereinfachen, daß die Hälfte der bisherigen Mühe entbehrlich wird.

Bronner hat in allen Punkten Recht behalten. Der schon von ihm empfohlene Riesling hat sich als Edelwein durchaus bewährt. Die teure Beholzung wird auch heute wieder verworfen und die Drahtzeile vorgezogen. Zu den damaligen Mühen sind noch viele andere wie das Schwefeln und Spritzen hinzugekommen. Desto mehr ist der Wunsch berechtigt die Behandlung und Pflege zu vereinfachen. Es wird möglich durch den Zeilenbau mit dem rheinischen Winkelspalierschnitt und durch das mechanische Hacken und Pflügen mit Zugtieren. An steilen Hängen fährt der Pflug leer hinauf und voll herunter. Es fehlt uns noch ein kleiner, praktischer Motorpflug, der diese Mühe erleichtert. Die von Meyenburgsche Gartenfräse ist noch nicht in allen Stücken durchgeprobt.

Bronner glaubte den Pfahlbau durch einen sogenannten Bockschnitt abschaffen zu können. „Wie wohltätig für den ländlichen Haushalt muß daher eine verbesserte Baumethode wirken, wo alle die lästigen Nebenarbeiten wegfallen, und außer den gewöhnlichen Bodenarbeiten der Rebbauer keine Arbeiten zu verrichten hat als im März die Reben auf drei Augen abzuwerfen, im Juli (nach der Blüte) die auf dem Boden liegenden Reben mit etwas Stroh in einen Bündel zu binden und im Herbst die Trauben abzuschneiden. So kann man mit Vorteil Reben anlegen; mögen auch Stürme der Zeit einbrechen wie sie wollen, es bleibt immer mehr Gewinn als Verlust in der Rechnung."

Der Bockschnitt hat seinen Namen von der Form des Stockes, der nach dem Schnitt, wenn die Reben auf drei Augen abgeworfen sind, aussieht, als hätte er Hörner eines Bockes aufsitzen. Anderswo heißt der gleiche Schnitt auch Kopfschnitt, da um einen gut ausgebildeten Kopf herum gleichmäßig vier bis fünf Reben gezogen sind, kurze Arme, auf denen sich die Sommerruten entfalten. Diese müssen dann im Sommer glockenförmig nach oben an den Pfahl gebunden werden. Bronner war nun der Ansicht, dieser Schnitt sei in Bechtheim bei Worms zum ersten Mal in Anwendung gekommen, als nach einem Kriegslager die Pfähle alle verbrannt und kein anderes Holz aufzutreiben war. So hätte die Not den Winzer auf den Gedanken gebracht es einmal ohne Pfähle zu versuchen, aber dann entsprechend den Schnitt dazu anzupassen. Die Not war noch von jeher der Lehrmeister in so vielen Dingen, aber der Bockschnitt war damals schon weithin in Frankreich verbreitet, und es ist die größere Wahrscheinlichkeit, daß ein Winzer im Bonapartischen Heer jenen Leuten in Bechtheim die Anleitung zum neuen Schnitt ohne Stütze gegeben hat. Der französische Gobeletschnitt ist auch heute noch der weit verbreitetste und entspricht in sofern dem Bockschnitt, als auch bei dieser Form die Reben glockenförmig nach oben aufgebunden werden ohne jede Unterstützung. Bronner gab sich die denkbar größte Mühe den Bockschnitt einzuführen, aber heute ist er sowohl in Wiesloch wie auch sonstwo in Baden verschwunden.[1]) Ziemlich ähnlich verhält es sich mit der Winkelschnitt-Erziehung für Spaliere. Ihr Wesen liegt darin, an dem Rebstock zwei wagrechte Arme zu erziehen, an welchen auf Scherenlänge abwechselnd ein Zapfen mit zwei Augen und ein Zapfen mit vier Augen angeschnitten werden. Das nächste Mal wechseln die Arme.

[1]) Im Taubergrund ist er noch vorhanden. Schriftltg.

Digitized by Google

Was zwei Augen hatte, erhält vier, was vier Augen hatte, erhält deren zwei.[1]

In der Wahl des Ausdrucks nie zögernd, weiß der Verfasser uns dauernd zu fesseln. Die Sprache ist reines Deutsch und erhebt sich zu jener Goethes. Dabei ist er offen und rücksichtslos, wenn es gilt den Winzern die Wahrheit zu sagen.

„Bekanntlich glaubt jeder Ort, daß die ihm eigentümliche Erziehung allein ihrem Boden und Klima zuträglich wäre. Soll man dann nicht über die Torheiten der Menschen klagen, die sich so gedankenlos einer hergebrachten Gewohnheit hingeben, über Menschen, die auf demselben Boden und in denselben klimatischen Verhältnissen leben. Ich mache nicht ohne Grund diese Bemerkung. Es wage einmal jemand den Versuch, die Weinbergsleute in W. überzeugen zu wollen, daß die offene Rahmenerziehung besser sei als die Kammerterziehung und so umgekehrt, wie viele Einsprüche zu bekämpfen haben wird, und wenn alle diese Einsprüche widerlegt sind, so ist das letzte Wort: Es tut in unserm Boden nicht gut! Dies ist das verderbliche Axiom, das in allen deutschen Gauen, wo Weinbau ist, widerhallt."

[1] In dieser Wechselwirtschaft sollte ein Vorzug der größeren Fruchtbarkeit liegen, aber die beiden obersten Augen ziehen dauernd die Säfte an sich, die Arme tragen sich in die Höhe, und nach hinten gibt es keine Triebe mehr. Bronner hat diesen Mißstand selbst empfunden, denn er schreibt 1842: „Ich setze nun die Stöcke näher und lege jedes Jahr eine frische kräftige Tragrute von zwei Fuß Länge auf die Latte, wodurch ich den Vorteil habe, daß die ganze Bekleidung jedes Jahr in gleich jugendlichem Stande, in gleichem Anwuchs und in gleicher Tragbarkeit bleibt. Die Schenkel müssen unmittelbar aus dem Kopfe gezogen werden."

Von Bronners Winkelschnitt ist auch an den Spuren in Wiesloch nichts übrig geblieben. Der Mann war seiner Zeit viel zu weit voraus und ist meist nicht verstanden worden. Nunmehr muß ein Franzose auftreten und den Gedanken Bronners in die Tat umsetzen. E. Maroger in Calvisson bei Nimes baut seine Weinberge in langer und hoher Spaliererziehung, obwohl in der dortigen Gegend ringsherum der Kopfschnitt herrscht. Nur gesunde kräftige Ruten, ganz gleich wo sie stehen, werden unmittelbar aus dem Kopfe gezogen mit dem Erfolg, daß der Hektar 70 Hektoliter mehr Wein gibt als die übrige Erziehung. (Ce n'est qu'avec de puissants sarments, qu'on peut prétendre à de grosses récoltes. Siehe Seite 249 seines Buches: La goutte d'eau.)

Die neueste Methode eines findigen Franzosen war also schon vor hundert Jahren von Bronner vorweggenommen worden. Umsomehr ist es die Pflicht des Rebmannes von heute die Lehren Bronners zu befolgen und seine Werke zu benützen. Jeder wird Nutzen daraus ziehen.

Die Werke Bronners sind längst vergriffen und nirgends erhältlich, wenn nicht aus Zufall bei einer Versteigerung alter Bücher. Sie sind daher nur durch große Bibliotheken zugänglich. Eine große Fachschrift würde sich ein Verdienst erwerben, wenigstens auszugsweise die Werke nachzudrucken.

Ich schließe diese Betrachtungen mit einem Motto, das Bronner im Jahre 1860, also vier Jahre vor seinem Tode, in ein Geburtstagsalbum geschrieben hat:

Mein Motto für mein früheres bewegtes Leben in Bezug auf Weinbau war: Erfasse und nütze den Geist der Zeit!

Mein Motto für die Weinbereitungsverhältnisse des 1850. Jahrzehntes ist: Der Gerechte verleugne nicht das Gerechte!

❖

Schönungsversuche nach Möslinger.

Von Dr. A. Geßner.
(Mitteilung Nr. 79. des Badischen Weinbauinstituts.)

Weintrübungen werden entweder durch pflanzliche Organismen bedingt, oder sie entstehen durch chemische Veränderungen gewisser Stoffe unter dem Einfluße des Sauerstoffes der Luft. Erscheinungen der ersten Art werden als Krankheiten angesprochen. Sie entstehen infolge Nachgärung, durch Hefezersetzungen, Essig- und Schleimbakterien und lassen sich durch eine gute Gärführung, rechtzeitigen Abstich, peinlichste Sauberkeit und richtige Anwendung des Schwefels in der Kellerwirtschaft vermeiden. Das gleiche gilt für das Braunwerden der Weine, das auf chemischen Umsetzungen unter Einwirkung des Luftsauerstoffes beruht. Die Neigung zum Braunwerden läßt sich mittels der Glasprobe leicht feststellen und durch Zusatz von Kaliumpyrosulfit verhüten. Anders lagen bisher die Verhältnisse bei folgenden Trübungen chemischer Natur: dem schwarzen und weißen Bruch, deren Entstehungsursache im überschüssigen Eisengehalt des Weines liegt. Eisen befindet sich in jedem Weine. Es wird zum Teil von der Rebe aus dem Boden aufgenommen, zum Teil gelangt es dadurch hinein, daß Trauben oder deren Saft mit Eisenteilen des Lesegeschirres, der Kelter, der zum Keltern verwandten Geräte und der Fässer in Berührung kommen. Dieses durch die Säuren des Mostes und des Weines gelöste Eisen geht mit gleichzeitig vorhandener Phosphorsäure und Gerbstoff Verbindungen von Eisenoxydulphosphat oder Eisenoxydultannat ein, die sich zunächst in Lösung befinden. Wenn nun die Säure eines Weines

Winzer! Schneidet verhagelte und erfrorene Reben nicht zu früh. Beim **Rebschnitt richte man sich nach günstiger Witterung und nicht nach dem Monde!** An stark verhagelten Reben können höchstens Zapfen angeschnitten werden. Holz verhagelter Reben darf nicht als Blindholz Verwendung finden.

Für **Anlage einer Rebschule** bestimmtes Gelände muß **baldmöglichst** 40–50 cm tief rigolt werden.

Nach benötigten **Rebwürzlingen** muß nunmehr eiligst Umschau gehalten werden. Der Versand von Rebwürzlingen darf nur bei frostfreier Witterung erfolgen.

Der **Anbau gewisser Hybriden ist jetzt in Baden freigegeben** (vgl. Bekanntmachung auf S. 18).

Bestellt jetzt schon die nötigen Bekämpfungsmittel, weil ein Steigen der Preise für kupferhaltige Bekämpfungsmittel nicht ausgeschlossen ist.

Seht die Rebspritzen und Rebschwefler nach und laßt nötige Reparaturen jetzt schon ausführen.

Haltet die Fässer spundvoll. Nicht spundvolle Fässer öfters aufschwefeln.

Digitized by Google

durch den natürlichen Abbau sich vermindert, dann wird allmählich jener Zustand erreicht, bei dem die vorhandene Säure eben noch ausreicht, die Eisenverbindungen in Lösung zu halten. Sinkt der Säuregrad weiter, dann genügt die geringste Luftberührung, um unter Anlagerung von Luftsauerstoff das im Wein bisher unsichtbare Eisenoxydulphosphat in Eisenoxydphosphat (weißer Bruch) oder das Eisenoxydultannat in Eisenoxydtannat (schwarzer Bruch) überzuführen. Die bei weitem häufigste der beiden Trübungen und der Weintrübungen überhaupt ist der weiße Bruch, der sich als milchig weißer, äußerst feiner Schleier zu erkennen gibt, später körnige Struktur annimmt und Depot bildet. Die Beseitigung des weißen Bruches geschah bisher in der Weise, daß man den Wein stark lüftete, um eine vollständige Oxydation des Eisens aus der Oxydul- in die Oxydstufe zu bewirken, nach Depotbildung scharf filtrierte und unter Umständen zur Erhöhung des Säuregrades mit einem Säuerling verschnitt. Die Maßnahmen erwiesen sich zwar meist, jedoch nicht immer als hinreichend. Der bekannte Pfälzer Weinchemiker Dr. Möslinger in Neustadt a. d. Hdt. erkannte nun in dem gelben Blutlaugensalz (Ferrozyankalium) ein Mittel, mit Hilfe dessen es gelingt, im Wein vorhandenes Eisen in Form eines blauen Niederschlags (Berliner Blau) auszufällen, ohne die Zusammensetzung des Weines zu ändern und seine Harmonie zu stören. Bei der großen Anzahl der Phosphattrübungen in allen Kellereien bedeutet das Möslinger'sche Schönungsverfahren einen gewaltigen Fortschritt in der Weinbehandlung. Seine Anwendung ist durch eine Verordnung im Reichsgesetzblatt I Nr. 114 vom 10. November 1923 nunmehr erlaubt. Der Zusatz von Ferrocyankalium darf jedoch nur so hoch bemessen werden, daß ein Überschuß vermieden wird und gelöstes Ferrocyankalium im Weine nicht verbleibt.

Die außerordentliche Bedeutung der Schönung nach Möslinger liegt vor allem in der vorbeugenden Anwendung. Ob ein Wein zur Eisenoxydphosphatabscheidung neigt, läßt sich nach Schmitthenner mit Wasserstoffsuperoxyd ermitteln, wobei sich bei Neigung zum weißen Bruch ein milchig trüber Niederschlag bildet oder ein bereits vorhandener Schleier sich verdichtet. Das Ferrozyankalium wird jedoch auch mit gleichem Erfolg angewandt bei Weinen, welche schon Phosphattrübungen zeigen.

Einen wesentlichen Vorzug besitzt das Möslinger'sche Verfahren den bisherigen (intensive Luftberührung) gegenüber insofern, als es unter fast gänzlichem Luftabschluß Verwendung finden kann und dadurch eine frühzeitige Firne, durch die das Frische, Jugendliche eines Weines verloren geht, vermieden wird.

Er wurde oben dargetan, daß der Säuregehalt eines Weines und die Ausscheidung von Eisenoxydphosphat in enger Beziehung stehen. Bei sehr reifen Jahrgängen, die meist durch geringe Säure ausgezeichnet sind, wird man daher bei Weinen aus weichen Traubensorten mehr mit Trübungserscheinungen erwähnter Art rechnen müssen als bei normalen Jahrgängen. So war es denn nicht zu verwundern, daß überreife 1921er säurearme Weine Badens sich nicht recht klärten, weil sie am weißen Bruch litten oder sich, trotz einer zeitweisen Glanzhelle im spundvollen oder gut aufgeschwefelten Faß, bei Abzug auf die Flasche infolge der Luftberührung trübten.

Besonders neigen auch saure Jahrgänge mit viel Apfelsäure zur Bildung von Phosphattrübungen, da die Milchsäure, die beim biologischen Säureabbau aus der Apfelsäure entsteht, ein geringeres Lösungsvermögen als letztere besitzt. Die gleiche Erscheinung tritt auch häufig bei Weinen ein, die aus Alkoholarmut oder des zu hohen Säuregehaltes wegen verbessert werden müssen, da einmal wie im vorhergehenden ein Abbau der Apfelsäure, zum anderen aber eine Verdünnung der gleichfalls zu den starken Säuren des Weines zählenden Weinsäure infolge der nassen Zuckerung stattfindet.

Wie bei Schönungen mit Hausenblase oder Gelatine im richtigen Kellerbetrieb die anzuwendende wirksame Mindestmenge durch Vorversuche bestimmt und nicht nach Gutdünken zugegeben wird, so ist auch beim Möslingerschen Verfahren die Feststellung der anzuwendenden Menge durch Vorversuche unbedingt notwendig. Denn nach der Verordnung des Reichsgesetzblattes vom 10. November 1923 darf gelbes Blutlaugensalz nach beendeter Schönung im Weine sich nicht mehr vorfinden. Daß der Eisengehalt der einzelnen Weine beträchtlichen Schwankungen unterworfen ist, ist von vornherein einleuchtend. Je nach der Bodenbeschaffenheit der Lage, aus der das Traubengut stammt und der Art, mit der gekeltert und die Berührung des Mostes und Weines mit Eisenteilen mehr oder weniger vermieden wird, werden kleinere oder größere Mengen enthalten sein. Welche Unterschiede im Eisengehalt der einzelnen Weine bestehen können, wird durch folgende Zahlen beleuchtet. So betrug die Menge des zur Beseitigung des Eisens notwendigen Ferrozyankaliums auf 1000 l bei 1921er Gewächsen: 190, 115, 170, 100 g; bei 1922er Weinen: 80, 180, 110, 130 g. Hieraus geht klar hervor, daß ein willkürlich gewählter Zusatz des Schönungsmittels niemals zum vollen Erfolge führen kann und man große Gefahr läuft, mit dem Weingesetz in Konflikt zu kommen. Man wende sich daher stets zur Feststellung der anzuwendenden Mengen für jeden einzelnen Wein an den Weinchemiker. (Das Weinbauinstitut führt solche Untersuchungen, wozu eine große Flasche voll Wein benötigt wird, aus.)

Die Durchführung der Schönung erfolgt in ähnlicher Weise wie mit anderen Mitteln. Die für den Faßraum berechnete Anzahl Gramme Blutlaugensalzes wird, je nach Menge, in 5, 10, 20 l dem Fasse entnommenen Weines aufgelöst, dann zugesetzt und anschließend der Faßinhalt gut durcheinander gebracht, sodaß eine innige Berührung zwischen Wein und Schönungsmittel stattfindet. Schon nach kurzer Zeit beginnt die Ausflockung. Der Niederschlag sinkt langsam zu Boden, der Wein hellt auf. Unter Umständen ist eine Gelatine-Tanninschönung gleichzeitig mit zu verbinden, wenn eine vollständige Klärung mit Ferrozyankalium allein nicht erfolgen sollte. Der Vorversuch des Chemikers gibt darüber Aufschluß.

Wenn es sich bei der Schönung um hefefreie Weine handelt, können dieselben unbeschadet mehrere Wochen auf dem Schönungstrub liegen bleiben; andernfalls ist der Wein vom Trub rechtzeitig abzulassen. Die Trennung selbst sollte, soweit unsere bisherigen Erfahrungen reichen, am besten durch ein Filter geschehen, besonders wenn der Wein schon kurz nach der Schönung vom Fasse kommt. Denn es zeigte sich, daß sehr feine Schönungsflocken anfänglich in Schwebe bleiben und sich erst später absetzen.

Die zahlreichen Versuche, welche vom Weinbauinstitut bislang durchgeführt wurden, hatten recht befriedigende Ergebnisse und ließen den außerordentlichen Wert des Möslingerschen Schönungsverfahrens erkennen. Durch die Behandlung mit Ferrozyankalium wurden die Weine vollkommen blank. Vierzehntägiges Stehen an der Luft mit Wechsel zwischen Wärme und Kälte hatte keine Veränderung mehr zur Folge, sodaß die Weine als luftbeständig angesehen werden müssen. Die Blume war nicht beeinträchtigt worden, der Geschmack in zwei Fällen bei 1921er Gewächsen sogar wesentlich gehoben.

Digitized by Google

Abgesehen von Eisen lassen sich mit Ferrozyankalium auch noch andere Stoffe wie störende fällbare Eiweißanteile, ferner Zink und Kupfer aus Weinen entfernen. Ein Versuch, der zur Beseitigung letzterwähnten Schwermetalles dient, ist noch im Gange. Über den Erfolg werde ich bei anderer Gelegenheit berichten.

❖

Witterung, Weinbau und Rebschädlinge an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1923.

Von Dr. Zillig, Zweigstelle Trier der Biologischen Reichsanstalt.

(Schluß.)

D. Schädlinge.

Die Heuwurmmotten der beiden Traubenwickler begannen in den ersten Maitagen zu schwärmen, die des einbindigen nur schwach, die des bekreuzten in Niederungslagen stark. Mit Beginn des naßkalten Wetters vom zweiten Maidrittel an, konnte indessen kaum mehr eine Motte wahrgenommen werden, so daß es zu einem Hauptflug der Heuwurmmotten gar nicht kam. Dementsprechend fanden sich von Ende Juni an Heuwürmer der beiden Wickler nur ganz vereinzelt, so daß die Weinberge praktisch frei von Heuwurm waren und sich eine Bekämpfung desselben erübrigte. Offenbar hatte die naßkalte Maiwitterung den Motten bezw. Puppen desselben sehr mitgespielt, während trockenheiße Witterung, wie sie sich im Jahre 1921 zeigte, vom bekreuzten Wickler weit besser ertragen wird, als vom einbindigen. Die Sauerwurmmotten der beiden Wickler schwärmten von den letzten Julitagen an, die des einbindigen immerhin stärker als die Heuwurmmotten, die des bekreuzten in Niederungslagen sehr stark. Wahrscheinlich hatten sich die wenigen Nachkommen der Heuwurmgeneration infolge des trocken-heißen Juliwetters gut entwickeln können, so daß sie nun an den wenigen vorhandenen Trauben von Ende August an einen starken Sauerwurmbefall und im Gefolge davon Rohfäule hervorrufen konnten. Die Sauerwurmgeneration mußte daher bekämpft werden, was leider zumeist unterlassen wurde.

Der Zigarrenwickler (Byctiscus betulae) trat Mitte April an bis Ende Juni in den Elbling-Beständen in geringer Menge auf.

Jungkäfer des Dickmaulrüßlers (Otiorhynchus sulcatus) fanden sich an der Saar am 29. Juni in Menge. Das weitere Auftreten konnte infolge der mangelnden Reisemöglichkeit nicht festgestellt werden.

Die Rebblattgallmilbe (Phytoptus vitis) zeigte sich vom zweiten Maidrittel an vereinzelt, ging aber wohl infolge des einsetzenden naßkalten Wetters sehr zurück und fiel während des ganzen Sommers nicht mehr auf.

Mitte Juni zeigte sich die Schmierlaus (Dactylobius vitis) an jungen Rebtrieben in großer Zahl. Erhebliches Auftreten von Schildläusen wurde bereits im Mai gemeldet. Die Weiterentwicklung derselben scheint indessen durch die naßkalte Witterung gehemmt worden zu sein.

Andere Schädlinge wurden nicht beobachtet.

E. Versuche.

Von den zahlreichen, in den Lagen „Hammes" und „Vogelgesang" der Staatsdomäne Avelsbach mit neuen Bekämpfungsmitteln ausgeführten Versuchen verliefen die gegen Peronospora und Traubenwickler ergebnislos, da beide auch in der unbehandelten Kontrollparzelle nur in Spuren auftraten. Große Versuche über die ertragsteigernde Wirkung der Kupferkalkbrühe in verschiedenen Prozentgehalten scheiterten an der durch die Witterungsverhältnisse bedingten Geringfügigkeit und Ungleichmäßigkeit des Behangs. Von den gegen Oidium ausgeführten Versuchen brachte derjenige mit Cosan ein für die Praxis immerhin wissenswertes Ergebnis. Dieser dickflüssige kolloidale Schwefel der Chemischen Fabrik E. de Haen, Seelze bei Hannover, hatte sich bereits in den beiden Vorjahren gegen Oidium als wirksam erwiesen. Es galt aber weiterhin zu prüfen, ob und bei welchem Prozentgehalt die Wirkung derjenigen des Pulverschwefels unbedingt gleichkommt. In anfälliger Lage wurden 930 Stöcke erstmals am 9. Juni unter Zusatz zu 3/4 prozentiger, das zweite Mal am 18. Juli zu 1 1/2 prozentiger Kupferkalkbrühe jeweils 0,1 prozentig (100 g = 80 ccm Cosan auf 100 Liter Kupferkalkbrühe) bespritzt. Die Paste läßt sich schon durch mehrmaliges Umrühren sehr leicht und gleichmäßig in der Spritzbrühe verteilen, so daß durch ihre Anwendung gleichzeitig mit der Peronosporabekämpfung besondere Arbeitskosten nicht entstehen. In einem innerhalb der Parzelle völlig unbehandelt belassenen Block von 50 Reben zeigten sich am 29. Juli an den Trauben die ersten Anfänge von Oidium, das am 8. August manche Trauben bereits völlig überzogen hatte. Bis Ende Oktober waren die meisten Trauben des Blocks mit Oidium völlig zerstört und das Holz mit zahlreichen „Schimmelfiguren" bedeckt. Die Stöcke in der umliegenden, mit Cosan behandelten Parzelle dagegen blieben völlig frei von Oidium und zeigten infolge der ausgezeichneten Haftfähigkeit der mit Cosan versetzten Kupferkalkbrühe noch Ende Oktober, also mehr als drei Monate nach der letzten Spritzung trotz zahlreicher inzwischen gefallener Niederschläge einen gleichmäßigen Spritzbrühebelag an den Blattunterseiten. Der Oidiumbefall schnitt scharf mit den unbehandelten Rebzeilen ab. Umfangreiche Versuche, welche von einer Gutsverwaltung in stark anfälligen Lagen bei Oberemmel und Ockfen mit Cosan ausgeführt wurden, ergaben, daß ein Zusatz von 50 g Cosan zu 100 Liter Kupferkalkbrühe eine hinreichende Wirkung nicht gewährleistet und hierzu wahrscheinlich ein solcher von 150 g erforderlich ist. Auch Weinbauinspektor Fuetz, Bernkastel, teilt mit, daß nach seinen im Jahre 1923 ausgeführten Versuchen bei dem „schweren Bau" und der dadurch bedingten Oidiumanfälligkeit an der Mittelmosel ein jeweitiger Zusatz von 100 g Cosan zu den Peronosporaspritzungen nicht die gleiche Wirkung hatte, wie die übliche Bekämpfung mit Pulverschwefel. Es bedarf also noch weiterer Versuche, um festzustellen, welche Menge Cosan in oidiumanfälligen Lagen zu einer sicheren Unterdrückung des Pilzes ausreicht und ob bei erhöhter Konzentration nicht durch die außerordentliche Klebefähigkeit des Präparats nachteilige Einflüsse auf das Wachstum sich geltend machen und dasselbe im Vergleich zum Pulverschwefel noch wirtschaftlich bleibt.

Kleine Mitteilungen

Beiratssitzung des Badischen Weinbauinstituts.

Unter dem Vorsitz des Direktors des Instituts fand am 29. Januar in den Institutsräumen eine Beiratssitzung statt. Nach Begrüßung der Anwesenden, unter denen leider ein Regierungsvertreter vermißt wurde, erstattete der Vorsitzende einen Überblick über die Tätigkeit des Instituts im vergangenen Jahre. Die sachlichen Kosten des Instituts samt Arbeitslöhnen werden jetzt schon durch die Einnahmen des Instituts gedeckt, wenn aber erst die ungefähr 2 ha

Digitized by Google

großen Neuanlagen im Ertrag stehen, wird sich auch ein Teil der Gehälter aus den Einnahmen bestreiten lassen. Ein Auszug aus dem Tätigkeitsbericht soll auf Wunsch des Beirates in der Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" veröffentlicht werden, um weitere Kreise über die überaus vielseitige und nutzbringende Arbeit des Instituts aufzuklären Nur durch Steigerung der Produktion, so schloß der Vorsitzende seine Ausführungen, dadurch, daß aus dem Boden Werte geschaffen werden, kommen wir aus dem Elend heraus. Institute, die in dieser Hinsicht arbeiten, sind aufbauend, produktionsfördernd; sie jetzt zu beseitigen kommt einer Selbstvernichtung gleich. Die Beiratsmitglieder erklärten sich mit der Tätigkeit einverstanden und sprachen ihre Genugtuung über den erfreulichen Aufschwung und die wertvollen wissenschaftlichen und praktischen Leistungen des Institutes aus.

Auf Wunsch eines Beiratsmitgliedes wurde in die Tagesordnung eine besondere Besprechung über den vom Ministerium ins Auge gefaßten Abbau des Instituts aufgenommen. Es sprachen sich gegen eine Aufhebung des Instituts aus im Namen der Badischen Landwirtschaftskammer: Ökonomierat Direktor Dr. Müller-Karlsruhe; für den Badischen Bauernverein Generaldirektor Dr. Aengenheister-Freiburg; für den Badischen Winzerverband Präsident Freiherr von Gleichenstein; für den Oberbadischen Weinbauverein Altbürgermeister Güntert; im Namen der Stadtverwaltung Freiburg Stadtrat Heitzler; für den Verkehrsverein Freiburg Kaufmann Pfender und im Namen von Handel und Industrie Rechtsanwalt und Syndikus Otto Fehrenbach. Der Beirat beschloß darauf ein Telegramm folgenden Inhalts an das Ministerium des Innern abzusenden: „Der hier tagende Beirat beschließt einstimmig das Ministerium zu bitten beim Staatsministerium die Erhaltung des Weinbauinstituts dringend zu befürworten."

Als letzter Punkt stand eine Besprechung über die Abänderung der bisherigen Art der Reblausbekämpfung auf der Tagesordnung. Der Direktor des Instituts erstattete hierzu ein Referat, aus welchem das Fortschreiten der Reblausverseuchung in Oberbaden und die Notwendigkeit der Ersparnis infolge der augenblicklichen Lage der Staatsfinanzen hervorging und machte Vorschläge wie man mit geringeren Mitteln doch noch die Reblaus bekämpfen und den Weinbau vor dem Ruin retten könne.

Ohne einen Beschluß zu fassen einigte man sich nach längerer Beratung dahin, daß die sofortige Schaffung einer genügenden Anzahl von Amerikaner-Schnittweingärten das dringendste Erfordernis sei, um zum Pfropfrebenanbau als einzigem sicherem Mittel im Kampf gegen die Reblaus übergehen zu können.

Kurse über den Schnitt verhagelter Reben.

Das Badische Weinbauinstitut hielt in den vom Hagelschlag am 15. Juli besonders hart betroffenen Gemeinden Ihringen, Gottenheim, Wasenweiler am 30. und 31. Januar und 1. Februar durch Weinbauinspektor J. Röder Kurse über den Schnitt verhagelter Reben ab. Einem Vortrag im Rathaussaale folgte die praktische Ausführung des Schnittes in verschieden stark verhagelten Reblagen der Gemarkungen, um hier die im Vortrag gegebenen Richtlinien gleich praktisch auf den diesjährigen kommenden Rebschnitt anzuwenden. Die Kurse wiesen eine äußerst rege Beteiligung auf. Neben dem Schnitt verhagelter Reben wurde noch eine Menge weinbaulicher und kellerwirtschaftlicher Fragen zur Sprache gebracht. Den schwer geschädigten Winzern der genannten Gemarkungen wäre zu wünschen, daß die Kurse dazu beitragen, die gehabten Schäden möglichst bald auszumerzen. Es sei auch an dieser Stelle nochmals darauf aufmerksam gemacht mit dem Schnitt verhagelter Reben noch zuzuwarten, damit nicht etwa kommende starke Fröste die zu früh geschnittenen Reben schädigen.

Rebenveredelungskurs.

Das Badische Weinbauinstitut veranstaltet mit Genehmigung des Badischen Ministeriums des Innern von Montag, den 4. Februar, bis Samstag, den 9. Februar d. J., seinen zweiten Rebenveredelungskurs in der stark reblausverseuchten Gemeinde Pfaffenweiler. An den Vormittagen finden Vorträge statt, während sämtliche Nachmittage der Praxis des Rebenpfropfens und allem was damit zusammenhängt gewidmet werden. Um die Winzer über die Zwecke und Ziele dieses Kurses aufzuklären und um für eine genügende Beteiligung zu werben, sprach Weinbauinspektor Dümmler am Sonntag Nachmittag, den 27. Januar, in einer stark besuchten Versammlung in Pfaffenweiler. Auf dieser Versammlung wurde von seiten der von auswärts herbeigeeilten Winzer der Wunsch geäußert, auch in den umliegenden, durch die Reblaus gefährdeten Gemeinden, solche Rebenveredelungskurse abzuhalten.

Anbaugenehmigung für Amerikanerreben.

Im Staatsanzeiger veröffentlicht der badische Minister des Innern: Auf Grund der Ziffer 33, Absatz 2 der Grundsätze für die Ausführung der §§ 1 bis 3 des Reblausgesetzes vom 6. Juli 1904 (Reichsministerialblatt 1923 Seite 145) und nach erfolgtem Benehmem mit dem Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft werden nachstehend verzeichnete fremdländische und Bastardreben zum Anbau in Baden zugelassen.

A. Unterlagsreben.

1. Riparia×Rupestris 101 14 M.G.
2. Riparia×Rupestris 3309 C.
3. Solonis×Riparia 1616 C.
4. Aramon×Riparia 143 B.
5. Aramon×Rupestris 1 Ganzin
6. Mourvèdre×Rupestris 1202 C.
7. Cabernet×Rupestris 33 A.
8. Berlandieri×Riparia Tel. 8 B.

B. Direktträgerreben.

a) blaue Traubensorten:

1. Oberlin 595 und 604
2. Seibel 1000
3. Solonis×Goldriesling

b) weiße Traubensorten

1. Taylorsämling – Blankenhorn
2. Bertille Seyve 450
3. Couderc 128 29 (Nr. 6—53)
4. Seibel 880.

Vorstehend genannte Rebsorten sind nicht überall verwendbar, da sie verschiedene Ansprüche an Lage und Boden stellen. Auskunft über die jeweils passende Sorte erteilt das Badische Weinbauinstitut in Freiburg. Von den Direktträgerreben sind nur die Sorten Oberlin 595 und 604 reblausimmun, die übrigen müssen daher in Seuchengebieten in gepfropftem Zustand verwendet werden.

Der Anbau aller hier nicht aufgeführten fremdländischen und Bastardreben ist nach wie vor verboten. Zuwiderhandelnde haben Bestrafung auf Grund des Reblausgesetzes vom 6. Juli 1904 zu gewärtigen. –

(Wir werden auf diese bezüglich der Unterlagsreben höchst unklare Bekanntmachung noch zurückkommen. Die Schriftleitung.)

Freiburger Weinbörse.

Obwohl die Beteiligung der Winzer und der Weinhändler an der Börse nach wie vor sehr rege ist, kommen nur wenige Abschlüsse zustande. Die Forderungen der Winzer steigen, nachdem sich die gute Qualität der 1923er Weine besser überblicken läßt. Am 17. Januar wurde z B. für 1923er Markgräfler etwa 55 M. pro hl gefordert, am 31. dagegen schon 70—100 M. Der Handel verlegt sich deshalb mehr auf den Ankauf von Elsässer Weinen, von denen angeblich beste Sorten 1923er Fr. 270—320 (= M. 53—63) pro hl kosten sollen. Einfache 1922er Kaiserstühler wurden mit M. 54 angeboten.

Kosten der Spritzbrühen gegen Peronospora.

Da die Preise für die Peronosporabekämpfungsmittel nicht mehr, wie im vorigen Jahre, den starken Schwankungen unterworfen sind, kann man jetzt eher wieder vergleichsweise den Preis von 100 l Spritzbrühe angeben.

Ende Januar kosteten in Südbaden 100 kg Kurtakol ca. M. 45.—, 100 kg Nosperal ca. M. 43.— und 100 kg Kupfervitriol ca. M. 48.—. Da man von Kurtakol nur 3/4 der Menge benötigt, wie von Nosperal und von Kupfervitriol, um gleich wirkende Spritzbrühen zu erhalten, würden 100 l Kurtakolbrühe 34 Pfg, 100 l Nosperalbrühe 43 Pfg. und 100 l Kupferkalkbrühe 48 Pfg. kosten. Bei der Nosperal- und Kupferkalkbrühe kämen noch die Kosten für den Kalk und das Anmachen der Brühen dazu, während Kurtakol bekanntlich ohne Kalk verwendet wird. Will man den Kupferbrühen Uraniagrün zusetzen, so empfehlen sich Nosperalkalk- und Kupferkalkbrühe mehr als Kurtakolbrühen, weil Uraniagrün, Kalk und Kurtakolbrühe sich weniger gut mischen. Zur gleichzeitigen Bekämpfung von Peronospora, Heu- und Sauerwurm empfiehlt sich auch Nosprarsen. Da die Kupfervitriolpreise z. Zt. unter den Friedenspreisen liegen, kann damit gerechnet werden, daß sie bald steigen und die Preise der übrigen Kupferpräparate mitziehen werden. Es empfiehlt sich deshalb, seinen Bedarf jetzt schon einzukaufen. K. M.

Anerkanntes Schnittholz.

Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft macht in ihren Mitteilungen bekannt, daß auf Grund der Bestimmungen für die Anerkennung von Reben bei nachstehenden Rebbesitzern Rebsorten anerkant wurden:

bei Weingutsbesitzer Krafft-Dogt in Schallstadt (Baden): Gutedel,

bei Weingutsbesitzer Fr. Aug. Froelich, Edenkoben (Pfalz): Original Froelich Silvaner, Hochselektion und Riesling Selektion,

Digitized by Google

bei Schloßgutsbesitzer Aug. Rößler in Neuweier (Baden): Riesling Eigenbau,

bei Staatliche Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Veitshöchheim (Bayern): Froelich Silvaner.

Die Anerkennung gilt bis zum 14. Juli 1924. Die Anerkennung der badischen Reben erfolgte in Gemeinschaft mit dem Badischen Weinbauinstitut.

Haltbarmachen der Umhüllungen von Korbflaschen.

Die Schweizerische Weinzeitung veröffentlicht hierüber ein Verfahren, was uns sehr brauchbar erscheint. Bekanntlich erhöht ein Ölfarbenanstrich die Haltbarkeit der Korbgeflechte nur wenig. Das beste Mittel ist dieselben durch Imprägnieren mit einer vierprozentigen Kupfervitriollösung haltbar zu machen. Die mit Wasser gefüllten Korbflaschen werden in die vierprozentige Kupfervitriollösung versenkt. Je nach dem die Weidenruten des Flechtwerks dünner oder dicker, geschält oder ungeschält sind, müssen die Korbflaschen 2—4 Tage in der Lösung bleiben, worauf man sie herausnimmt, über dem Bottich gut abtropfen und dann an der Luft gut austrocknen läßt, bevor man sie in Gebrauch nimmt. Es ist selbstverständlich am zweckmäßigsten gleich die neuen Korbflaschen so zu behandeln. Die Haltbarkeit erhöht sich dadurch mindestens um das dreifache. Aber auch schon etwas schimmeliges oder feuchtes Flechtwerk kann man auf diese Weise vor dem Verfall schützen. Rdr.

Weinernte und Rebfläche in Frankreich.

Im Gegensatz zu Deutschland erscheinen die Ernteergebnisse der größten Weinbauländer immer sehr pünktlich. Die französischen Zeitschriften berichten über die 1923er Ernte ausführlich. Einiges, was von allgemeinem Interesse ist, soll hier herausgegriffen werden.

Die 1923er Ernte beträgt in Frankreich 56982933 hl und in Algier 10186350 hl oder für Frankreich mit einer Rebfläche von 1404596 ha, 40,56 hl pro ha gegen 50,15 hl pro ha im Jahr 1922.

Im einzelnen hatten z. B. Constantine (Afrika) eine Ernte von 100 hl vom ha, Algier von 69 hl, Hérault von 64 hl, Gard 59 hl usw.

Elsaß-Lothringen hat nur noch eine Rebfläche von 22,274 ha gegen 25,713 ha im Jahr 1914 und erntete nur 251340 hl oder 11,6 hl pro ha.

In dem Jahrzehnt 1899—1908 betrug die Ernte in Frankreich durchschnittlich 54,99 Millionen hl und in Algier 6,42 Millionen hl; von 1909—1918 durchschnittlich 41,43 Millionen hl in Frankreich und 7,64 Millionen hl in Algier und in dem Jahrfünft 1919—1923 in Frankreich 55,75 Millionen hl und 8,3 Millionen hl in Algier. Aus diesen Zahlen geht deutlich der Weinreichtum der letzten Jahre hervor, der übrigens auch in den anderen südeuropäischen Ländern bedeutend war. K. M.

Rundschau

Deutschland.

Berechnung der Getränkesteuer. Seit Einführung der Getränkesteuer war eine Einigung darüber nicht zu erzielen, ob die Getränkesteuer nur vom Wert des Weines oder vom Wert des Weines und der Reichsweinsteuer erhoben werden soll. Der Reichsfinanzminister hat nun eine Entscheidung getroffen, daß die Gemeindegetränkesteuer in den Steuerwert im Sinne des § 5 Abs. 1 des Weinsteuergesetzes einzurechnen sei. Die Getränkesteuer gehört also zum steuerpflichtigen Wert des Weines und darum wird von ihr die Reichsweinsteuer erhoben, während umgekehrt von der Reichsweinsteuer auch die Getränkesteuer erhoben wird!

Gegen Zollermäßigung auf Wein. Der Weinbauausschuß der preußischen Landwirtschaftskammer und der Verband des Deutschen Weinbauvereins sprachen sich in einer Sitzung am 11. Januar in Frankfurt aus naheliegenden Gründen gegen jede Herabsetzung des Einfuhrzolles für Weine aus.

Bestrafungen wegen Traubendiebstahls. Während der Unruhen in Freiburg am 19. und 20. Oktober wurden die Schloßbergreben, die teils dem Heiliggeistspital, teils der Stadt und dem Badischen Weinbauinstitut gehören, von einer Schar von Erwerbslosen und Kindern geplündert. Am 11. Januar wurde nun vor dem Jugendgericht gegen 31 Jugendliche und am 23. Januar gegen 22 Erwachsene verhandelt. Die Strafen lauteten im ersten Falle auf 3—10 Mark Geldstrafe, im letzten auf 8 Tage bis 4 Wochen Gefängnis und nur in zwei Fällen auf je 20 Mark Geldstrafe.

Leider ist es nur geglückt eines Teils der Traubendiebe habhaft zu werden. Viele, die in der Nacht in Körben und Kübeln Trauben weggeschafft haben, waren nicht zu ermitteln

Pflegekosten, Faßleihgebühren, Flaschenweinlagergebühren. Vom 1. Januar ab sind die in Nr. 24 (1923) S. 171 dieser Zeitschrift schon mitgeteilten Gebühren nun allgemein von den Zentralverbänden der Weinhändler angenommen und darum allgemein gültig.

Zollfreie Weinausfuhr aus Elsaß-Lothringen. Nach dem Versailler Vertrag beträgt das Kontingent Wein, welches vom 11. Januar 1924 bis 10. Januar 1925 zollfrei nach Deutschland hereinkommen kann: 29000 hl; Wein gekeltert in Elsaß-Lothringen: 214500 hl.

Landwirtschaftliche Woche in Berlin. Die von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft abgehaltene landwirtschaftliche Woche findet in diesem Jahr vom 18.—23. Februar statt. In der Obst- und Weinbauabteilung werden am 20. Februar u. a. Vorträge gehalten von Beckel-Oberzwehren über Tafeltraubenkultur und Rebspalierzucht und von Junge-Geisenheim über Tafeltraubenkultur im Rheingau

Auf der **Wanderausstellung der D. L. G. in Hamburg** vom 27. Mai bis 1. Juni werden u. a. auch Obst- und Traubenweinkosthallen errichtet werden und Gelegenheit gegeben, Erzeugnisse deutscher Herkunft zu kosten.

Winzernot an der Ahr. In Dernau tagte eine große Winzerversammlung des Rheinischen Winzerverbandes unter Anwesenheit des stellvertretenden Regierungspräsidenten, sämtlicher Bürgermeister der Ahr, sämtlicher Gemeinde- und Winzervereins-Vorstände und der Vertreter des Weinhandels, auf welcher die katastrophale Not des Weinbaues infolge der 1923er Mißernte nochmals festgestellt und zwei an die Reichsregierung gerichtete Entschließungen gefaßt wurden. Die eine fordert zur Hilfe auf, durch Erlassung einzelner Steuern, sowie durch Bereitstellung von zinslosem Kapital und durch Anlagen von guten Rebschulen und Rebenveredelungsstationen. Die zweite Entschließung fordert eine wesentliche Herabsetzung der Brennsteuersätze für die aus selbstgezogenen Trauben bei der Weinbereitung anfallenden Weinrückstände.

Aus der Tschechoslowakei.

Zollermäßigung. Vom 1. Januar 1924 ab wurde der Zoll für Weine, die aus Frankreich, Italien und Portugal nach der Tschechoslowakei eingeführt werden, um 50 % ermäßigt. Diese unvermutete Ermäßigung hat manchem Weinhändler, der gerade nach Weihnachten Wein aus Italien bekommen hat, bedeutenden Schaden zugefügt.

Aus Frankreich.

Die Schaffung von Landwirtschaftskammern. Dem Parlament liegt schon seit längerer Zeit ein Gesetzentwurf über die Schaffung von Landwirtschaftskammern vor. Kammer und Senat können sich aber über deren Budgetrecht nicht einigen. Mit einer Mehrheit von 16 Stimmen hat der Senat den Regierungsentwurf abgelehnt, der vorsieht das Budget aus Zuschüssen des Staates, der Bezirke und der Gemeinden zusammenzusetzen, sowie aus zehn auf die Grundsteuer zuzuschlagenden Centimes additionnels. Der Senat wehrt sich namentlich gegen diese 10 Zuschlagscentimes. Die elsässische Landwirtschaft ist ungehalten über diese Verzögerung und meint, daß die innerfranzösischen Großbauern durch den geforderten Zuschlag nicht umkommen würden. Man glaubt im Elsaß „sogenannte" Landwirtschaftskammern ablehnen zu müssen, die von Regierungsgnaden abhängig, nicht leben und nicht sterben könnten.

Die Pflege des landwirtschaftlichen Unterrichtswesens in Elsaß-Lothringen. Der derzeitige Landwirtschaftsminister hat der Eingabe des elsässischen Bauerntages, die Zahl der Winterschulen in Elsaß-Lothringen wie auch die Versuchsstation in Kolmar und die Landwirtschaftsschule in Rufach beizubehalten, zugestimmt und die Absicht ausgesprochen, die Rufacher Schule in ihrem Ansehen durch Erweiterung ihrer Organisation noch zu erhöhen.

Vereinsnachrichten

Oberbadischer Weinbauverein

Am 24. Januar hielt der Oberbadische Weinbauverein in Freiburg eine Ausschußsitzung ab, in welcher u. a. über Abhaltung von Vorträgen, Prämiierung von 1923er Weinen und Festsetzung der Mitgliederbeiträge beraten wurde. Mit Entrüstung nahm die Versammlung von den Bestrebungen der Regierung Kenntnis auch das Weinbauinstitut in Freiburg aufzuheben. Erst bemühte man sich jahrelang um die Errichtung eines derartigen Instituts und nun will man ganz widersinnig und ohne auf die Bedeutung der Leistungen dieser Anstalt Rücksicht zu nehmen, sie auf schnellstem Wege wieder

Digitized by Google

verschwinden lassen. Gegen dieses Vorhaben erhebt der Oberbadische Weinbauverein nicht nur im Namen seiner 2000 Mitglieder, sondern im Namen aller badischen Winzer schärfsten Einspruch.

Vom Badischen Winzerverband.

Der Winzerverband hielt am 28. Januar seine erste diesjährige gutbesuchte Landesausschußsitzung unter dem Vorsitz von Freiherrn von Gleichenstein-Oberrotweil ab. Nach Erstattung des Tätigkeitsberichtes über das abgelaufene Jahr durch Geschäftsführer Landwirtschaftslehrer Zeller wurde die Frage einer Veranstaltung von Weinversteigerungen ausführlich erörtert.

Beschluß: Die Veranstaltung von Weinversteigerungen fällt in den Aufgabenkreis des Badischen Winzerverbandes. Es soll jedoch im Interesse einer geschlossenen Einheitlichkeit eine Verständigung mit dem Verein badischer Naturweinversteigerer herbeigeführt werden. Für dieses Jahr wären zwei Versteigerungen in Aussicht zu nehmen, eine in Freiburg, veranstaltet durch den Badischen Winzerverband, eine in Karlsruhe, veranstaltet durch den Verein badischer Naturweinversteigerer. Den Organisationen und Einzelmitgliedern des Badischen Winzerverbandes, der zwischen diesen beiden Punkten gelegenen Weinbaugebiete, wird die Beteiligung an der Freiburger oder Karlsruher Versteigerung oder an beiden freigestellt. Zur Weiterbehandlung der Angelegenheit wird eine Kommission eingesetzt, bestehend aus dem ersten und zweiten Verbandsvorsitzenden sowie dem Vertreter der Geschäftsstelle. Läßt sich eine Verständigung nicht herbeiführen, soll der Badische Winzerverband selbständige Versteigerungen veranstalten.

Weinprämiierungen. Von einer Landes-Weinprämiierung soll dieses Jahr abgesehen werden. Den Bezirksorganisationen wird die Abhaltung von lokalen Prämiierungen freigestellt.

Freiburger Weinbörse. a) Als Börsenvorstandsmitglieder wurden gewählt: Freiherr von Gleichenstein-Oberrotweil, Hauptlehrer Schäffner, Geschäftsführer des Winzervereins der Ortenau, Zell-Weierbach, Direktor Fagnoul, Freiburg i. Br. b) Die öffentlichen Börsenberichte müssen tendenzfreier als seither gehalten werden. c) Die Geschäftsstelle soll prüfen, inwieweit eine komissionsfreie Vertretung der angeschlossenen genossenschaftlichen Organisationen und Einzelmitglieder auf der Weinbörse möglich und zweckmäßig ist.

Wirtschaftspolitik. Es werden Resolutionen zur Frage der Weineinfuhr, des Inkrafttretens des neuen Weinsteuergesetzes und der Getränkesteuer gefaßt.

Weinabsatz. Die Geschäftsstelle soll geeignete Reklame für die badischen Weine in die Wege leiten.

Abbaumaßnahmen. a) Badisches Weinbauinstitut. Es wird die Absendung folgenden Telegramms an das Badische Ministerium des Innern beschlossen: „Der Ausschuß des Badischen Winzerverbandes hat nach eingehender Beratung einstimmig beschlossen, an das Badische Innenministerium die Bitte zu richten, das Badische Weinbauinstitut nicht nur nicht abzubauen, sondern eher noch auszubauen." b) Kellerkontrolle. Es wird ein Beschluß gegen den geplanten Abbau der Weinkontrolleure gefaßt.

Neugestaltung der Reblausbekämpfung. Beschluß: Um bei Verminderung der Staatsmittel doch noch die Reblausbekämpfung aufrecht zu erhalten, wird gewünscht, statt der kostspieligen kolonnenmäßigen Reblausuntersuchung, eine genaue Beaufsichtigung des Rebgeländes unter Leitung der Bezirksobmänner durchführen zu lassen und nur bei der Auffindung von Reblausherden Kolonnen zu bilden. Das Vernichtungsverfahren sollte sich auf kleinere Herdflächen beschränken, und der Pfropfrebenanbau auf reblausimmunen Unterlagsreben wäre mit allen Mitteln zu fördern. Wenn angängig, soll der Pfropfrebenanbau für das ganze Land freigegeben werden.

Mitgliederbeiträge. Der Mitgliederbeitrag wird für das Jahr 1924 für Einzelmitglieder auf 3 Mark, für Mitglieder der dem Badischen Winzerverband angeschlossenen Unterorganisationen auf 20 Pfennig festgesetzt.

Wünsche und Anträge. Eine Anregung, den Flaschenweinverkauf für die Mitglieder kommissionsweise in die Hand zu nehmen, soll von der Geschäftsstelle geprüft werden.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Durch Frost am 31. Dezember erfroren im Taubergrund die nicht bedeckten Reben in Sachsenflur und Umgebung, weil das Holz nicht gut ausgereift war. Der Wein ist hier sehr gesucht und steigt im Preise. Es werden 60–85 M., in Beckstein 100 M. pro hl bezahlt. Die Bestände sind nur noch gering. Für Auggener 1923er wurde bezahlt 70–80 M. pro hl, für Neuweierer wird gefordert 200 M. pro hl. Neuer (1923er) Reggenhager Flaschenwein 2 M., derselbe (1922er) M. 0.90, beidemal ohne Glas.

Pfalz. 1923er Portugieser Weißherbst von der Unterhaardt 50–65 M. pro hl; Weißweine 70–80 M. pro hl, bessere Sachen 100 M. pro hl und mehr. Obere Haardt 1923er 65–80 M. pro hl. 1923er von Deidesheim wurden mit 350 M. pro hl, sonst mit 120 bis 180 M. pro hl bezahlt. 1922er Weine der Mittelhaardt kosten je nach Qualität 120–220 M. pro hl.

Rheinhessen. In den niederen Lagen wird über Frostschäden an den Reben berichtet. 1923er Harxheimer 100 M. pro hl, 1922er 75 M. pro hl, 1923er Gaubickelheimer 75 M. pro hl, 1921er Guntersblumer 500–580 M. pro hl. Der Winzerverein Alsheim erzielt bei seiner Weinversteigerung für 1922er im Durchschnitt 109 M. pro hl, für 1921er im Durchschnitt 525 M. pro hl, die Vereinigten Weingutsbesitzer in Alsheim erzielten für 1922er im Durchschnitt 193 M. pro hl, für 1921er im Durchschnitt 886 M. pro hl, die Niersteiner Winzer und Weingutsbesitzer erlösten für 1922er im Durchschnitt 325 M. pro hl, für 1921er 600 M. pro hl.

Rheingau. 1922er 108–116 M., bessere Lagen 130–165 M. pro hl, 1923er Erbacher 150 M. pro hl, Rauenthaler 160 M. pro hl, Neudorfer 116 M. pro hl.

Mittelrhein. 1922er 95–100 M. pro hl.

Nahe. Der Verein der Naturweinversteigerer an der Nahe erlöste bei der Versteigerung am 24. Januar 1,39 Millionen G.-M., 1922er wurde bis zu 870 M. pro hl bezahlt.

Mosel, Saar und Ruwer. 1921er 500 M. pro hl, 1922er 68–215 M. pro hl, 1923er 100–140 M. pro hl. Die Vereinigung der Weingutsbesitzer der Mittelmosel erlöste für 1922er im Durchschnitt 325 M. pro hl; einzelne Fässer wurden bis 545 M. pro hl bezahlt; 1921er im Durchschnitt 960 M. pro hl, Piesporter wurde bis 1850 M. pro hl bezahlt.

Franken. Da die Weinernte nur gering ausfiel, wird wenig Wein verkauft. Bezahlt wurde in letzter Zeit für 1923er 100–120 Mark pro hl.

Fragen und Antworten

Herrn **W. B.** in **A.** Von den europäischen Rebsorten haben sich in Wurzelschimmelherden Ruländer und vor allem die Müllerrebe als die widerstandsfähigsten erwiesen, doch gedeihen bei starkem Auftreten des Wurzelschimmels auch diese Sorten nicht übermäßig gut. Das beste wird sein, wenn Sie den Wurzelschimmelherd gründlich rigolen, unter Umständen Kohlenschlacken oder groben Kies untergraben und dann das Stück mit Ruländer (Riesling ist nicht widerstandsfähig) oder mit kräftig wurzelnden Pfropfreben z. B. Solonis × riparia 1616 als Unterlage bepflanzen. K. M.

Personalia

Der bayrische Landesinspektor für Weinbau, Oberregierungsrat Aug. Dern in Würzburg, ein bekannter Fachmann in Weinbaufragen, wurde auf sein Ansuchen in dauernden Ruhestand versetzt.

Am 9. Januar feierte Postsekretär a. D. Dillman in Ettlingen, langjähriger 1. Vorstand des Rebvereins, seinen 77. Geburtstag. Geistig und körperlich noch außerordentlich gesund und frisch, pflegt er nach wie vor mit großer Liebe eigenhändig seine Weinberge. Es ist ein seltener Mann, und kein Sachkundiger geht ohne Bereicherung seines Wissens von ihm. Ein vollständiger Fehlgriff des Schicksals war es diesen allzeit für die Reben Begeisterten zum Jünger Stephans zu machen. Möge es dem jugendlichen Alten noch viele Jahre vergönnt sein, seine Pfleglinge mit eigener Hand bedräuen zu dürfen, und möchten ihm diese hinwiederum alljährlich mit einem guten Herbste dafür lohnen — — — denn labet an gutem Weine sich häufig der Mund, sagt man: Herz, Nieren und Gebeine bleiben allzeit gesund. Dlr.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: K. W. Schneider. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang	21. Februar 1924	Nr. 4

Inhalt: Müller, Tätigkeit des Badischen Weinbauinstituts im Jahre 1923 S. 21; Dümmler, Das Schneiden und die sonstige Behandlung von Haus- und Spalierreben S. 25; Müller, Badens Weinmosternte 1923 S. 26; Dümmler, Rebenveredelungskurs in Pfaffenweiler S. 26; Kleine Mitteilungen S. 27; Rundschau S. 27; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 28; Bücherbesprechungen S. 28; Bekanntmachungen S. 28.

Tätigkeit des Badischen Weinbauinstituts im Jahre 1923.

Von Direktor Dr. K. Müller, Freiburg i. Br.

(Mitteilung Nr. 80 des Badischen Weinbauinstituts.)

Schon bei der ersten Beiratssitzung des Weinbauinstituts und wiederum bei der zweiten wurde vom Beirat angeregt den Jahresbericht des Weinbauinstituts wenigstens auszugsweise zu veröffentlichen, um weitere Kreise von der vielseitigen Tätigkeit des Instituts zu unterrichten. Ich nehme deshalb Anlaß im folgenden einen Auszug aus dem am 1. Januar 1924 dem Ministerium des Innern vorgelegten III. Bericht über die Tätigkeit des Weinbauinstituts im Jahre 1923 zu geben:

1. Chronik des Instituts.

Leider war es auch im Berichtsjahr nicht möglich das Institut in geeigneten Räumen unterzubringen, obwohl im alten Universitätsgebäude Platz vorhanden gewesen wäre. Aus diesem Grunde konnten auch die lehrreichen Sammlungen des Weinbauinstituts und der Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden, die in Keller- und Speicherräumen verpackt stehen, dem Weinbauer und Landwirt bisher nicht in wünschenswerter Weise zugänglich gemacht werden.

Dr. Rabanus trat am 1. März aus dem Dienste der Anstalt aus, um eine Stelle in der Industrie zu übernehmen. Ein neuer wissenschaftlicher Hilfsarbeiter konnte nicht mehr eingestellt werden. Weinbauinspektor Röder wurde am 1. Januar planmäßig angestellt, Weinbauinspektor Dümmler am 31. Januar nach Freiburg versetzt und Weinbauinspektor Meinke am 14. April nach Durlach. Dieser Stellentausch war notwendig, damit das Institut einen in der Amerikanerrebenfrage und in der Technik des badischen Weinbaus vertrauten Beamten an seinem Dienstsitz hat. Rebaufseher Benz in Freiburg schied am 1. August aus, für ihn trat Rebaufseher Schuhr am 1. September ein. Während der Zeit der amtlichen Reblausuntersuchung war Landwirtschaftslehrer R. Würtenberger am Institut als Leiter der Reblausuntersuchungen angestellt.

2. Einrichtung des Instituts.

Durch Herstellung von Verzeichnissen der Bücher, Sonderabdrucke und der reichhaltigen Lichtbildersammlung wurde die Einrichtung des Instituts vervollständigt, ebenso durch Anschaffung von Büchern, Zeitschriften, Chemikalien u. a.

3. Schädlingsbekämpfungsversuche.

Unsere Laboratoriumsversuche haben ergeben, daß der Peronosporapilz bei Temperaturen unter 13° C. praktisch einen Befall am Weinstock nicht mehr verursachen kann. Das Berichtjahr bestätigte diese Ergebnisse aufs glänzendste, denn in der für die ersten Infektionen in Betracht kommenden Zeit im Mai und Juni war die Temperatur unter 13° C.; deshalb konnte in diesem Jahr die Peronospora auch nicht schädigend auftreten.

Weitere Versuche sollten die Beeinflussung verschiedener Metallverbindungen auf den Peronosporapilz und auf die Blattepidermis klarlegen. Die Versuche, die in der Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" (1923 Nr. 1) kurz besprochen sind, haben unter den untersuchten Metallen keines finden lassen, das bei gleichem Preis dem Kupfer gleichkäme oder es überträfe. Als Ersatz für Kupfer käme am ehesten Kadmium in Frage.

Die Erforschung des Wurzelschimmels, einer in Baden weit verbreiteten und gefährlichen Rebkrankheit, wurde durch Anlegung von Pilzkulturen erneut aufgenommen. Neben dem Studium der Biologie des Pilzes galten die Versuche seiner Bekämpfung durch desinfizierende Mittel.

Bezüglich der Heuwurmbekämpfung mußte sich durch Feststellen der Häufigkeit und Art der Winterpuppen ein Bild über das voraussichtliche Auftreten des Heuwurms gewinnen lassen. Solche Feststellungen hat das Institut im ganzen Lande durch zuverlässige Winzer anstellen lassen und auf Grund des so gewonnenen Materials einen starken Heuwurmbefall in der Markgrafschaft, im Breisgau und Kaiserstuhl, geringeren in der Ortenau vorausgesagt. Die Winzer wurden infolgedessen am 3. Mai zur Vorbereitung auf den Kampf aufgefordert. (W. u. K. 1923, S. 72.) Die Vorhersage ist genau eingetroffen. In der Markgrafschaft war der Heuwurmbefall stellenweise so stark, daß dort, wo nichts dagegen geschah, kaum geherbstet zu werden brauchte.

Die Untersuchung der neuen Bekämpfungsmittel gegen Rebschädlinge hat wieder einen großen Umfang angenommen. (W. u. K. 1923, S. 157.) Obwohl wir wegen Arbeitsüberhäufung die Untersuchung vieler Präparate ablehnen mußten, belief sich die Zahl der genau geprüften doch noch auf 34. Von 13 Präparaten gegen Peronospora waren 2 Verstäubungspulver, die aber nicht befriedigten. Infolge des Ausbleibens der Peronospora konnten die Präparate nur daraufhin beurteilt werden, ob sie an der Rebe Verheerungen verursachen oder nicht. Auch die Mittel gegen den Mehltau (in der Hauptsache Präparate mit verdünntem Schwefel) ließen sich wegen geringen Auftretens des Mehltaus nur ungenügend beurteilen. Dagegen konnten die Präparate gegen den Heu- und Sauerwurm, 12 an der Zahl, auf Wirksamkeit gut beurteilt werden. Zahlreiche Präparate töteten bis 80% der Würmer ab, z. B. Dr. Sturm'sches Mittel, Uraniaverstäubungsmittel, Uraniagrün, Nosprasen, Silesiaverstäubungsmittel u. a.

Digitized by Google

Da in Frankreich und in der Schweiz ein Blütenextrakt der Pflanze, Pyrethrum cinerariaefolium, als wirksames Heu- und Sauerwurmbekämpfungsmittel bezeichnet wird, haben wir Anbauversuche mit dieser Pflanze auf verschiedenen Stellen des Institutsgeländes durchgeführt. Im Jahr 1924 wird die erste Blütenernte möglich sein.

Auch zwei Reblausvertilgungsmittel, und zwar Kohlenruß und „Tripolin" wurden auf ihre Wirkung auf die Reblaus geprüft. Das Ergebnis der Versuche war bisher nicht vielversprechend.

4. Weinbautechnische Versuche.

Um festzustellen, welche Art der Einkürzung der Fruchttriebe am vorteilhaftesten ist, wurde ein mehrere Jahre laufender Versuch mit Gutedel an der Rebzuchtanlage am Jesuitenschloß angelegt. Schon im ersten Jahr hat sich folgendes Ergebnis gezeigt: je weniger Blätter über dem Geschein stehen bleiben, desto geringer sind die Öchslegrade und desto höher in der Regel die Säuregrade des Mostes, also desto geringwertiger wird der Most.

Nachstehende Übersicht veranschaulicht das:

	Öchsle	Säure
Triebe über den Gescheinen eingekürzt	62°	8%
2 Blätter „ „ „ „	64,2°	8,9%
4 „ „ „ „ „	66,75°	8,32%
nicht eingekürzt	68°	8,6%

Außerdem wurden Versuche mit verschiedener Drahterziehung des Gutedels angestellt, deren Wert sich aber jetzt noch nicht überblicken läßt.

5. Düngungsversuche.

Auf dem Gelände des Domänenamtes Meersburg wurden an zwei Stellen Düngungsversuche eingeleitet, bei welchen neben Kali und Phosphorsäure der Stickstoff in verschiedener Form gegeben wird, und zwar als Ammonsulfat, Harnstoff und Kaliammonsalpeter. In einem Versuchsstück wurde der Zeilenertrag schon vor der Düngung vier Jahre lang gewichtsmäßig festgestellt. Die Düngung hat schon im ersten Jahr eine deutliche Steigerung des Ertrags ergeben, doch muß der Versuch einige Jahre fortgesetzt werden, um einwandfreie Zahlen zu erhalten.

6. Rebenzüchtung.

Die im Jahre 1922 durch Kreuzung erhaltenen Rebsamen wurden im Januar nach Vorquellen in warmem Wasser im Gewächshaus der Rebzuchtanstalt vorgetrieben und die Sämlinge später in Töpfchen verpflanzt ins Freie gebracht und unter einem Glasdach weitergepflegt. Im Berichtsjahr ausgeführte Kreuzungen hatten nur geringe Erfolge, weil der Pollen nur sehr geringe Keimfähigkeit aufwies. Es wurden auch viele Samen der Unterlagssorte Berlandieri×riparia Teleki ausgesät, um später unter diesen Sämlingen eine brauchbare Unterlagssorte auswählen zu können. Die in der Rebzuchtanstalt am Jesuitenschloß vorhandenen eigenen Züchtungen, gegen 1000 an der Zahl, wurden im Herbst wieder genau auf ihre Eigenschaften geprüft und 7 Sorten ausgewählt, 2 rote und 5 weiße, welche ihrer besonders guten Eigenschaften wegen nun vermehrt und im Hybridenprüfungsgarten in der Rebzuchtanlage angebaut werden sollen. Der Prüfgarten umfaßt zur Zeit 37 der besten Hybriden, aber noch nicht alle Sorten, in je 25 Stöcken.

7. Rebenanerkennung.

Auf Veranlassung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft beteiligten sich Beamte des Instituts an der Rebenanerkennung bei Weingutsbesitzer Krafft-Vogt in Schallstadt und Schloßgutsbesitzer August Rößler in Neuweier.

8. Rebenveredelung.

Infolge des Wechsels in der technischen Leitung der Rebenveredelungsanstalt in Durlach und infolge Fehlens von Rebschulgelände, konnten im Berichtsjahr nur gelegentlich eines Rebenveredelungskurses Rebenpfropfungen hergestellt werden. Es ist Vorsorge getroffen, daß im Frühjahr 1924 die Rebenveredelung wieder in großem Umfange aufgenommen werden kann.

9. Anbauversuche bei Weingutsbesitzern.

Von den etwa 100 Anlagen mit gepfropften Reben und Hybriden, die sich bei Weingutsbesitzern befinden, konnten im Berichtsjahr in 23 Gemarkungen Besichtigungen vorgenommen werden, die überall eine gute Pflege der betreffenden Stücke erkennen ließen.

10. Versuchsanlagen.

a) Lorettoberg (Schlierberg) in Freiburg. Durch Zupachten von Gelände verfügt das Institut jetzt am Schlierberg über eine Rebfläche von 1,25 ha. 9 Ar des zugepachteten Geländes wurden rigolt und mit Burgunder bepflanzt. Gegen Ende des Berichtsjahres wurden 9 Ar alte Reben herausgehauen und der Boden rigolt. Die noch stehenden alten Reben ergaben im Berichtsjahr von 50 a 6 hl Wein mit 75° Öchsle und 9% Säure.

Die Anlage eines 1 ha großen Muttergartens am Lorettoberg war im Berichtsjahr begonnen, mußte dann aber wegen ungeeigneter Bodenverhältnisse wieder aufgegeben werden.

b) Schloßberg in Freiburg. Die zwei obersten Terrassen des Augustinerrebstückes wurden unter starken Erdverschiebungen und Beseitigung von Festungsmauerresten 70–100 cm tief rigolt. Bei der Gelegenheit wurden auch Kanonenkugeln und eine in Felsen eingesprengte Zisterne entdeckt, die auf etwa 10 m Tiefe ausgeschachtet und als Wasserbehälter hergerichtet wurde. Die oberste Terrasse wurde mit Riesling, die zweitoberste mit Traminer bepflanzt.

Die noch im Ertrag stehenden Reben (4–5 a) lieferten wegen schlechter Rebblüte, und weil sie überhaupt ganz abgewirtschaftet sind, ferner infolge von Traubendiebstahls gelegentlich der Unruhen in Freiburg nur 2,80 hl Wein mit 85° Öchsle und 8,7% Säure.

c) Jesuitenschloß bei Freiburg. In der Rebzuchtanlage befinden sich auch noch 29,5 a alte Ertragsreben, die bisher stehen blieben, um die Rentabilität der Rebzuchtanstalt zu gewährleisten. Trotz Traubendiebstahls wurden doch 12,6 hl Most geherbstet oder 34 hl vom ha mit 65° Öchsle und 9% Säure. Die Blüte der Hybriden verrieselte, infolgedessen ergaben diese in der gesamten Anlage nur 30 l Most mit 83° Öchsle und 13,7% Säure.

d) Müllheim. Die durch einen Wolkenbruch im Jahre 1923 angerichteten Schäden in der Anlage wurden ausgebessert und die durch den Wolkenbruch herausgerissenen Gutedel-Jungreben frisch gepflanzt. Außerdem wurde ein Teil der Anlage mit gepfropften und ungepfropften Silvaner bepflanzt. Die alten Reben wurden mit Nosperal und Uraniagrün gegen Peronospora und Heuwurm behandelt und im August noch mit Dr. Sturm'schem Mittel bestäubt. Obwohl rings um die Anlage der Heuwurm alle Gescheine vernichtet hatte, konnte in den tragbaren Reben der Versuchsanlage (14 a) doch 8,2 hl Most oder 58 hl/ha (gegen 180 hl/ha im Vorjahre) geherbstet werden, mit

Digitized by Google

einem Mostgewicht von 80° Öchsle und 7,5–8% Säure. Auch im Berichtsjahr hat sich die Anlage in Müllheim bezahlt gemacht.

e) Durlach. Infolge des schlechten Blütewetters brachten Ruländer und Burgunder fast keinen Ertrag und die Rieslingreben litten im Herbst noch stark unter der Graufäule, so daß im ganzen nur 3790 kg Trauben gegen 14572 kg im Vorjahr, also nur etwa 1/4 geherbstet wurden.

11. Rebschulen.

Aus den Rebschulen des Instituts in Freiburg wurden im Berichtsjahr außer Blindreben 1794 Wurzelreben abgegeben. Eine neu angelegte Rebschule enthält 6300 Amerikaner-Mutterreben, 4500 Europäerreben und 250 Hybriden. In Durlach wurden abgegeben 21237 Wurzelreben, 7765 Blindreben und 8780 ganze Rebruten.

12. Kellerwirtschaft.

a) Versuchstätigkeit.

Die bakteriologischen Untersuchungen über Säure abbauende Bakterien wurden fortgesetzt, ohne daß es bisher geglückt wäre die Bakterien in Reinkultur zu erhalten. Die 1922er Weine boten einen interessanten Einblick in die vielen Einflüsse, welche den Säureabbau begünstigen (W. u. K. 1923, S. 39). Ungeschwefelte Gutedelmoste verloren die Säure ziemlich schnell, geschwefelte erst später als die Temperatur im Keller wärmer wurde. Diese Feststellung ist für die Praxis bedeutungsvoll, weil bei rechtzeitiger Flaschenabfüllung ein Teil des Säureabbaus auf der Flasche vor sich geht, wodurch spritzige moselweinähnliche Weine erhalten werden. Weitere Versuche befaßten sich mit der Prüfung des Seitz'schen Entkeimungsfilters (W. u. K. 1923, S. 61), das gestattet selbst Bakterien aus dem Weine herauszufiltrieren und ihn so keimfrei zu machen. Für die Rettung von Weinen, die Neigung zum Essigstich haben aber noch nicht ganz verdorben sind, ist dieser Filter von größtem Werte. Unsere Versuche zeigten, daß tatsächlich sämtliche Lebewesen aus dem Wein herausfiltriert werden, so daß die Essigbildung nicht mehr zunehmen konnte, während in den Kontrollproben die Essigsäure so zunahm, daß der Wein unbrauchbar wurde. Auch mit einem Kolloidfilter einer Chemischen Fabrik wurden Versuche angestellt, die aber bisher zu keinem brauchbaren Ergebnis führten.

Durch Eponitkohle lassen sich aus dem Weine unangenehme Geschmacks- und Geruchsstoffe leicht beseitigen. Unsere in dieser Hinsicht in großer Anzahl angestellten Versuche kleineren und größeren Umfanges haben den Wert der Eponitkohle deutlich erwiesen. Selbst stark verdorbene Getränke konnten wieder trinkbar gemacht und dadurch erhebliche Geldwerte erhalten werden. Über die Versuche ist berichtet in „Weinbau und Kellerwirtschaft" 1923, S. 147.

Mit dem „Möslinger'schen Schönungsmittel" hat das Institut ebenfalls Versuche mit einem 1921er und einem 1922er Wein eines Weingutsbesitzers ausgeführt, um die Brauchbarkeit des Mittels zu prüfen. Die Versuche fielen überaus günstig aus, denn nicht nur wurden die Weine glanzhell und luftbeständig, sondern bei den 1921er Weinen war auch eine Verfeinerung des Buketts bemerkbar. Inzwischen ist das Schönungsmittel für die Kellerwirtschaft zugelassen worden.

Es ist eine weitverbreitete Ansicht mittlere badische Konsumweine eigneten sich nicht für die Flaschenabfüllung. Versuche mit 1922er Weinen sollten diese Frage klären. Beim zweiten Abstich wurden die Weine gleichzeitig unter Luftabschluß filtriert und beim dritten Ablaß durch das Flaschenfilter nach Imprägnierung mit Kohlensäure auf die Flasche gebracht. Die Weine sind bis heute vollkommen klar und verkosten sich als frische Konsumweine. Der Versuch wird fortgesetzt, und wenn mit anderen Jahrgängen dasselbe günstige Resultat erzielt wird, wäre diese Art des Ausbaues für badische Konsumweine von größtem Wert.

b) Praktischer Kellereibetrieb.

Im Berichtsjahr wurde die Kellereieinrichtung durch verschiedene Neuanschaffungen vervollständigt. Der 1923er Most wurde nach den günstigen Erfahrungen, die mit dem Schwefeln der Moste im Vorjahr von uns gemacht wurden, mit Ausnahme von einem Kontrollfaß, eingeschwefelt, und zwar wurde 10 g Kaliumpyrosulfit auf 1 hl Most verwendet. Die Gärung setzte regelmäßig nach 8 Tagen ein und verlief dann rasch und vollständig. Die Weine klärten sich schnell und zeichnen sich durch Frische und auffallendes Bukett aus. Die Mostschwefelung bietet aber noch den weiteren Vorteil, daß die Weine gesund bleiben und nicht braun werden. Es unterliegt keinem Zweifel, daß die Mostschwefelung gerade für die Gutedelweine von großem Vorteile ist, zumal der biologische Säureabbau durch die genannten Gaben an schwefliger Säure nicht nennenswert beeinflußt wird. Bei Weinen mit viel harter Säure (Weinsäure) wie z. B. bei Riesling wird dagegen der hier besonders notwendige Säureabbau nach dem Sulfitverfahren offenbar ziemlich stark gehemmt, so daß man bei solchen Traubensorten mit einer geringeren Menge Kaliumpyrosulfit wird arbeiten müssen. Unsere beabsichtigten Versuche in dieser Hinsicht wurden leider unmöglich gemacht.

Beim Rebschnitt reib' auch die alte Rinde von
den Schenkeln ab,
Gar manchen Rebenfeind schickst Du damit ins
kühle Grab!
Und mach' doch auch die alten Köpfe von Moos
und Flechten frei
– – überhaupt – – ein saubrer Rebstock,
Der das Aug' erfreut und **noch einmal so gut**
gedeiht,
Die Losung deines Lebens sei!
Sauber sei die Luft und rein
In einem Keller voll von Wein!
„Grumbieren", „Ruben", Krautestanden
Riechen – machen Dir den Wein zu Schanden!
Laß' dies Zeugs drum alles fort
Aus dem dunklen, heil'gen Ort!
Muß es aber im Verein
Liegen mit dem edlen Wein,
Dann **tu** Du oft den Keller lüften,
Sonst kriegt Dein Wein ein bös' Gedüften

Digitized by Google

Am Ende des Berichtsjahres lagerte im Institutskeller noch 28,8 hl 1923er, 708 Flaschen 1921er sowie 425 Flaschen und 21 hl 1922er. Die Einnahmen des Instituts aus Weinverkauf beliefen sich im Berichtsjahr auf Mk. 26801871483080O.

13. Staatliche Reblausbekämpfung.

Die früheren Reblausherde wurden im Berichtsjahr auf Stockausschläge und Reblausbefall untersucht. In den meisten Fällen war aber die Entseuchung so gründlich vorgenommen worden, daß wenigstens Rebläuse nicht mehr festzustellen waren. Die kolonnenmäßige Untersuchung konnte im Berichtsjahr nur mit 4 Kolonnen (mit je etwa 10 Sachverständigen und 10—15 Arbeitern) durchgeführt werden und dehnte sich über das untere Markgräflerland aus. Es wurden neben einem Herd in Auggen (Nr. 29) noch zwei kleinere Herde (Nr. 29a und 30) entdeckt und kurz vor Abschluß der Untersuchungsarbeiten eine umfassende Verseuchung (Nr. 31) in Pfaffenweiler (W. u. K. 1923, S. 165). Bis Eintritt des Herbstes wurde festgestellt, daß 2 ha Reben verseucht sind. Vermutlich ist der Seuchenherd aber noch viel größer. Wegen des Umfanges dieses Herdes kommt hier ein Kulturalverfahren zur Anwendung, wobei nur die verseuchten Reben herausgehauen werden. Diese Arbeit wurde Ende des Jahres durchgeführt und der Boden mit 15%iger Kresolseifenlösung entseucht.

14. Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden.

Die von den Landwirten übersandten Krankheiten an Kulturpflanzen wurden bestimmt und auf zahlreiche Anfragen über die Bekämpfung von Krankheiten Auskunft erteilt. U. a. wurde im Berichtsjahr auch der gefährliche Kartoffelkrebs bei Baden-Baden festgestellt und Maßnahmen zu seiner Unterdrückung getroffen. Die Hauptstelle hat ferner einen Bericht über das Auftreten der Krankheiten und Schädlinge im Jahr 1922 ausgearbeitet.

15. Beratende und gutachtliche Tätigkeit.

Die zentrale Lage des Weinbauinstituts veranlaßt viele Winzer und Landwirte Auskunft persönlich einzuholen. Die Mehrzahl der Auskünfte bezog sich auf den Wert neuerer Bekämpfungsmittel, auf das Errichten von Neuanlagen und die Behandlung kranker Weine. Gerade diese Auskünfte häufen sich derart, daß sie täglich geraume Zeit der Beamten in Anspruch nehmen. Es ist höchst bedauerlich welche Werte an Wein durch falsche kellertechnische Maßnahmen immer noch verloren gehen. In sehr vielen Fällen sind die Küfer am Verderben des Weines mit verantwortlich, weil es eben immer noch — auch in diesem Berufe — Personen genug gibt, die allen Neuerungen zur besseren kellerwirtschaftlichen Ausbildung interessenlos gegenüberstehen. Zahlreiche Gutachten wurden von verschiedenen Ministerien, von der Stadt Karlsruhe, von der Staatsanwaltschaft und von industriellen Unternehmen eingefordert, so u. a. über die Staatskellerei Meersburg, über das Rebgut Istein, über die Plünderungsschäden in Freiburg, über das Reichs-Pflanzenschutzgesetz, über Unterdrückung des Kartoffelkrebses, über die Zukunft der Rebenveredelung in Baden, über die Weinkontrolle, über die Brauchbarkeit zahlreicher Bekämpfungsmittel u. a.

16. Lehrtätigkeit des Instituts.

a) Kurse. Im Januar 1923 wurde ein jeweils 1tägiger Kurs über Weinbau in Waldshut und in Erzingen abgehalten. Vom 7.—15. April fand der erste Rebenpfropfkurs in der Rebenveredelungsanstalt in Durlach statt und vom 18.—19. Oktober hielt das Institut seinen 5. Vortragskurs über „Auserwählte Kapitel aus Weinbau und Kellerwirtschaft" im Botanischen Institut in Freiburg ab.

b) Die Ausbildung der Reblaussachverständigen erfolgte am 2. Juli in Grenzach und am 30. Juli in Auggen.

c) Eine Ausbildung von Zöllnern über Kartoffelkrebs und Pflanzenschutzgesetze übernahm das Institut auf Einladung der Zolldirektion an 4 Tagen in Karlsruhe.

d) Unterricht über Weinbau erteilten die drei Weinbauinspektoren des Instituts an den Landwirtschaftlichen Winterschulen in Augustenberg, Freiburg und Müllheim.

e) Vorträge. In Versammlungen hielten die Institutsbeamten im Laufe des Berichtsjahres 42 Vorträge, und zwar 1 im Kreis Konstanz, 6 im Kreis Lörrach, 18 im Kreis Freiburg, 5 im Kreis Offenburg, 1 im Kreis Baden, 4 im Kreis Karlsruhe, 2 im Kreis Heidelberg und 5 im Kreis Mosbach.

f) Demonstrationen verbunden mit Vorträgen wurden 3 in der Rebzuchtanlage bei Freiburg, 1 in Mingolsheim und mehrere in der Rebenveredelungsanstalt abgehalten.

g) Ausstellung. Im Rahmen der landwirtschaftlichen Ausstellung in Freiburg stellte auch die Hauptstelle für Pflanzenschutz Krankheiten der Kulturpflanzen und Mittel zur Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten aus. Besonderer Wert wurde auf eine übersichtliche Darstellung der Bekämpfung der Getreidekrankheiten gelegt. Außerdem waren die Krankheiten des Weinstockes gut berücksichtigt. Aus dem Gebiete der Kellerwirtschaft wurden zwei Gruppen für die Ausstellung herausgegriffen, die Anwendung des Schwefels in der Kellerwirtschaft und die Krankheiten und Fehler der Weine und ihre Beseitigung.

17. Teilnahme an Sitzungen usw.

Außer an verschiedenen lokalen Besprechungen beteiligte sich der Direktor des Institus an zahlreichen amtlichen Sitzungen in Karlsruhe, Berlin und Freiburg.

18. Veröffentlichungen.

Im Berichtsjahr hat das Institut neben zahlreichen kleineren Arbeiten 19 Mitteilungen (Nr. 26—74) in der Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" veröffentlicht, außerdem wurden 5 Mitteilungen der Hauptstelle für Pflanzenschutz und 6 Bekanntmachungen des Weinbauinstituts in zahlreichen Tageszeitungen bekanntgegeben.

19. Schlußwort.

Alle Versuche und Arbeiten des Instituts dienen der Produktionsverbilligung und der Verbesserung des badischen Weinbaus und der Kellerwirtschaft. Jetzt schon haben die Arbeiten des Instituts praktische Erfolge gezeigt, die in der besseren Schädlingsbekämpfung und den dadurch bedingten höheren Erträgen sowie in einer besseren Kellerwirtschaft zum Ausdruck kommen. An dem Institut jetzt abzubauen oder es gar ganz aufzuheben wäre darum für den badischen Weinbau, der mit seinen 75000 selbständigen Winzerfamilien dem Staate hohe Steuereinnahmen verschafft, eine höchst unselige Tat, zumal sich die sachlichen Unkosten des Instituts und die gesamten Unkosten des Weinbaubetriebes jetzt schon durch die Einnahmen decken und auch die Gehälter für die Beamten und Angestellten in einigen Jahren, wenn die 2 ha Junganlagen in Ertrag kommen, sich größtenteils durch die Einnahmen bezahlt machen. Gewaltig sind aber die Werte, die im ganzen Lande infolge der dauernden Aufklärungsarbeit der Institutsbeamten

Digitized by Google

mehr produziert oder veredelt werden. Das Institut deckt deshalb jetzt schon unter Würdigung dieser Tatsachen seine geringen Ausgaben. Hinzu kommt noch die drohende Reblausgefahr und eine allgemeine wirtschaftliche Krisis im Weinbau wie sie noch nie da war. Jetzt dem Weinbauer das nur zum Teil aus Staatsmitteln, zum Teil aber aus Stiftungen der Gemeinden, Körperschaften, der Winzer, des Weinhandels und der Industrie u. a. errichtete Weinbauinstitut wieder zu nehmen und ihn dadurch der Führung zu berauben, wäre eine Tat, für die niemand die Verantwortung übernehmen kann.

❖

Das Schneiden und die sonstige Behandlung von Haus- und Spalierreben.

Von Weinbauinspektor A. Dümmler, Freiburg i. Br.

(Mitteilung Nr. 81 des Bad. Weinbauinstituts Freiburg i. Br.)

Hausreben bestehen zumeist aus Kordonsarmen, die entweder unmittelbar über dem Boden, oder erst von einer bestimmten Höhe an, sich nach verschiedenen Richtungen verzweigen, senkrecht oder wagrecht oder schräg gestellt und mit Fruchtzapfen versehen werden. Bei der Heranzucht dieser Reben wie auch bei ihrer sonstigen Behandlung begeht man zumeist in dreierlei Hinsicht Fehler: Zu rasches Hochziehen der Kordonsarme, wahlloses, unsachgemäßes Anschneiden von Fruchtholz, verständnislose Behandlung der Sommertriebe. Alle drei Fehler zusammengenommen ergeben lückige, dichtbuschige, wenig fruchtbare Pflanzen mit geringwertigem schlecht ausgebildetem Traubenmaterial – ganz abgesehen davon, daß an solchen Reben eine Fernhaltung pilzlicher und tierischer Schädlinge zu einem Ding der Unmöglichkeit wird.

Man beachte deshalb folgendes: Beim Schneiden der Verlängerungstriebe nehme man diese nicht zu lang, 5–6 Augen höchstens – auch bei kräftigstem Wachstum. Eile mit Weile! Zu lang geschnittene Triebe bleiben oder werden in ihren unteren Teilen leicht kahl. Sehr schwache Verlängerungstriebe müssen sogar auf höchstens 2–3 Augen zurückgeschnitten werden, um an diesen Stellen im kommenden Jahre erst einmal kräftiges Holz zu gewinnen. Sachgemäß geschnittene Verlängerungstriebe treiben jedes an ihnen befindliche Auge gut durch. Der grüne Trieb des obersten Auges wird in der Richtung der Verlängerung rechtzeitig geheftet, Mitte August gegipfelt und im nächsten Frühjahr auf die vorhin genannte Augenzahl zurückgeschnitten. Die aus den Seitenaugen des angeschnittenen Verlängerungstriebes herauskommenden grünen Triebe werden bereits eingekürzt, wenn sie eine Länge von 40 bis 50 cm erreicht haben und dann aufgeheftet. Im nächsten Frühjahr schneidet man jeden der Seitentriebe auf 2 Augen zurück und in den darauffolgenden Frühjahren wird jeweils von den aus 2äugigen Zapfen hervorgegangenen 2 Trieben der obere fortgeschnitten und der untere wieder als 2äugiger Zapfen belassen. Bei einigen Sorten, welche nur bei langem Schnitt gut tragbar sind (u. a. „Gelbe Seidentraube" [„Frühleipziger"], Früher roter Malvasier", in der Jugend auch „Weißer Muskateller" und „Blauer Trollinger"), schneidet man von den 2 Trieben des 2äugigen Zapfens den unteren auf 2 Augen beläßt aber auch den oberen mit 4–5 Augen und bindet ihn halbbogenförmig bei wagerechtem Kordon auf diesen nieder oder bei senkrechten Kordons seitlich an einen dort durchlaufenden Draht. Der untere Zapfen gibt dann wieder 2 Triebe, mit denen man beim nächsten Schnitt in gleicher Weise verfährt usw. Außer der vorhin schon genannten Sommerbehandlung ist es noch notwendig nach dem Austrieb im Frühjahr – jedenfalls bald nach Vorübergang der Frühjahrsfrostgefahr – die aus dem alten Holze sowie die aus einem Auge doppelt hervorgekommenen schwächlichen unnötigen Triebe zu entfernen und die Fruchttriebe kurz vor oder nach der Blüte 3–4 Blätter über der letzten Traube einzukürzen und aufzuheften sowie die zum Vorschein kommenden Geiztriebe bis auf 1 Blatt zurückzunehmen.

Da auch das Spritzen und Schwefeln sowie die Wurmbekämpfung bei Hausreben von Bedeutung ist, so müssen auch hier die Bekämpfungsmaßnahmen zur gleichen Zeit und in gleich sorgfältiger intensiver Weise wie im freien Weinberg vorgenommen werden. Da es dabei notwendig ist gut in die laubigen Stöcke eindringen zu können, so sollten die Rebspaliere mindestens 10 cm von der Hauswand abstehend angebracht werden.

Bei der Erziehung und Pflege der Reben kann nicht schematisch gearbeitet werden. Die angeführten Regeln haben nur den Normalfall im Auge und der ist in der Praxis selten zu finden. Man kommt aber immer zum Ziel, wenn man sich vor Augen hält, daß die einzelnen Kordonsarme sich nicht näher kommen dürfen als höchstens 60–70 cm, daß sie in gleichmäßigen Abständen mit kräftigem Fruchtholze garniert sein sollen, und daß die ganze Spalierpflanzung im Laufe des Sommers stets luftig und locker dasteht. Da heißt es bei allen vorzunehmenden Arbeiten: denken! Bricht man die unnötigen Triebe aus, so muß evtl. doch der eine oder andere an leeren Stellen als Ersatz belassen werden; schneidet man die kräftigen Zapfen auf 2 Augen und mehr, so müssen schwächlichere Zapfen auf 1 Auge oder sogar auf den Astring zwecks Erzeugung kräftigen Holzes zurückgenommen werden. Sind Zapfen zu lang geworden, so sind am Grunde derselben hervorkommende Triebe ängstlich zu hüten und zu kräftigen, damit zu gegebener Zeit darauf zurückgeschnitten werden kann. Stehen die Zapfen zu nahe beieinander (bei älteren Reben normal 25–30 cm), so ist einer um den anderen herauszuschneiden; ist der ganze Rebstok durch zu langes Anschneiden der Verlängerungstriebe ziemlich kahl geworden, dann wird er am besten mehr oder weniger heruntergeschnitten zwecks erneutem nunmehr sachgemäßerem Aufbau usw.

Eine rationelle, sachgemäße, neuzeitliche Behandlung lohnen Hausreben durch große Mengen wohl ausgebildeter, gesunder, süßer Trauben, die in den Städten für gutes Geld leicht Käufer finden.

✣

Badens Weinmosternte 1923.

Durch liebenswürdige Vermittelung des Statistischen Landesamtes in Karlsruhe bin ich in der Lage, einige Angaben über den Weinmostertrag im Jahre 1923 in Baden zu machen.

Im ganzen Lande wurden 173507 hl Most geerntet im Wert von 11257178 G.M., oder von durchschnittlich 64,95 GM. pro hl. Die im Ertrag stehende Rebfläche wird mit 12851 ha angegeben, sodaß sich ein durchschnittlicher Hektarertrag von 13,5 hl errechnet. Da die Rebfläche im Jahre 1922 mit 13,033 ha angegeben wurde, wäre eine Abnahme von 202 ha eingetreten.

Im einzelnen verteilt sich der Ertrag auf die Weinbaugebiete Badens wie folgt:

Digitized by Google

Weinbaugebiet	Rebfläche ha	Mostertrag hl	hl pro ha	Geldwert	Durchschnittspreis für 1 hl Most	Durchschnittl. Geldertrag für 1 ha Rebfläche
				M.	M.	M.
Seegegend	599	14107	23,5	757 855	53,7	1265
Oberes Rheintal . .	92	1298	14,1	56 203	43,3	611
Markgräfler Gegend	2698	69126	25,6	4 506 745	65,2	1670
Kaiserstuhl	2520	13537	5,4	812 025	60,0	322
Breisgau	1559	22979	14,7	1 373 324	59,8	881
Ortenau und Bühler Gegend	2780	28361	10,2	2 226 213	78,8	804
Untere Rheingegend .	959	9165	9,6	578 072	63,1	603
Kraichgau u. Neckargegend	958	8797	9,2	513 956	58,4	536
Bergstraße	310	4437	14,3	320 385	72,2	1034
Main- und Taubergegend	356	1700	4,8	102 400	60,2	288
Im ganzen	12831	173507	13,5	11 257 178	64,9	877

Wenn wir diese Zahlen mit denen von 1922 vergleichen, in welchem Jahre Baden einen Vollherbst erhielt, dann stellt die 1923er Ernte nur 1/5-Herbst dar. Allerdings haben einzelne Weinbaugegenden besser abgeschnitten, vor allem wieder die Markgrafschaft, während der Ertrag des Kaiserstuhls und des Taubergrundes einem vollkommenen Mißherbst gleichkam. Im Kaiserstuhl haben, wie fast im ganzen Lande, ungünstiges Blütewetter, Heuwurm und vor allem ein Hagelschlag stark geschadet, im Taubergrund Spätfröste. Auffallend guten Ertrag kann das Bodenseegebiet aufweisen, wo infolge später Blüte die Gescheine nicht so stark verrieselten wie anderwärts. Die Herbstpreise für die Moste waren am niedersten im oberen Rheintal, am höchsten in der Ortenau entsprechend der Qualität der Weine. Am besten hat die Markgrafschaft abgeschnitten (viel Wein, hohe Preise); die Weinernte stellte hier einen Geldwert von 4,5 Millionen G.M. dar. Inzwischen hat sich der Wert allerdings um 3/4 erhöht.

Wenn wir das Ergebnis der Statistik über die Weinernte 1923 in Baden mit der Statistik Elsaß-Lothringens

✣

Rebenveredelungskurs in Pfaffenweiler.

Das Weinbauinstitut hielt vom Montag den 4. bis Samstag den 9. Februar d. J. in der stark reblausverseuchten Gemeinde Pfaffenweiler seinen zweiten von Weinbauinspektor Dümmler geleiteten Rebenveredelungskurs ab. Es geschah dies einerseits aus dem Grunde, die Rebbautreibenden dieser Gemeinde, wie auch diejenigen der gefährdeten Nachbargemeinden mit dem Wesen der Rebenveredelung eingehend bekannt zu machen und andererseits sie überhaupt für den Pfropfrebenbau — dem besten Mittel zur Bekämpfung der Reblaus — zu gewinnen. Der frühe Kurstermin wurde gewählt, um eine genügende Beteiligung zu sichern und um Interessenten Gelegenheit zu geben, noch im gleichen Jahre selbst Pfropfungen auszuführen und Amerikaner-Muttergärten anzulegen. Eine Kursdauer von 6 Tagen wurde für nötig erachtet, da noch jegliche Kenntnis über den neuen Weinbau allerorten fehlt, umsomehr, als sich ja die staatliche Versuchstätigkeit auf Grund der Bestimmungen des Reblausgesetzes jahrzehntelang ziemlich verborgen abspielen mußte.

Das Interesse an dem Kurse war sehr rege; es nahmen im ganzen 48 Personen daran teil, die aus folgenden Gemeinden stammten: Pfaffenweiler 28, Schallstadt 10, Wolfenweiler 4, Ehrenstetten 6. Auch fehlte es an den einzelnen Tagen nicht an sonstigen an der Rebenveredelung Interesse nehmenden Besuchern aus der weiteren Umgebung.

Theoretischer Unterricht wurde jeweils an den Vormittagen von 9 bis 12 Uhr erteilt, wobei alle Kapitel, welche mit dem neuen Weinbau im Zusammenhang stehen, eingehend besprochen wurden: Die Reblaus und ihre Bedeutung für den Weinbau, gesetzliche Bestimmungen zur Bekämpfung der Reblaus, die Anpflanzung von Pfropfreben, die einzelnen Rebenveredelungsarten, die Theorie der Veredelung, die Technik der Rebenveredlung, die wichtigsten amerikanischen Rebarten der Gattung Vitis und deren Kreuzungsprodukte; Reblauswiderstandsfähigkeit, Adaption, Affinität; die Anlage und die Bewirtschaftung von Amerikaner Schnittholz-Muttergärten, die Aufbewahrung und Vorbereitung der Amerikaner-Unterlagsreben und Edelreiser, die Herausnahme des Unterlags- und Edelholzes aus der Miete und dessen Zurichtung, die Vortreibkisten, das Packmaterial, das Einlegen der gepfropften Blindreben in die Kisten, Vortreibräume, das Vortreiben; das Ein- und Ausschulen der vorgetriebenen gepfropften Reben, Prüfung der Pfropfreben, Anwachsprozente; die Anlage von Weinbergen mit gepfropften Reben, die für das Markgräflerland wichtigsten amerikanischen Unterlagsreben und der Weinbau mit Amerikaner-Direktträgerreben. Große selbsthergestellte Zeichnungen unterstützten die theoretischen Ausführungen wesentlich.

Sämtliche Nachmittage waren der Praxis gewidmet, und folgten die einzelnen Arbeiten in nachstehender Weise: Zurichtung und weitere Behandlung der Rebenveredelungsmesser, Abziehsteine und Streichriemen, Ausführung von Kopulationsschnitten, Ausführung der Geaenzungenschnitte, Schneiden von Amerikaner-Blindreben und Edelreisern und Zurichten derselben, Herstellung von gepfropften Reben, Einlegen von Blindreben in die Vortreibkisten, Einstellung der Kisten in den Warmraum und Beginn des Vortreibens. An einem später noch zu bestimmenden Nachmittage werden die Kursteilnehmer nochmals in Pfaffenweiler zusammenberufen zur Besichtigung der inzwischen fertig vorgetriebenen Pfropfungen und — sofern es die Witterung erlaubt — zur praktischen Vorführung der Einschulung von gepfropften Reben.

Als Vortreibraum wurde — in Ermangelung von etwas besserem — der Ortsarrest benutzt, der in einem 2,20 m breiten, 3,40 m langen und 2,50 m hohen mit einem kleinen Fenster versehenen Raume besteht. Die Wände sind 50 cm dick und erfolgt die Heizung durch einen kleinen 1 m hohen eisernen Ofen. Für Feuchthaltung des Raumes ist soweit als möglich gesorgt. Da die Feuerung lediglich mit Holz geschehen kann, so ist eine gleichmäßige Temperatur in dem Vortreibraume nur schwer zu halten. Es kommt ja aber nicht so sehr darauf an, tadellose Vernarbungen zu erzielen, als vielmehr nur den Rebbautreibenden die Art, wie die Verwachsung vorsichgeht, zu zeigen. Mit der Verwachsung wird es ja auch insofern hapern, als ja Unterlagen wie Edelreiser in völliger Winterruhe zur Verwendung gelangten.

Das notwendige Amerikaner-Unterlagenholz und eine Mustervortreibkiste lieferte die Rebenveredelungsanstalt in Durlach, Sägemehl das Sägewerk Sütterlin in Müllheim, Torfmull das Weinbauinstitut in Freiburg, Rebenkopulationsmesser die Firma Kunde & Sohn in Dresden, während das übrige: Schleifsteine, Kisten, Zuber, Bütten, Holzkohle, Edelreiser, Eimer, Kannen usw. von den Kursisten zur Verfügung gestellt wurde. Als Vortrags- und Veredelungsraum diente der Saal des Gasthauses zum Engel, den die Kursisten selbst allabendlich säuberten. Die Heizung stellte die Gemeinde.

Die Kursisten waren in einem Alter zwischen 15 und 34 Jahren. Am Schlusse des Kurses konnten in der Fähigkeit der Rebenveredelung 9 (ungefähr 18%) die Note „sehr gut", 10 (ungefähr 20%) „gut bis sehr gut", 13 (ungefähr 27%) „gut" und 5 „genügend bis gut" erhalten. Die übrigen 11 waren völlig untauglich. Von den 48 Kursisten waren also — wenn man die 5 mit „genügend bis gut" fortläßt — 32 (ungefähr 66%) als gute Rebenveredler anzusehen. Das immerhin günstige Resultat ist umso bemerkenswerter, als in den ersten drei Nachmittagen wegen Nichteintreffens der rechtzeitig bestellten Rebenkopulationsmesser allgemein mit gewöhnlichen scharf gemachten Taschen- und Tischmessern in den verschiedensten oft unmöglichsten Formen gearbeitet werden mußte. Auch ein Rasiermesser war darunter! Diesem Umstand ist es wohl auch zu danken, daß ernstliche Verwundungen — wie sie bei früheren Unterweisungen in der Rebenveredelung fast stets in Erscheinung traten — diesmal nicht zu beklagen waren. Die genannten Messer waren jedenfalls zum Anlernen völlig ausreichend und wird die Verwendung derselben für diesen Zweck auch in Zukunft beibehalten werden.

Was die Zahl der Kursisten anbelangt, so war dieselbe mit Rücksicht auf gründliche praktische Unterweisung zu groß . . . Zwanzig Mann sind für eine Unterrichtsperson — wie schon der vorjährige Kurs in Durlach gezeigt hat — reichlich genug. Die Teilnehmer sind also in Zukunft auf diese Zahl zu beschränken, oder es muß noch eine weitere Unterweisungsperson zu den Kursen herangezogen werden.

Im übrigen war dem Kursleiter die rege Teilnahme der Winzer nur angenehm. Die „Alten" lehnen gern die Rebenpfropfung ohne weiteres rundweg ab. Vollkommen ungenügend unterrichtet sehen sie in dieser nur vermehrte Schwierigkeiten für den Weinbau An irgend welche Vorteile gauben sie nicht — umso weniger, als gerade im Markgräflerland und im Breisgau, wo nur durch Umlegen verjüngt bezw. gekräftzt wird, mit der Anpflanzung von Pfropfreben eine Kulturänderung verknüpft ist. Durch eingehende grün liche Unterrichtung einer jüngeren aufnahmefähigeren Generation kann hier dem von allen Einsichtigen zu erstrebenden Ziele: möglichste Selbständigmachung reblausverseuchter Gemeinden in der Rebenpfropung, rasch

Digitized by Google

näher gekommen werden. Da bedeutet jeder weitere Hörer einen Gewinn!

Obwohl nun vom Kursleiter strengstens vermieden wurde irgend eine besondere optimistische Stimmung bezüglich der Rebenveredelung aufkommen zu lassen, entwickelte sich doch im Laufe der Tage bei den Kursisten eine wahre Begeisterung für dieselbe, die soweit ging, daß man der mit zur Verhandlung stehenden Amerikaner-Direktträgerfrage — die bis vor kurzem alle Gemüter vollständig gefangen nahm — kaum Beachtung schenkte, und daß man nach Schluß des Kurses allen Ernstes noch weiter beisammen bleiben wollte, um weiter zu veredeln.

Illusionen darf man sich hier nicht hingeben — die herrschende ungünstige Witterung begünstigte den Kurs. Und wie so bald ist auch hier vor der strengen harten Wirklichkeit alles in Dunst und Rauch zerflogen. Darum darf hier nicht locker gelassen werden. „Die Jungen wie die Alten" sind gegenwärtig in Pfaffenweiler bestrebt, ein passendes Gelände zur Anlage eines Amerikaner-Muttergartens noch in diesem Frühjahr zu erwerben. Gelingt dieses, so ist schon unendlich viel gewonnen — noch mehr, wenn von den Kursisten, die alle noch in diesem Frühjahr veredeln wollen, auch nur einer dieses fertig bringt und im nächsten Frühjahr einzelne Veredelungen in die verseuchten Weinberge setzen kann. Geraten diese, zeigen sie die dem Kundigen bereits bekannten Vorteile und sieht der Rebbauer, daß sie der Reblaus standhalten, dann bleibt nicht mehr allzuviel zu tun übrig. Ob dann nachher der einzelne selbst veredelt oder ob die Veredelung am besten auf genossenschaftlichem Wege geschieht oder sonst irgendwie, das klärt sich dann im Laufe der Zeit in den einzelnen Gemeinden ganz von selbst.

Aller Anfang ist schwer, auch die erstmalige Einleitung und Durchführung eines langfristigen Rebenveredelungskurses in einer kleinen Gemeinde mit im übrigen hervorragenden Weinbau. Da fehlt nicht mehr als alles und was man auftreiben kann ist meist fragwürdiger Natur! Dem regen Interesse der Kursisten ist es zu danken, daß manche Schwierigkeiten überwunden werden konnten. Aber auch dem Gemeinderat und Bürgerausschuß Pfaffenweiler mit seinem rührigen Burgermeister Gutgsell an der Spitze, der alle Wege, die zum Kurse führten, ebnete und auch jetzt weiterhin bestrebt ist, daß das bisher Errungene festgehalten und weiter ausgebaut wird, sei auch an dieser Stelle der geziemendste Dank ausgesprochen. Dlr.

Kleine Mitteilungen

Vom Abbau des Weinbauinstituts.

Die Gerüchte über die Aufhebung des mitten im Emporblühen befindlichen badischen Weinbauinstituts haben im ganzen Lande einen lebhaften Protest aller am Weinbau und an der Kellerwirtschaft interessierten Kreise ausgelöst, der in unzähligen Telegrammen und Schreiben an die Regierung zum Ausdruck kam. Das Ministerium hat inzwischen die auf 31. März ausgesprochene Kündigung der Angestellten zurückgezogen. K. M.

Kellerwirtschaftskurs in Ihringen.

Dem Wunsche Ihringer Winzer entsprechend, hält das Badische Weinbauinstitut am 25. und 26 Februar in Ihringen einen Kellerwirtschaftskurs ab mit folgenden Vorträgen: Die Behandlung der Fässer und Herbstgeschirre, die Lese der Weiß- und Rotweintrauben, Beschaffenheit der Keller und Fässer, die Kelterung, Gärung und Gärleitung, Behandlung der Weiß- und Rotweine, Behandlung kranker Weine, Haustrunkbereitung. Die Vorträge beginnen jeweils Nachmittag 2 Uhr. Versammlungslokal wird noch ortsüblich bekannt gegeben. Rdr.

Notwendigkeit der Verlängerung der Zuckerungsfrist für 1922er Weine.

Bekanntlich hat der Reichstag nur für neue Weine die Zuckerungsfrist bis 30. Juni 1924 verlängert, dagegen dürfen die ungezuckerten 1922er Weine nach dem Weingesetz erst wieder in der Zeit von 1. Oktober bis 31. Dezember 1924 nachgezuckert werden. Weil nun aber die 1923er Ernte gering und in Baden vielfach sehr gut ausgefallen ist, bedarf der 1923er Wein kaum der langen Zuckerfrist, wohl dagegen der noch reichlich lagernde 1922er Wein, von dem gerade die geringen Qualitäten der Riesenernte 1922 noch in den Winzerkellern liegen. Der Weinhandel hat für diese geringen Sachen, die erst wieder vom 1. Oktober ab gezuckert werden dürfen, nur geringes Interesse. Es besteht darum Gefahr, daß diese leichten Weine beim Winzer liegen bleiben und infolge ihres geringen Alkoholgehaltes Schaden leiden. Aus diesem Grunde wäre es wünschenswert, eine Verlängerung der Zuckerungsfrist für die 1922er Weine zu erwirken, zumal infolge der Zuckerknappheit in den vorigen Jahren die seit Menschengedenken größte Weinernte nicht rechtzeitig konsumfähig gemacht werden konnte. Auch im Interesse der Ehrlichkeit wäre eine Verlängerung der Zuckerungsfrist notwendig, weil sonst von gewisser Seite die 1922er Weine im Verschnitt mit 1923er Weinen gezuckert und später als 1923er verkauft werden. Das Weinbauinstitut hat darum das Ministerium des Innern gebeten, an geeigneter Stelle in Berlin wegen Verlängerung der Zuckerungsfrist für 1922er Weine vorstellig zu werden. K. M.

Von der Freiburger Weinbörse.

Auf einem der letzten Börsentage wurde eine festere Form der Weinbörse beschlossen und in den Vorstand gewählt: Weinhändler Hans Krafft-Auggen, Freiherr von Gleichenstein-Oberrotweil, Oberlehrer Schäffner-Zell-Weierbach, Direktor Fagnoul-Freiburg, Altbürgermeister Güntert-Laufen, Weinhändler Pyhrr, zum Kopf, Freiburg, Weinhändler Geismar-Freiburg, L. Wertheimer-Freiburg und Bahnhofwirt Stiegler-Freiburg. In Zukunft haben nur noch Zutritt zur Weinbörse die Mitglieder der Vereinigung bad. Weinhändler, des Bad. Winzerverbandes, des oberbad. Weinbauvereins, des Verbandes der Edelbranntweinbrenner und der Wirtevereinigung in Freiburg.

Angebot und Nachfrage nach Weinen war auf den letzten Börsentagen nur sehr gering, weil die Produzenten auf noch höhere Preise hoffen, und weil der Weinhandel die jetzigen Preise nicht mehr zu bezahlen wagt.

Auf dem vor der Weinbörse am 14. Februar stattgefundenen Trefftag der Mitglieder des Verbandes badischer Weinhändler, der von etwa 100 Personen besucht war, hielt Direktor Dr. Müller einen Vortrag über das jetzt zugelassene Schönen der Weine mit Ferrozyankalium.

Zur Anlage von Amerikaner-Muttergärten.

In der Schweizer „Zeitschrift für Obst- und Weinbau" weist der bestens bekannte Weinbautechniker H. Schellenberg in einer Abhandlung unter obigem Titel darauf hin, daß auch in der deutschen Schweiz die Nachfrage nach amerikanischen Unterlagsreben für die Veredlung in den letzten Jahren stark zugenommen habe, daß aber der Ankauf derselben mit hohen Geldkosten und allerhand Schwierigkeiten verknüpft wäre und daß deshalb in Winzerkreisen Neigung vorhanden sei, sich durch Anlage eigener Amerikaner-Muttergärten von den auswärtigen Rebholzproduzenten unabhängig zu machen. Schellenberg mahnt aber hierin zur Vorsicht. Für das Gelingen der Veredlung sei gut ausgereiftes Holz erste Vorbedingung, was bei manchen Unterlagssorten (Rip. × Rup. 3309 C.) schwer sei zu erzielen, umsomehr, als die klimatischen Verhältnisse der deutschen Schweiz für die Ausreife im allgemeinen nicht günstig wären. Riparia Grand glabre, Solonis × Rip. 1616 C. u. a. verhielten sich hierhin besser. Man sollte deshalb bei Anlage von Muttergärten die sonnigsten Lagen wählen, wo man dann auch — zur möglichsten Verbilligung der Heranzucht der Schnittreben — die Pflanzen ohne Unterstützung als kriechende Reben am Boden entlang ziehen könnte. Der während des Sommers nicht bedeutende Aufwand bei Heranzucht kriechender Reben gestatte es, Muttergärten für Heranzucht von Unterlagen auch in etwas abgelegeneren Grundstücken, die mit Rücksicht auf die Schwierigkeiten des Baues nicht mehr für Weinbau benützt werden und auch für andere Kulturen nur einen geringen Wert repräsentieren, anzulegen. In weniger günstigen Lagen müßten die Mutterstöcke an Pfählen gezogen und ziemlich umständlich behandelt werden wodurch es unmöglich sei, Unterlagen zu den Preisen zu erzeugen wie solche importiert geliefert werden können u.s.f.

Schellenberg behandelt hier eines der bedeutsamsten Kapitel für den zukünftigen Weinbau. Wir in Baden mit unseren zunehmenden Reblausverseuchungen haben alle Ursache, das was darüber geschrieben und gesagt wird, mit Aufmerksamkeit zu verfolgen und mit unseren inzwischen gesammelten Erfahrungen zu vergleichen und der, Rebbautreibenden zu unterbreiten. Es wird deshalb auch, sowie den den meisten Augen unsichtbare Prozeß, der bei uns in der Amerikanerfrage spielt, einer gewissen Klärung entgegengeführt worden ist, das Kapitel über die Anlage der Amerikaner-Muttergärten für unsere Verhältnisse mit aller Deutlichkeit hier behandelt werden. Dlr.

Weinversteigerung in Karlsruhe.

Die von etwa 200 Interessenten besuchte Badische Naturweinversteigerung in Karlsruhe am 11. Februar 1924 nahm einen flotten Verlauf. Zum Ausgebot kamen in der Hauptsache 1922er Weißweine, die willig Abnehmer fanden und daneben noch 1921er Weißweine und 1922er und 1921er Rotweine, für die weniger Interesse vorhanden war. — Von den 87 Nummern 1922er Weißwein konnten 86 zugeschlagen werden. Die eine nicht zugeschlagene Nummer stellte einen fehlerhaften Wein dar, der besser überhaupt nicht zur Versteigerung gebracht worden wäre. Die Preise bewegten sich zwischen 53 M. (ein Meersburger Weißherbst der Domänenkellerei) und 354 M. (Schloß Staufenberger Clevner, Wachstum Prinz Max von Baden) für

Digitized by Google

1 hl. Im ganzen wurden für 385 hl 1922er Weißwein 45761 M. gelöst, was einem Durchschnittspreis von 118 M. für 1 hl entspricht. — Von den 20 Nummern 1921er Weißwein wurde nur die Hälfte zugeschlagen. Ein Teil soll nachträglich unter der Hand verkauft worden sein. Es wurde bezahlt für zwei Nummern 1921er Laufener Gutedel (Wachstum Altbürgermeister Güntert, Laufen) 4,50 und 4,60 M. pro Liter, für 200 Flaschen Blankenhornsberger Muskateller im Durchschnitt 11,90 M. pro Flasche und für 1921er Blankenhornsberger Riesling Auslese 8,10 M. pro Flasche. — Die 1922er Rotweine erzielten Preise von 109—135 M. das Hektoliter und die 1921er Rotweine durchschnittlich 7 M. pro Flasche. Mke.

Rundschau

Italien.

Weinbaukongreß in Rom. Vom 11. bis 13. Januar fand in Rom ein Kongreß der Vereinigung der italienischen Weinbauern statt, bei welchem über verschiedene aktuelle Themata gesprochen wurde, u. a. auch über den Wein in der Nationalökonomie, über Zollpolitik der Weine, Wirtschaftspolitik der Weine, über Produktion und Konsum der Weine, über die Konkurrenz des Weines (Schnaps, Bier), Tafeltraubenkultur, Rekonstruktion der Rebpflanzungen, Organisation der Winzer und Errichtung eines gesellschaftlichen Weinbauinstituts.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Gegenwärtig geltende Weinpreise pro Hektoliter: 1922er 65–75 Mark, 1923er 100–110 Mark.

Württemberg. 1922er um 50 Mark herum, 1923er Rotwein 88—118, Schillerwein 75–91, Weißgemischt 77—80, Weißriesling 87—103 Mark.

Rheinhessen. 1921er 300 Mark, 1922er 90, 100, 108, 135, 167 Mark. 1923er 100 Mark und mehr. Steigende Tendenz. Steigerungspreise im Durchschnitt 632 Mark für 1921er im Faß, für 1921er Flaschenweine, pro Flasche 7,10–7,50 Mark und für 1922er 162, 170, 214, 263, 281 Mark.

Von der Ahr. Soweit die Witterung es zuläßt, sind die Winzer mit Düngen und Graben der Weinberge beschäftigt. Die Kälte im Januar hat dem Weinstock erheblich geschadet. Besonders an Portugieserreben, aber auch bei Burgunder und Riesling. Dieser Frostschaden muß beim Rebschnitt unbedingt berücksichtigt werden, denn durch den richtigen sachgemäßen Schnitt kann der Schaden, wenn auch nicht ganz beseitigt, so doch bedeutend verringert werden. Ganz besonders ist darauf zu achten, daß an passender Stelle Zapfen in einer Länge von 2 höchstens 3 Augen angeschnitten werden, welche aber nicht als Tragzapfen dienen sollen, sondern den Zweck haben, das Tragholz bzw. die Bogreben für das kommende Jahr zu liefern. Es kann nämlich der Fall sein, daß gerade die Augen einer Bogrebe, welche das Tragholz fürs nächste Jahr bringen sollen, erfroren sind. Hat man nun das Anschneiden eines Ersatzzapfens unterlassen, so wird man im nächsten Jahre gezwungen sein, entweder den Stock zurückzuschneiden oder aber Bogreben auszuschneiden, die viel zu weit vom Pfahl entfernt sind. Letzteres hat den Nachteil, daß dadurch der Stock einen zu großen Umfang erhält, wodurch die Beschattung des Bodens zu groß wird und sich die Rebfeinde wie Heu- und Sauerwurm und Peronospora, besser entwickeln können. Ferner wird dadurch die Schädlingsbekämpfung, Bodenbearbeitung usw. bedeutend erschwert. — Die Nachfrage nach Ahrrotwein hat in der letzten Zeit bedeutend zugenommen. Es kamen verschiedene größere Abschlüsse zustande, wobei bezahlt wurden für 21er 240—260, 22er 80—180 und 23er 120—200 G.M. pro hl.

Bücherbesprechungen

Bassermann-Jordan Friedrich von. Geschichte des Weinbaus. 2. Auflage. 1361 Seiten mit 508 Abbildungen. Frankfurt 1923. Frankfurter Verlagsanstalt.

„Eigenartig und einzigartig" ist die Kennzeichnung dieses Prachtwerkes, das in drei wuchtigen Leinenbänden vor uns liegt; eine Fülle von geschichtlichem, kulturellem, literarischem und sachlichem Wissen ist hier niedergelegt, die zur Bewunderung zwingt, die die Liebe verrät, die der Verfasser der alten und ewig jungen Kultur der Rebe entgegenbringt, und die ihn zu dem Bienenfleiß befähigte, ein solch monumentales Werk zu schaffen. Kein anderer Zweig der Landwirtschaft kann sich einer Geschichtsschreibung wie dieser rühmen, kein anderer Zweig der Landwirtschaft vermag aber auch auf eine solch bewegte und vielseitige Geschichte zurückblicken. Die neue Auflage ist auf breiterer Grundlage als die erste aufgebaut. Die einzelnen Abschnitte, die Literaturangaben, sind bedeutend erweitert und vergrößert, neue Forscher und Quellenstoff ist hinzugetragen; der gesamte Weinbau ist in die Betrachtungen eingeschlossen, so daß hier eine Lebens- und Forscherarbeit von erstaunlichem Ausmaße vorliegt. Die Vielseitigkeit und Meisterschaft auf geschichtlichem, fachtechnischem, literatur- und kulturgeschichtlichem Gebiet, vereinigen sich zu einer großen Symphonie des Weines und des Weinbaus. Friedrich von Bassermann-Jordan ist der Historiker des Weinbaus schlechthin, und er ist als solcher einzig dastehend. So sehr jedoch das Werk den Geschichtsforscher und Gelehrten verrät, eben so sehr merkt man, daß hier ein Weinfachmann die Feder führt, für den, als Sohn einer alten, um den Weinbau noch verdienten Familie, die als Förderin des Edelweinbaus altbekannten Ruf besitzt, Weinbau Tradition ist. Genauste Vertrautheit mit Rebbau und Weinbehandlung spricht aus allen Seiten. Der Verfasser erweist sich dabei als Literaturkenner, der die Weltliteratur über Wein und Rebe seit dem Altertum bis zu uns durchgearbeitet hat. In der Zusammenstellung der benützten Werke am Schlusse des dritten Bandes sind mehr als 3000 Bücher angeführt. Vor allem ist der Verfasser jedoch Kulturhistoriker, so daß sein Werk zu einem großen kulturgeschichtlichen Abriß der weinbautreibenden Länder geworden ist. Die beigefügten Abbildungen umfassen denn auch alle berührten Gebiete. Werke der Bildhauerei, der Mal-, Ätz- und Prägekunst sowie technische Geräte und Vorrichtungen sind im Bilde wiedergegeben. Beginnend mit der versteinerten tertiären Rebe und altägyptischen Hieroglyphen und Wandgemälden über den Rebbau bis zu dem Hymnus Sievogts auf den 21er.

Dieses einzig dastehende Werk ist für den Geschichts- und Sittenforscher und für den ausübenden Weinfachmann in gleichem Maße wertvoll. Nicht ausschöpfbar ist der Brunnen an Anregung und Wissen, denn es bietet eine Kostbarkeit, die nie an Wert verliert.

Weinbaudirektor Bauer.

Bekanntmachungen

Beschickung der Weinausstellung auf der 30. Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Hamburg am 27. Mai bis 1. Juni betr.

Die Landwirtschaftskammer veranstaltet zur Vertretung des badischen Weinbaues und zur Gewinnung neuer Absatzgebiete eine Beschickung der Weinausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Hamburg. Sie trägt hierbei die Kosten ihrer eigenen Veranstaltung (Vorprobe), sowie die Kosten der Fracht nach der Ausstellung für diejenigen Weine, die bei der von ihr veranstalteten Vorprobe von der hierzu bestellten Kommission ausgewählt worden sind.

Es können nur Aussteller mit selbstgezogenen Weinen oder Genossenschaften mit den selbstgezogenen Weinen ihrer Mitglieder zugelassen werden. Von jeder angemeldeten Sorte sind mindestens 50 Flaschen einzusenden. Sämtliche zur Ausstellung zugelassenen Weine werden von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft fest angekauft. Die Preise der Weine sind deshalb von den Ausstellern mit Glas und Verpackung (ausschließlich Weinsteuer) zu berechnen. Leergut wird nicht zurückgesandt. Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft behält sich vor, bei Weinen in hoher Preislage weniger als fünfzig Flaschen anzufordern.

Die Weine werden in der Traubenweinkosthalle verkauft. Außerdem werden fachmännische Kostproben auf der Ausstellung veranstaltet, zu der jeder Aussteller 6 Flaschen unentgeltlich zu liefern hat. Zu diesen Kostproben können auch Weine zugelassen werden, die nicht für die Ausstellung zugleich angemeldet werden.

Wir laden die Rebbesitzer, die in der Lage sind, für unser Weinbaugebiet charakteristische, naturreine Weine auszustellen, ein, sich an der Ausstellung zu beteiligen und von jeder Weinsorte 2 Flaschen (zu ¾ Liter) für die Vorprobe bis spätestens 1. März d. J. an die Landwirtschaftskammer, Weinbauabteilung, Karlsruhe, Stefanienstraße 43, unter Ausfüllung eines von dieser zu beziehenden Anmeldebogens für jede Weinsorte einzusenden. Die Einsender erhalten alsbald Mitteilung über die Zulassung ihrer Weine und nähere Aufforderung für den Versand der Weine an die Ausstellung.

Karlsruhe, den 5. Februar 1924.

Der Vorsitzende der Badischen Landwirtschaftskammer:
Gebhard.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: K. W. Schneider Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 6. März 1924 | Nr. 5

Inhalt: Thiem, Zur Neugestaltung der Reblausbekämpfung im Deutschen Reiche S. 29; Müller, Anbau von Amerikanerreben S. 32; Müller, Badens Weinmosternte 1923 S. 33; Müller, Warnung S. 33; Kleine Mitteilungen S. 33; Rundschau S. 34; Vereinsnachrichten S. 35; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 35; Fragen und Antworten S. 35; Bücherbesprechungen S. 35; Personalia S. 35.

Zur Neugestaltung der Reblausbekämpfung im Deutschen Reiche.

Von Dr. H. Thiem.
(Naumburger Zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt.)

Das ständige bedrohliche Umsichgreifen der Reblaus im Rheingau, an der Nahe, in Rheinhessen, Württemberg, Baden und Franken gibt ebenso wie der mancherorts seitens der Winzerbevölkerung der Durchführung des Reblausgesetzes entgegengebrachte Widerstand zu den beiden Hauptfragen der staatlichen Reblausbekämpfung Anlaß: Läßt sich das bisher bewährte Verfahren, die Vernichtung der Seuchenstellen samt einem möglichst großen Sicherheitsgürtel und die sorgfältige kolonnenmäßige Untersuchung der benachbarten und verwandten Weinbergsflächen überhaupt noch aufrecht erhalten? Ist der Staat angesichts seiner sehr verringerten finanziellen Leistungsfähigkeit und der dauernd wachsenden Verseuchungen in der Lage, angemessene Entschädigungen zu gewähren?

Da die Wurzel der feindlichen Haltung der Winzer gegenüber dem Vernichtungsverfahren doch letzten Endes in der begreiflichen Furcht vor der mit der Entschädigung verbundenen finanziellen Benachteiligung begründet ist, so müssen neue Mittel und Wege gefunden werden, die Verbreitung der Reblaus wirksam zu verhindern oder in den Seuchengebieten trotz Vorhandensein der Laus den Weinbau zu ermöglichen. Dies wird bekanntlich durch den Pfropfrebenbau auf immuner oder auf resistenter Unterlage erreicht. Die Bewertung dieser beiden in Deutschland zurzeit im Mittelpunkt des allgemeinen Interesses stehenden Richtungen im Pfropfrebenbau dürfte im wesentlichen von der Wirtschaftlichkeit des deutschen Weinbaues im allgemeinen und von der Einschätzung des Europäerrebenbaues, d. h. von den Gesichtspunkten des individuellen Qualitätscharakters desselben, abhängen. Der Pfropfrebenbau auf reblausanfälliger, aber widerstandsfähiger Unterlage führt zu einer allgemeinen Verseuchung und damit schließlich zur Aufgabe des alten Europäerweinbaues, derjenige auf reblausunanfälliger Unterlage bei sachgemäßer Behandlung zur Vernichtung der Reblaus und damit zur Erhaltung der wurzelechten Rebenkultur. Beiden Aufgaben des Pfropfrebenbaues wiederum ist – leider – gemeinsam, daß sie nicht so weit gefördert sind, um schon jetzt im Großen den praktischen Bedürfnissen zu genügen. Diese Kluft zwischen den zurzeit möglichen Leistungen und den Anforderungen der Praxis, sowie die besonders für den Kleinbetrieb bestehende Gefahr folgenschwerer Rückschläge und Erschütterungen wird um so größer, je weniger scharf und umsichtig die direkte (chemische) Bekämpfung der Reblaus gehandhabt wird. Mit anderen Worten: Wir gebrauchen zur Erreichung eines reibungslosen Anschlusses an den Pfropfweinbau jeder Art ein Übergangs- oder Zwischenverfahren, das ein zu rasches Umsichgreifen der Verseuchung verhindert, von dem Winzer leichter ertragen wird und dessen Durchführung dem Staate nicht unmögliche finanzielle Verpflichtungen aufbürdet.

I. Die Anwendung des üblichen Kulturalverfahrens genügt diesen Anforderungen nicht. Mit ihm ist in geeigneten Bodenverhältnissen und bei regelmäßiger, rechtzeitiger und sorgfältiger Anwendung zwar eine Reihe von Jahren Europäerrebenbau trotz Reblaus möglich, da jedoch stets nur eine teilweise Abtötung der Reblaus erreicht wird – bestenfalls sollen angeblich bis zu 95 % (?) vernichtet werden –, ist mit einer verhältnismäßig sehr schnellen Zunahme der Reblausverseuchungen zu rechnen. Dadurch wird der Übergang zum Amerikanerweinbau erschwert und die Erhaltung des Europäerweinbaues zur Unmöglichkeit, besonders wenn die alljährlich zu wiederholende Bekämpfung dem Privatmann überlassen bleibt. Mit Unregelmäßigkeiten des ohnedies mit der Schädlingsbekämpfung geplagten Winzers wäre zu rechnen[1]. Die Materialbeschaffung und die Arbeitskosten würden außerdem seinen Betrieb nicht unerheblich belasten, sodaß es, wie in anderen Ländern, auch bei uns nicht ohne staatliche Hilfeleistung abgehen würde. Andererseits ist die Durchführung des Kulturalverfahrens durch den Staat allein nicht möglich. Mit der rasch zunehmenden Verseuchung müßte die Zahl der zur Ausführung des Kulturalverfahrens notwendigen Arbeiter und die Kosten für die Mittel derart wachsen, daß die Grenze der staatlichen Leistungsfähigkeit sehr bald erreicht sein dürfte. Es bliebe nur übrig, derartige zunehmend verseuchte Gebiete „aufzugeben", d. h. die Bekämpfung der Reblaus der privaten Initiative zu überlassen.

Angesichts solcher Sachlage erhebt sich die Frage, ob die in den deutschen Weinbaugebieten vorhandenen Reblausherde wirklich so erheblich sind, daß bei Anwendung des üblichen Kulturalverfahrens eine allgemeine Verseuchung herbeigeführt wird?

Die Erfahrungen mit dem Kulturalverfahren in Österreich lassen sich auf die deutschen Verhältnisse nicht ohne weiteres übertragen. Dort war bei dessen Einführung der Schädling in einem sehr viel größeren Umfange verbreitet, als bei uns zurzeit.[2] Eine dauernde Erhaltung des Euro-

[1] Bebber A, Erfahrungen mit dem Kulturalverfahren in der Provinz Sachsen. Geisenheimer Mitteilungen über Weinbau und Kellerwirtschaft 21, 1909, S. 82–86.

[2] Nach dem jeweilig erstmaligen Ausweis der österreichischen Regierung über die zu ermäßigten Preisen erfolgte Abgabe von Schwefelkohlenstoff für Zwecke des Kulturalverfahrens („zur Erhaltung alter

Digitized by Google

päersatzes kam dortselbst nicht mehr in Frage. In Österreich war zur Niederhaltung der Reblaus zum Zwecke eines geordneten Überganges zum Pfropfweinbau auf resistenter Unterlage die Anwendung des Kulturalverfahrens völlig berechtigt, wenn anders man den Zusammenbruch überhaupt vermeiden wollte. Da aber für die deutschen Verhältnisse vorerst die Frage lautet: entweder Sanierung der Seuchengebiete durch Pfropfrebenbau auf immuner bzw. halbimmuner Unterlage und Erhaltung des jetzigen deutschen Weinbaues oder allmähliche Durchführung des Pfropfrebenbaues auf beliebiger, auch reblausanfälliger, wenn auch widerstandsfähiger Unterlage unter Preisgabe des Anbaues der wurzelechten Edelreben, ist die Empfehlung des Kulturalverfahrens unangebracht und gefährlich. Ein Zurückgreifen auf dasselbe wird unsere Lage unbedingt erschweren und sie den österreichischen Verhältnissen gleich machen. Das sollte auf jede Weise verhindert werden, solange unsere Hilfsmittel noch nicht erschöpft sind.

II. Die in den letzten Jahren empfohlenen Mittel zur Durchführung eines Heil- oder Schutzverfahrens, d. h. der restlosen Vernichtung der Rebläuse bei Gesunderhaltung der Reben, haben bisher die an sie geknüpften Hoffnungen leider nur teilweise erfüllt. Von der Weiterprüfung der Sulfoergethane Dr. Grethers-Coblenz[3] mußte alsbald Abstand genommen werden, weil sie 1. nicht einmal in den oberflächlichen Bodenschichten eine völlige Abtötung der Rebläuse ergeben haben, weil 2. die auf die Reblaus vernichtend wirkenden Zusammensetzungen von den Reben nicht vertragen wurden und weil 3. die Zusammensetzung der Mittel immer geändert wurde.

Wesentlich günstiger schnitt bisher das Horlin von Horst-Lintz ab, ohne indessen voll zu befriedigen. Auf Grund der seit 1920 sorgfältig und eingehend ausgeführten Wurzeluntersuchungen der mit Horlin in West-, Süd- und Mitteldeutschland versuchsweise behandelten Reblausherde darf erwartet werden, daß bei Anwendung des Verfahrens während warmer, trockener Witterung eine Entseuchung von verlausten Reben in nicht zu tiefgründigen Böden erreicht wird, wobei die allerdings stark rückgängigen Reben in der Regel zugrunde gehen. In den tiefergründigen und leichteren Böden hat das Horlin, unter Hinterlassung von Herdstellen, einige Male versagt. In schwerem, während des heißen Sommers 1921 für Gase durchlässigem Lettenboden (Tonboden) wurden bisher bis zu einer Tiefe von 1,8 m, in leichteren Lehmböden bis zu einer Tiefe von 1,5 m nach der Behandlung niemals mehr lebende, häufiger eingetrocknete Reste von Rebläusen nachgewiesen. In den im Keupermergel gelegenen Versuchsentseuchungen vom Frühjahr 1922 wurden an Rebwurzeln in 2 m Tiefe wiederholt einwandfreie Spuren ehemaligen Reblausbefalls festgestellt. In einem Falle fanden sich aber in den auf Lettenboden folgendem „Schleichsand" in 2,05 m Tiefe Rebläuse vor, die, im Gegensatz zu den 1,9 m tief aufgefundenen Rebläusen, lebendig waren. In den leichteren Bodenarten, in steinigen Lehm- und lehmigen Sandböden gelegenen Versuchs-Entseuchungen, sind bisher in 3 von 33 Wurzeluntersuchungen von 0,6 m Tiefe ab noch lebendige Rebläuse nachgewiesen worden.[1])

Die zahlreichen, mit reinem Schwefelkohlenstoff ausgeführten Kontrollversuche haben ebenfalls ein Ergebnis gehabt, was dazu ermuntert, damit weitere Erfahrungen zu sammeln.

Die Reben im Seuchenherd und im angrenzenden Sicherheitsgürtel haben Horlin bis 133 ccm je Quadratmeter und Schwefelkohlenstoff bis 66,5 ccm je Quadratmeter in allen Fällen genügend bis gut vertragen. Nirgends war die Beeinflussung derart, daß eine ernstere Schädigung der Reben zu befürchten war.

III. Wenn auch diese Feststellung noch durch jahrelange folgerichtige Untersuchungen zu ergänzen und zu festigen sind, so genügen sie doch bereits, um aus ihnen gewisse Richtlinien für die Umgestaltung der Reblausbekämpfung abzuleiten.

a) Als erstes und wichtigstes Ergebnis ist hervorzuheben: Sämtliche Seuchenstellen der Reblausherde sind wie bisher radikal zu vernichten. Für ältere, in tiefgründigen Böden liegende Seuchenstellen bedarf diese Forderung zufolge der erwähnten beschränkten Tiefenreichweite der Mittel keiner weiteren Begründung. Es muß vor allem verhindert werden, daß in größeren Tiefen Läuse am Leben bleiben, die auf Wurzeln erhalten gebliebener Reben übergreifen. Bei Kontrolluntersuchungen sind daher auch die tieferen Wurzeln der Reben der Seuchenstellen zu untersuchen. Erforderlichenfalls muß die Vernichtung wiederholt werden.

Für die Vernichtung auch kleinerer Seuchenstellen mit oberflächlicheren Verlausungen sprechen vor allem folgende Umstände: 1. Wir besitzen auch unter solchen Verhältnissen noch keine absolut sichere Gewähr für eine wirklich durchgreifende Entseuchung im Sinne einer Heilbehandlung; denn die bisherigen, verhältnismäßig günstigen Ergebnisse müssen erst durch eine mehrere Jahre umfassende Beobachtung der behandelten Reben bestätigt werden. 2. Die dringend erforderliche Isolierung der heilbehandelten Seuchenstellen läßt sich für längere Zeit in Rücksicht auf die Verhältnisse der Praxis nicht durchführen. Eine Bearbeitung dieser Flächen durch den Staat ist wohl im Einzelfall mög-

---

Bestände, sowie zur Erleichterung des Überganges von der alten Rebenkultur zur neuen"), waren verseucht, bzw. seuchenverdächtig:

1896 in Niederösterreich von 39 713 ha Gesamtweinbaufläche 224 Ortsgemeinden mit 17 306,35 ha oder 43,4 %;
1899 in Mähren von 12 119 ha Gesamtweinbaufläche 22 Ortsgemeinden mit 2284,36 ha oder 18,84 %;
1901 in Krain von 11 631 ha Gesamtweinbaufläche 81 Ortsgemeinden mit 10 685,29 ha oder 91,87 %;
1906 in Tirol von 12 575 ha Gesamtweinbaufläche 4 Ortsgemeinden mit 1567,20 ha oder 12,46 %;
1912 in Steiermark von 34 055 ha Gesamtweinbaufläche 403 Ortsgemeinden mit 27 466,71 ha oder 80,65 %;
1912 in Dalmatien von 81 852 ha Gesamtweinbaufläche 421 Ortsfraktionen mit 65 180,30 ha oder 79,63 %. (Berichte über die Verbreitung der Reblaus in Österreich.)

Für die einzelnen deutschen Weinbaugebiete stehen neuere Belege nicht zur Verfügung. Von 1874 bis 1914 sind von 101 815 ha Gesamtweinbaufläche des Jahres 1914, einschließlich der inzwischen aufgegebenen Gebiete, insgesamt 936,24 ha oder 0,92 % vernichtet worden. Wird von der Provinz und dem früheren Königreich Sachsen, sowie von Elsaß-Lothringen abgesehen, so sind von 84 586,7 ha nur insgesamt 528,8 ha oder 0,63 % der Vernichtung anheimgefallen.

Nach den Ausführungen des Oberleiters der Reblausbekämpfung des Oberleiterbezirkes 1 und 2 der Rheinprovinz war der Stand am 31. Dezember 1922 daselbst folgender:

Gesamtweinbaufläche 10 417 ha;
Vernichtung infolge Reblausbefall, einschließlich 1922, 192,44 ha oder 1,847 %;
wieder freigegeben für Rebenbau 180,27 ha, sodaß 12,17 ha oder 0,116 % der Gesamtweinbaufläche dem Weinbau noch entzogen sind.

Bis zum Jahre 1923 sollen angeblich insgesamt 1,5 % der vorhandenen, im Ertrag stehenden Weinbauflächen reblausverseucht sein.

[3] Verfahren zur Bekämpfung der Reblauskrankheit unter Erhaltung des Weinstockes (Präventivverfahren). Wein und Rebe 2, 1920.

[1] Die Ergebnisse der im Jahre 1923 erfolgten 2. Wurzeluntersuchung der seit 1920 in Rheinhessen mit Horlin und Schwefelkohlenstoff behandelten Reblausherde sind noch ungünstiger ausgefallen.

Digitized by Google

lich und empfehlenswert, im allgemeinen wahrscheinlich teurer als die Vernichtung und Entschädigung der Reben. Die an eine frühzeitige Freigabe der heilbehandelten Reben zu knüpfenden Bedingungen (keine Erde, Reben oder Rebpfähle aus der betreffenden Stelle zu entfernen, Schuhe und Werkzeuge vor und nach Betreten derselben gründlich zu desinfizieren) werden von den Winzern nicht in der rechten Weise erfüllt und erfordern außerdem noch einen kostspieligen Beaufsichtigungsdienst. Eine bedingungslose Freigabe der behandelten Seuchenstellen ist im Hinblick auf die der praktischen Durchführung der Entseuchung anhaftenden Fehlerquellen nicht möglich. Die Reichweite der Mittel ist derart, daß nur die gleichmäßige Beschickung aller Löcher eine gleichmäßige Durchgasung des Bodens bewirkt. Wird ein einziges Loch nicht oder nur schwach besetzt, so ist der Erfolg der ganzen Arbeit in Frage gestellt.

Die Forderung auf Vernichtung der Seuchenstelle ist damit hinreichend begründet. Der Staat wird in Bezug auf die Entschädigung gesunder Reben nicht wesentlich belastet, und der Winzer wird sich mit dieser Maßnahme leichter abfinden, da dieser Eingriff in seinen Besitz seine entgehenden Verseuchungen werden durch die Behandlung gefaßt und vernichtet, da sie in der Regel in oberflächlichen Erdschichten und wohl nie unterhalb 1,5 m Tiefe gelegen sein werden. Die Reblaus breitet sich von der Seuchenstelle längs der nur in diesen (oberen) Erdschichten horizontal wachsenden oberen Wurzeln, deren Reichweite mehrere Meter betragen kann, aus. In Tiefen unterhalb 1,5 m wird die horizontale Ausbreitung der Reblaus kaum mehr stattfinden. Da nun Tiefen von 1,5 – 2 m bereits mit Erfolg behandelt wurden, muß die Tiefenbehandlung des Sicherheitsgürtels vollen Erfolg bringen. Je jünger und kleiner die aufgedeckten Reblausherde sind, um so seltener dürften versteckte Reblausherde vorkommen und um so weniger folgenschwer sind auch die bei der Durchführung der Entseuchung sich einschleichenden Fehlerquellen.

Diese Tiefenbehandlung muß sachgemäß und während trockener, warmer Witterung vorgenommen werden. Die je Quadratmeter Boden zur Anwendung kommende Menge Entseuchungsstoff ist von der Durchlässigkeit und Mächtigkeit des Bodens abhängig. Tiefgründige leichte Böden erhalten in der Tiefe etwas mehr Entseuchungsstoff als tiefgründige schwere Böden. Die weniger tiefen Böden bekommen wiederum weniger. Ein Boden von etwa 2 bis 2,5 m Tiefe erhält je Quadratmeter 130 ccm Horlin I oder 100 ccm Horlin II oder 66,5 ccm Schwefelkohlenstoff. Diese Mengen sind im Jahre 1921 auf 1922 vertragen worden. Die bei Großheppach in Württemberg nach der nassen, kalten Frühjahrswitterung im Mai 1922 auf Seuchenstellen angewendete Menge Horlin (128 ccm je Quadratmeter) hat die Reben ebenfalls nicht geschädigt. Dagegen richtete daselbst die gleiche, im Spätherbst 1921 während nasser Witterung verabfolgte Menge die größte Anzahl Reben zugrunde. Die im Frühherbst bei Iphofen ausgeführten Versuchsentseuchungen haben nach der Begutachtung des zuständigen Oberleiters die Reben nicht geschädigt, auch verliefen daselbst die eingehenden Wurzeluntersuchungen an verseuchten Reben günstig. Die oberflächlichen, etwa 20 – 25 cm tief liegenden Wurzeln leiden durch die Tiefenbehandlung stärker als die Fußwurzeln des Rebstammes. Erstere waren bisher in vielen Fällen ganz oder teilweise zerstört, letztere fast durchgehend gut erhalten.

Die Tiefenbehandlung wird derart ausgeführt, daß je Quadratmeter eine gleiche Anzahl im Verbande angefertigte

---

Winzer! Mit dem Rebschnitt kann jetzt begonnen werden. Vergeßt nicht beim Rebschnitt **die Rebschenkel abzukratzen** und so die Schlupfwinkel für die Sauerwurmpuppen und diese selbst zu beseitigen.

Schnittreben von fruchtbaren Reben werden in **feuchten** (nicht nassen) **Sand eingeschlagen,** bis die Zeit zum Auspflanzen gekommen ist.

Wo die **Kräuselkrankheit** aufzutreten pflegt, bestreicht man die Rebknospen, wenn sie zu schwellen beginnen, mit 3%iger „Solbar"-Lösung.

Bestellt rechtzeitig Wurzelreben für Neuanlagen.

Mit dem **Düngen der Reben** und **Rigolen des Geländes** für Neuanlagen wird fortgefahren.

Wo der Wein zum zweitenmal noch nicht abgelassen wurde, ist jetzt die höchste Zeit. Vorher Keller einschwefeln. Weine, die zum **Braunwerden** neigen, **tüchtig einschwefeln.**

An warmen Tagen den Keller lüften, nachts die Kellerfenster schließen.

Sorgt dafür, daß die Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" von jedem fortschrittlichen Winzer gehalten und gelesen wird.

Existenz viel weniger beeinflußt, als es bei der gleichzeitigen Vernichtung eines großen Sicherheitsgürtels der Fall ist. Der Hauptanstoß des bisherigen Ärgernisses fällt fort. Trotz alledem muß seitens des Staates alles getan werden, um dem Winzer, vor allem aber dem Kleinwinzer, auch diesen Verlust so schnell wie möglich vergessen zu machen. Wir kommen hierauf zurück.

b) Ein zweites Ergebnis der Untersuchung ist: Der bisher der Vernichtung anheimgefallene Sicherheitsgürtel kann erhalten werden, wenn er einer Tiefenbehandlung unterworfen wird. Diese Maßnahme mag bedenklich erscheinen im Hinblick auf die Tatsache, daß die deutsche staatliche Reblausbekämpfung ihren Erfolg der Einbeziehung eines großen Sicherheitsgürtels in die Vernichtungszone verdankt und daß mit der Verkleinerung desselben auch die durchgreifende Wirkung verschwand. Es muß deshalb die Untersuchung und die Behandlung eines möglichst umfangreichen Sicherheitsgürtels angestrebt werden. Zu diesem Zwecke ist letztere wie bisher durch Kolonnen auf jeden dritten oder vierten Stock hin anzuschlagen. Die einer solchen Untersuchung etwa noch

Digitized by Google

Löcher gestoßen und nach deren Beschickung sofort wieder geschlossen werden. Oberflächlich (10–15 cm tief) werden 9 Löcher, 50 cm tief je 4 Löcher, ferner wird je 1 Loch 1 m und 1,50 m tief und in der Nähe des Stammhalses ein flaches Gräbchen angefertigt. Die 1/2-m-Löcher stehen im Halb-Meter-, die tieferen im Ein-Meter-Verband. Die tiefsten Löcher, sowie das Gräbchen am Stammhals erhalten an Entseuchungsstoff das 1 1/2fache der oberen und mittleren Löcher. Sind in größerer Anzahl Schleifreben (Absenker) vorhanden, so genügt die Vertiefung der 1/2-m-Löcher um 20–30 cm, sodaß sich die 1-m-Löcher erübrigen. Diesbezügliche Versuche verliefen bisher günstig. Der festgetretene Boden ist nach der Behandlung sofort oberflächlich zu lockern.

Die Durchführung der Tiefenbehandlung ist schwierig und kostspielig. Gewisse Rückschläge, besonders inbezug auf die Beeinflussung der Reben, werden nicht ausbleiben, da wir erst am Anfange der praktischen Erfahrung stehen und die Einflüsse der Witterung, der Bodenarten, des Zustandes des Weinberges, der Rebsorten, deren Pflanzweise und Erziehung noch nicht völlig zu übersehen sind. Nachdem die ersten wichtigsten Erfahrungen vorliegen und der Weg als gangbar erkannt wurde, sollten bei der jetzigen Lage des deutschen Weinbaues kleinliche Bedenken zurückgestellt werden, selbst auf die Gefahr hin, daß die behandelten Reben im ersten Jahre einen etwas schwächeren Entwicklungszustand zeigen. Zufolge der eigenartigen Wirkung des Schwefelkohlenstoffes wird er, nach den letztjährigen Erfahrungen am Rhein und in Rheinhessen zu urteilen, bald, in den allermeisten Fällen spätestens im dritten Jahre, ausgeglichen sein.

Die Tiefenbehandlung erübrigt sich bei der Entseuchung flachgründiger Böden von 1–1,3 m Tiefe.

c) Eine dritte, nur indirekt aus den Versuchsergebnissen zu erschließende Maßnahme ist die Forderung, den gesamten übrigen Weinberg, in dem der Reblausherd liegt oder an den ein solcher anstößt, oberflächlich zu behandeln. Daß nach sorgfältiger Kolonnenuntersuchung in dieser Fläche keine stärkeren Verseuchungen, auch keine in größerer Bodentiefe, mehr vorhanden sind, ist anzunehmen. Daß hingegen kleinere Herde von wenigen Stöcken der Kolonnenuntersuchung entgehen können, beweisen die oft nach einiger Zeit in unmittelbarem Anschluß an den vernichteten Reblausherd gefundenen neuen Seuchenstellen. Mit der Vernichtung solcher kleiner Herde wird gerechnet werden können, da im Gegensatz zu dem üblichen Kulturalverfahren eine gleichmäßige Durchgasung des Bodens herbeigeführt wird. Zu diesem Zwecke werden neun oberflächliche und vier etwa 50–80 cm tiefe Löcher je qm, ferner ein um den Stammhals gezogenes Gräbchen angefertigt und mit Entseuchungsstoff beschickt. Technisch bietet die Behandlung dieses sogenannten erweiterten Sicherheitsgürtels keine Schwierigkeiten. Sie läßt sich unter Verwendung von etwa 40–50 ccm Schwefelkohlenstoff oder 80–90 ccm Horlin I oder 60 bis 70 ccm Horlin II leicht und schnell durchführen. Die in den Jahren 1921/22 und 1922/23 am Rhein erhaltenen Ergebnisse sind im allgemeinen gut gewesen. Die betreffenden Reben zeigten ein freudiges, gesundes Wachstum und unterschieden sich nicht von unbehandelten. Der Erfolg inbezug auf die Vernichtung kleiner Reblausherde muß abgewartet werden. Die Ausführung der Oberflächenbehandlung erfolgt ebenfalls am besten während trockener Witterung, kann jedoch auch während warmer Herbsttage vorgenommen werden. Der Boden ist nach der Behandlung sofort oberflächlich zu lockern.

IV. Bei Auffindung eines Reblausherdes wäre auf Grund vorstehender Ausführungen anzuordnen:

1. Die eigentliche Seuchenstelle ist zu vernichten.
2. Die an die Seuchenstelle anstoßende Rebfläche bis zu 10 m Breite (d. i. der engere Sicherheitsgürtel) ist im Laufe des Sommers während trockener Witterung einer Tiefenbehandlung zu unterziehen.
3. Der übrige Teil des Weinberges oder der an einen Reblausherd anstoßende Weinberg (d. i. der erweiterte Sicherheitsgürtel) ist in ganzer Ausdehnung oberflächlich zu behandeln.

Dieses vom Staat auszuübende kombinierte Verfahren erfordert zwar die zeitweilige Heranziehung einer größeren Anzahl von Arbeitern, als es bei der Vernichtung von Reblausherden der Fall ist, entbindet ihn jedoch fast ganz von der ihn finanziell viel stärker in Anspruch nehmenden Entschädigung für vernichtete gesunde Reben und ist geeignet, zwischen Staat und Winzerbevölkerung ein besseres Verhältnis zu schaffen. In den gegenwärtigen Zeitläufen ist dieses Einvernehmen unentbehrlich. (Schluß folgt.)

❖

Anbau von Amerikanerreben.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 82. des Badischen Weinbauinstituts.)

Die Bekanntmachung des Ministeriums des Innern im Badischen Staatsanzeiger (vgl. S. 18 dieser Zeitschrift) hat viele Mißverständnisse hervorgerufen. Ich halte es deshalb für nötig, einige erläuternde Bemerkungen zu der Bekanntmachung zu geben, um die Winzer mit dem Sinn der Bekanntmachung vertraut zum machen und die bestehenden Unklarheiten zu beseitigen.

1. Der Anbau von gepfropften Reben ist von jetzt ab im Lande Baden allgemein gestattet, allerdings nur wenn die Pfropfung auf einer der nachstehenden Unterlagsreben erfolgt ist:

1. Riparia × Rupestris 101[14] M.G.
2. Riparia × Rupestris 3309 C.
3. Solonis × Riparia 1616 C
4. Aramon × Riparia 143 B.
5. Aramon × Rupestris I Ganzin.
6. Mourvèdre × Rupestris 1202 C.
7. Cabernet × Rupestris 33 A. [1]
8. Berlandieri × Riparia Teleki 8 B.

Diese Unterlagsreben sind durch 20jährige staatliche Anbauversuche in allen Weinbaugegenden Badens als die brauchbarsten, sowohl hinsichtlich ihrer Bewurzelung als auch hinsichtlich des Verwachsens mit dem Edelreis erkannt worden.

2. Der Anbau der Unterlagsreben in ungepfropftem Zustande, also der Anbau sogen. Amerikanermutterreben ist dagegen nach wie vor Sache des Staates und einzelner Korporationen und Weinbergbesitzer, die vom Ministerium des Innern hierzu eine besondere Ermächtigung erhalten und einen Vertrag mit dem Weinbauinstitut abgeschlossen haben.

3. Der Anbau nachstehender Hybriden ist ebenfalls im Lande Baden gestattet:

a) blaue Traubensorten:

1. Oberlin 595 und 604.
2. Seibel 1000.
3. Solonis × Goldriesling.

Digitized by Google

b) weiße Traubensorten:

1. Taylorsämling-Blankenhorn.
2. Bertille Seyve 450.
3. Couderc 128[29] (Nr. 6–53).
4. Seibel 880.

Die Auswahl dieser Hybriden unter der großen Anzahl der vorhandenen Sorten geschah nach der Weinqualität, die sie liefern, nach der Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und schließlich auch nach dem Holzvorrat, der von den Sorten zur Verfügung steht. Der letzte Umstand war nur insofern maßgebend, als bessere Sorten, die aber bei uns noch nicht in genügender Stockzahl vorhanden sind, vorläufig aus der Liste der zum Anbau freigegebenen Sorten wegblieben, denn es hätte keinen Zweck, dem Winzer Sorten zu nennen, von denen er doch kein Holz zur Vermehrung erhalten kann. Weggeblieben sind auch solche Sorten, von denen zwar Holz vorhanden ist, die jedoch wegen zu geringer Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten oder weil sie einen schlechten Wein liefern, praktisch keine Bedeutung haben.

Die Besitzer der unter Leitung des Weinbauinstituts angestellten Anbauversuche mit Hybriden werden nachdrücklichst darauf aufmerksam gemacht, daß sie nur das Holz der vorstehend genannten Hybriden abgeben dürfen, nicht aber das Holz etwaiger anderer Sorten, deren allgemeiner Anbau nicht zugelassen ist.

4. Wer Reben pfropfen will, erhält dazu, soweit Vorrat vorhanden, Unterlagenholz von den staatlichen oder staatlich zugelassenen Muttergärten. Sofern die Veredelung dieses Holzes durch einen Nicht-Weinbauer oder durch eine Gärtnerei erfolgt, um mit den Rebenpfropfungen Handel zu treiben, muß diese Stelle einen Vertrag mit dem Weinbauinstitut abschließen, um dem Abnehmer vor allem die Sortenechtheit der Unterlagsrebe zu gewährleisten. Im übrigen ist der Handel mit gepfropften Reben wie der von ungepfropften Wurzelreben durch das Reblausgesetz geregelt.

Durch die Freigabe des Pfropfreben- und Hybridenanbaues (mit den erwähnten Beschränkungen) sind dem neuen Weinbau die Tore geöffnet. Baden ist jetzt führend vorangegangen, die anderen deutschen Länder werden über kurz oder lang folgen müssen, sobald dort, wie es in Baden bereits der Fall ist, die nötigen Erfahrungen über die Brauchbarkeit der Unterlagsreben in den einzelnen Bodenarten gewonnen sind.

Badens Weinmosternte 1923.

Infolge eines Versehens in der Druckerei blieb beim Umbruch des in der letzten Nummer auf S. 25 abgedruckten Aufsatzes mit obiger Überschrift der Schlußabsatz weg. Wir lassen ihn deshalb hier noch folgen:

Wenn wir das Ergebnis der Statistik über die Weinernte 1923 in Baden mit der Statistik Elsaß-Lothringens vergleichen, die von den Nachbarländern allein bisher vorliegt, so ergeben sich interessante Vergleiche. Auch in Elsaß-Lothringen schädigte der Kälterückfall im Juni und der Heuwurm die Rebblüte sowie das Hagelwetter am 15. Juli die Reben gewisser Gebiete. Elsaß-Lothringen hat aber nur 11,6 hl vom ha geerntet gegen 13,5 hl/ha in Baden. Baden hat also 1,9 hl vom ha mehr erhalten und das sicher zum großen Teil infolge sorgfältigerer Schädlingsbekämpfung (Heu- und Sauerwurmbekämpfung). Auf das ganze Land umgerechnet macht das 24380 hl oder einen Geldwert von 1½ Millionen. In den in den letzten Jahren dauernd höheren Durchschnittserträgen darf das Weinbauinstitut einen Erfolg seiner jahrelangen Aufklärungsarbeit der Winzer in hunderten von Versammlungen erblicken. K. Müller.

Warnung.

1. In letzter Zeit wird ein Mittel „Rebserum", hergestellt in der Chemischen Fabrik Otto Debatin in Bruchsal, von gewisser Seite angeboten. Auf dem Prospekt steht „erprobt, begutachtet von zahlreichen Fachleuten, Winzern und Versuchsanstalten". Das Mittel ist ein sog. Universalmittel, denn es soll „unbedingt alle Baum- und Weinbergskrankheiten"(!) vernichten oder deren Aufkommen verhüten. Die Winzer wissen schon, was man von solchen Anpreisungen zu halten hat. Bezeichnenderweise verschweigt der Prospekt das Ergebnis der Erprobung und Prüfung des Mittels bei den Winzern und Versuchsanstalten. Das Mittel ist offenbar identisch mit dem früher angebotenen Mittel „Debatin", das aus mit Karbolsäure behandelten, staubförmigem, gelöschtem Kalk besteht, denn auch „Rebserum" hat einen Karbolgeruch. Derartige Mittel geben bekanntlich dem Wein einen unangenehmen Beigeschmack. Bevor darum das Mittel nicht einer eingehenden Untersuchung auf Brauchbarkeit unterzogen ist, tun die Winzer gut daran, von dessen Verwendung Abstand zu nehmen, zumal ja Mangel an guten Heu- und Sauerwurmmitteln nicht besteht.

2. Wie uns aus Hugsweier, Amt Lahr, mitgeteilt wird, bot dort ein Mann aus dem Bühlertal im Umhergehen von Haus zu Haus Moselriesling, veredelt auf irgend eine Unterlage an. Ob es Moselriesling war und ob die Unterlage für die dortigen Verhältnisse passend ist, ob auch Edelries und Unterlage gut verwachsen sind, alles das muß der Käufer natürlich glauben, aber eine Gewähr dafür erhält er nicht. Aus diesem Grunde seien die Winzer vor solchen Käufen gewarnt! Es ist aber auch Pflicht jeden Winzers, auf solche wilden Händler die Ortspolizei aufmerksam zu machen, denn das Feilbieten von Schnitt- und Wurzelreben im Umherziehen ist verboten. Durch solchen wilden Handel wird leicht auch die Reblaus verschleppt, sodaß die Winzer außer unbrauchbaren Veredelungen auch noch die Reblaus als Geschenk miterhalten können. K. Müller.

Kleine Mitteilungen

Kursus über Kellerwirtschaft in Ihringen.

Der am 25. und 26. Februar in Ihringen vom Weinbauinstitut abgehaltene Kellerwirtschaftskurs war sehr gut besucht. Nach Begrüßung der Anwesenden durch Bürgermeister Mößner legte Direktor Dr. Müller den Zweck des Kurses auseinander, worauf Weinbauinspektor Röder in sechs Vorträgen einen Überblick über Lese, Kelterung, Gärleitung, Behandlung der Weiß- und Rotweine und Herstellung des Haustrunkes und Apfelweines gab. Allen Vorträgen folgten die 60 Teilnehmer mit größtem Interesse. was sich besonders auch durch die rege Beteiligung an der Aussprache kund tat. Auf Wunsch gab der Vortragende auch einige Richtlinien zur Gründung einer Winzergenossenschaft. Gemeinderat Bühler erwiderte darauf, daß der Gedanke der Gründung einer Winzergenossenschaft in Ihringen schon lange Fuß gefaßt habe, daß sogar die Vorarbeiten schon ziemlich gediehen seien. Infolge des Hagelschadens und der dadurch unmöglich gemachten Finanzierung dieses Unternehmens hätte man den Gedanken wieder aufgeben müssen. Zum Schlusse dankte Herr Bürgermeister Mößner für die lehrreichen Vorträge und drückte den Wunsch aus, daß das Weinbauinstitut recht bald wieder einen ähnlichen Kurs abhalten möge.

Digitized by Google

Freiburger Weinbörse.

Auf dem letzten Börsentag am 28. Februar war bei gutem Besuch und größerem Angebot die Nachfrage nur mäßig, weil der Handel bei der ungeklärten Marktlage nicht zugreifen wollte, zumal gerüchtsweise verlautete, daß 1922er Pfälzer Weine, gezuckert, schon zu Mk. 65.— zu haben seien. Auffallenderweise bestand das Angebot in der Hauptsache in nicht badischen Weinen (elsäßische, hessische, französische usw) Bei den Börsenbesuchern war die Ansicht vorherrschend, daß die Weinpreise ihren Höhepunkt erreicht hätten. Für Branntwein war Angebot und Nachfrage bei gleichbleibenden Preisen vorhanden.

Tagung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Berlin.

In der Zeit vom 18.—23. Februar fand die Wintertagung der D. L. G. in Berlin statt, bei der auch, zumal in den Ausschüssen für Weinbau und Rebenzüchtung, wertvolle, dem Winzer viel zu wenig bekannte Arbeit geleistet wurde. Im Sonderausschuß für Weinbau sprach am 18. Februar Oberregierungsrat Dr. Börner über die Prüfung der Unterlagsreben hinsichtlich Sortenechtheit und des Verhaltens gegenüber der Reblaus. Dieser Vortrag löste eine lebhafte Aussprache aus, in welcher gegenteilige Anschauungen vorgetragen wurden. Wir werden in einer der nächsten Nummern einen ausführlichen Aufsatz zu diesem Thema bringen. Direktor Dr. Muth referierte dann über das Thema: „Wie kann die Prüfung der Amerikanerunterlagsreben auf Affinität und Adaption gefördert werden?" Im Zusammenhang hiermit wurde dann in der Sitzung für Rebenzüchtung am 19. Februar ein Unterausschuß für Rebenpfropfung gebildet, da sich die D. L. G. bereit erklärt hatte, als Förderin von Arbeiten, die bisher von den einzelnen Regierungen durchgeführt wurden, jetzt aber aus Sparsamkeitsgründen nicht mehr entsprechend gefördert werden können, einzutreten. In diesen Unterausschuß werden aus den Kreisen der Wissenschaft und Praxis gewählt: Dr. Börner-Naumburg, Dümmler-Freiburg, Fues-Bernkastel, Fuhr-Oppenheim, Dr. Krömer-Geisenheim, Mittmann-Offenau, Dr. Müller-Freiburg, Dr. Muth-Geisenheim, Pfeiffer-Ahrweiler, Sauer-Würzburg, Schwarz-Niederlahnstein, Wanner-Naumburg und Dr. Zschokke-Neustadt a. H.

Nach anderen geschäftlichen Mitteilungen referierten dann die Herren Dr. Müller-Freiburg, Pfeiffer-Ahrweiler und Scheu-Alzey über die Durchzüchtung des blauen und grauen Burgunders. Es wurde beschlossen, die Vorträge zu vervielfältigen, um sie einem größeren Interessentenkreis zustellen zu können und auch den Frühburgunder in das Züchtungsprogramm aufzunehmen.

In der öffentlichen Sitzung der Obst- und Weinbauabteilung wurden dann von Beckel-Oberzwehren und Junge in Geisenheim Vorträge über Tafeltraubenkultur gehalten. K M.

Widerstand gegen die Reblausbekämpfung im Rheingau.

Die Winzer von Östrich und Hallgarten haben sich schon vergangenes Jahr gegen die amtliche Reblausbekämpfung energisch zur Wehr gesetzt mit dem Erfolge, daß die Treiber des Widerstandes verhaftet und vor Gericht bestraft wurden. Nun hat der Gemeinderat von Östrich einen Entschluß gefaßt, wonach die dortigen Winzer die Gefahr der Reblaus für den dortigen Weinbau nicht anerkennen und verlangen, daß die Gemeinde Östrich hinsichtlich der Reblausbekämpfung ihrem Schicksal überlassen bleibt. — Es ist bedauerlich, wie wenig aufgeklärt die Winzer einer so hervorragenden Weinlage sind, und daß sich ein Gemeinderat nicht schämt, eine so ungereimte Erklärung in die Welt zu setzen.

Weinernte in Bayern 1923.

Laut Angabe des Bayerischen Statistischen Amtes beträgt die Rebfläche im Jahr 1923 20077 ha. Der Ertrag im rechtsrheinischen Weinbaugebiet (aus der Pfalz fehlen genauere Angaben) beträgt 24148 hl mit einem Durchschnittspreis von 50,1 M. je hl und einem Gesamtwert von 1,2 Millionen Mark.

Das Kaliumpyrosulfit in der deutschen Kellerwirtschaft.

Unter diesem Titel veröffentlicht der frühere Vorstand der Weinbauversuchsanstalt in Weinsberg Prof. Dr. Meißner in der Zeitschrift „Wein und Rebe" eine längere Abhandlung, die die verschiedenen, teilweise auch schon andernorts veröffentlichten Untersuchungen des Verfassers über die Sulfithefen zusammenfaßt. Diese Untersuchungen waren bedingt durch die seit mehreren Jahren bestehende Absicht, Kaliumpyrosulfit auch in die deutsche Kellerwirtschaft einzuführen. Die Arbeit befaßt sich darnach in erster Linie mit Laboratoriumsversuchen über den Gärverlauf geschwefelter Trauben- und Fruchtsäfte, mit dem Verhalten der schädlichen Gärflora in geschwefelten Traubensäften und mit der Behandlung fehlerhafter und kranker Weine mit Kaliumpyrosulfit und kommt zu den schon aus der ausländischen und inländischen Literatur bekannten Ergebnissen über die in dieser Zeitschrift schon öfters berichtet wurde.

Die praktische Tragweite des Schwefelns der Moste, die verschiedenen neuen Arbeiten französischer Forscher hierzu, sowie die mehrfachen Artikel in unserer Zeitschrift zu diesem Thema hat Verfasser leider nicht berücksichtigt, K. M.

Rundschau

Deutschland.

Deutscher Weinbauverband als A.-G. Wie wir schon früher erwähnten, kam der Deutsche Weinbauverband infolge von Geldschwierigkeiten auf den von allen Kreisen des Weinhandels aber auch von vielen Weinbauverbänden sofort abgelehnten Gedanken, eine „Aktien-Gesellschaft für Weinvertrieb" zu gründen, um auf diese Weise möglicherweise zu Geld zu kommen. In seinem Organ weist der Weinbauverband jetzt darauf hin, daß er das Projekt wahrscheinlich wieder fallen lassen werde. Man kann ihn zu diesem Entschluß nur beglückwünschen.

Das **25jährige Jubiläum der Biologischen Reichsanstalt** wurde gelegentlich der Landwirtschaftlichen Woche feierlich begangen. Der Direktor der Biologischen Anstalt, Prof. Dr. Appel, gab in einem Vortrag einen Überblick über die Geschichte und die Aufgaben der Anstalt, worauf eine große Anzahl von Vertretern des Reichs und der Länder und verschiedener Vereine der Anstalt ihre Glückwünsche überbrachten. Reichsernährungsminister Graf Kanitz überreichte der Anstalt eine Geldspende von 10000 Mark.

Das Schankstättengesetz sollte noch, solange das Ermächtigungsgesetz Geltung hatte, verabschiedet werden. Glücklicherweise ist das aber nicht mehr möglich geworden, denn sonst hätte der Weinbau, der zurzeit wahrlich nicht auf Rosen gebettet ist, noch eine weitere steuerliche Belastung erfahren.

Der **Abbau der Weinkontrollöre** hat in allen Kreisen des Weinbaus und des Weinhandels zu einem lebhaften Protest geführt. In den größeren Städten Preußens ist den Weinkontrollören auch bereits gekündigt worden. Allem Anscheine nach bleiben aber die Weinkontrollöre in den Weinbaugebieten im Amt.

Kosten für Flaschenabfüllung. Die Kosten für eine Flasche mit Aufmachung belaufen sich heutzutage auf 33 Pfennig, wobei 20 Pfennig für die Weinflasche in Anrechnung kommen.

Weinsteuergesetz. Durch das Ermächtigungsgesetz ist das bestehende Weinsteuergesetz bis Ende des Jahres 1924 verlängert worden. Allerdings wurden durch eine mit Wirkung vom 1. April 1924 in Kraft tretende Reichsverordnung einige Änderungen angehakt. Unter anderem fällt der § 51, nach welchem zu wissenschaftlicher Förderung von Weinbau und Kellerwirtschaft bis 300000 M. aus den Weinsteuereinnahmen entnommen werden dürfen, weg Von jetzt ab sollen die Mittel für diese Zwecke und für die Reblausbekämpfung in den Etat des Ernährungsministeriums eingestellt und von dort aus verteilt werden. Hoffentlich führt aber dieser Weg, der nur mit Hilfe des Ermächtigungsgesetzes frei geworden ist, nicht dazu, daß das Reichsernährungsministerium bei der Verteilung der Mittel auf die Länder einseitige Bevorzugungen eintreten läßt.

Österreich.

Ein **Weinmuseum** beabsichtigt der österreichische Weinbau in ähnlicher Weise wie das Weinmuseum in Speyer ins Leben zu rufen. Es soll ein „Verein der Freunde des Weinmuseum" gegründet werden, dem die Schaffung des Museums obliegt. Nähere Auskunft erteilt Präsident Merz, Wien 8, Lenaugasse 17.

Erfindungen im Weinbau. Dem Vernehmen nach soll Direktor Weigl, Konsulent für Weinbau der niederösterreichischen Landes-Landwirtschaftskammer einen neuen Apparat zur gleichzeitigen Bekämpfung von Peronospora, Oidium und Heuwurm erfunden haben, auf welchen man große Hoffnungen setzt. Es wäre zu wünschen, daß man sich hierin nicht täuscht und wird man ja im Laufe des Sommers sich näher über diesen neuen Apparat und seine Wirkungen unterrichten können.

Slowakei.

Infolge der ständig zunehmenden Einfuhr französischer und italienischer Weine sind die slowakischen Produzenten sehr um ihre zukünftigen Ernten besorgt. Andererseits nimmt man wieder an, daß an eine Krise im Weinbau und Weinhandel infolge der vermehrten Zufuhr der fremdländischen Weine nicht zu denken sei, da

Digitized by Google

diese ja nicht als trinkbare Weine, sondern nur als Verschnittweine gelten könnten. Es müßten deshalb noch mehr als bisher die slowakischen Weine gesucht und gut bezahlt werden. Die Weinpreise sind gegenwärtig im Steigen begriffen. Pro Malligandgrad werden für 1922er und 1923er Sechsung 43—53 tschechische Kronen gefordert.

Ungarn.

Stockung in der Weinausfuhr. Nachdem die Weineinfuhr nach Österreich ermöglicht wurde, erhöhten sofort die ungarischen Weinspekulanten ihre Preise in der Annahme, daß der österreichische Handel ihnen unbedingt die Weine abnehmen müsse. Dieser aber verzichtete kurzerhand darauf und wandte sich nach Neuitalien (Tirol), wo sehr gute Verschnittweine billiger als in Ungarn zu haben sind. Die Zeche dieser verunglückten Spekulation wird letzten Endes der ungarische Produzent zu zahlen haben.

Vereinsnachrichten

Oberbadischer Weinbauverein.

Unter dem Vorsitz von Altbürgermeister Güntert in Laufen hielt der Oberbadische Weinbauverein am 24. Februar eine überaus zahlreich besuchte Versammlung ab, in welcher Direktor Dr. Müller vom Badischen Weinbauinstitut über Neue Erfahrungen in der kellerwirtschaftlichen Behandlung der Weine sprach. Der starke Besuch der Versammlung und die gespannte Aufmerksamkeit der Zuhörer zeigten, welches Interesse die Winzer diesen Fragen entgegenbringen.

Anfang April beabsichtigt der Verein eine Weinprämiierung und später eine Weinversteigerung in Müllheim abzuhalten.

Fränkischer Weinbauverein.

In einer am 16. Januar stattgefundenen Sitzung wird im Hinblick auf die geringe 1923er Ernte gewünscht, die Restschuldigkeit der Rhein- und Ruhrabgabe und die Einkommensteuer für 1923 nochmals unter Berücksichtigung der Leistungsfähigkeit des Schuldners und den Wehrbeitragswert für die Vermögen der Steuerveranlagung 1924 zu überprüfen. Von Branntwein aus selbstgewonnenen Trestern und Hefe sollen 5 l reiner Alkohol vom Branntweinanschlag befreit bleiben. Die Rebschädlingsbekämpfungsmittel sollen durch den Weinbauverein bezogen werden. Der Verein soll eine eigene Vereinszeitschrift erhalten.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Markgrafschaft. Der Winzerverein in Auggen beabsichtigt am 11. März eine Weinversteigerung abzuhalten. Für 1923er gute Markgräfler werden 120—130 Mk., für 1922er in Laufen 90—100 Mk. je hl bezahlt. Neuerdings kostet der 1923er Laufener 140 Mk. je hl.

Oestlicher Kaiserstuhl. 29. Februar. Rebschnitt und Düngung sind zur Zeit die Hauptarbeiten im Rebberg. 1922er wird pro Hektoliter mit 80.— Mk., 1923er 54—60 Mk. bezahlt. Für 4,2 Ar nicht erstklassiger Reben wurden auf einer Versteigerung 853.— Mk. geboten, der Vorkriegswert ist etwa 500.—Mk. J. K. E.

Ortenau. Die Weinpreise sind zur Zeit folgende: 1922er Weißherbst 180—200 Mk., 1923 Rotwein 280 Mk., 1922er Weißer Cleevner und Klingelberger 70—80 Mk. pro Hektoliter.

Rheinhessen. Mettenheim, 20. Februar. (Versteigerung der Winzergenossenschaft). 1922er 130—140 Mk. pro Hektoliter. 1921er gingen wie auch einige 1922er zurück.

Niedersaulheim, 25. Februar. 1923er 130 Mk., 1922er 150 Mk. je hl. Geldmangel hemmt das Geschäft. Die Preise sind stabil geworden, man glaubt, daß sie ihren Höhepunkt erreicht haben.

Rheingau. Eltville, 14. Februar. (Erste Versteigerung der Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer). 1922er 238—1320 Mk., 1921er 2030—7430 pro Hektoliter.

Mittelheim, 15. Februar. (Zweite Versteigerung der Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer.) 1922er 280—860 Mk., 1921er 2000—8000 Mk., 1920er 1500—2900 Mk., pro Hektoliter. 1920er Flaschenweine 15.20—28 90 Mk.

Nachdem im Jahre 1923 die Landwirtschaftskammer in Wiesbaden mit der Anlage von Amerikanerschnittweingärten bei Privatbesitzern begonnen hat, sollen auch in diesem Jahr weitere Anpflanzungen folgen.

Rheinpfalz. Deidesheim, 6. Februar. 1920er Flaschenweine 21—121 Mk., 1922er Flaschenweine 4.50—27 10 Mk., 1921er Flaschenweine 7.40—61 Mk. 1921er Rotwein 4.10 die Flasche. 1922er Faßweine von Dr. von Bassermann-Jordan: 720—840 Mk., 1921er 1930 Mk. pro Hektoliter Winzergenossenschaft Deidesheim: 1922er 295—1100 Mk. pro Hektoliter; Winzerverein Forst: 1922er 420—834 Mk. pro Hektoliter. Die Weinpreise steigen ständig.

Franken. Der Frostschaden an den Reben ist, wie zu erwarten war, recht bedeutend, läßt sich aber zurzeit noch nicht vollkommen übersehen. 23er kosten jetzt 160—180 GM., 1922er 100—140 GM. je hl.

Nahe. Soweit der Schnitt der Reben erfolgte, läßt sich feststellen, daß der Winterfrost Schaden angerichtet hat. Die Weinpreise sind im Steigen begriffen, was auf dem geringen Angebot und der kleinen letztjährigen Ernte beruht. Man verlangt für 1923er 90—108 M. je hl.

Mosel, Saar und Ruwer. Der durch Frost angerichtete Schaden ist nicht unerheblich, teilweise sogar sehr groß, weshalb der Rebschnitt besondere Vorsicht verlangt. 1922er kosten 140—150 M., 1923er 100—120 M. je hl.

Fragen und Antworten

Herrn **W. H. in E.** Der untere Teil der gut ausgereiften einjährigen Ruten ist am geeignetsten zum Vorschulen. Es ist fehlerhaft, altes Holz an den Blindreben zu belassen, da es zur Fäulnis Anlaß gibt. Sie bewahren das Holz am besten in einem dunklen kühlen Keller in mäßig feuchtem Sande auf. Die höchsten Anwachsprozente erzielen Sie, wenn Sie das frisch am Rebstock geschnittene Holz gleich einschulen. Zur Vermehrung nimmt man nur das Holz von nachweislich tragbaren Pflanzen. Rdr.

Bücherbesprechungen

Wenisch Fr. Grundriß des Weinbaus und der Kellerwirtschaft. Ein Lehrbuch für den Unterricht an Weinbauschulen und zum Selbstunterricht. 3. verbesserte und erweiterte Auflage. 270 Seiten mit 106 Textabbildungen. Verlag Landwirtschaftliche Schulbuchhandlung Karl Scholtze, Inhaber Fritz Grabow, Berlin-Schöneberg 1922. Preis 4 Mark.

Es ist immer eine Freude ein Buch besprechen zu können, das in klarer Kürze das Wesentliche übersichtlich heraushebt. Für ein Lehrbuch ist das sogar die Voraussetzung für seine Verbreitung. Schon der Umstand, daß das Wenisch'sche Buch jetzt in 3. Auflage vorliegt, spricht für seine Brauchbarkeit. Allen Kapiteln merkt man die bessernde Hand an; überall wurde versucht das Büchlein auf den neuesten Stand des Wissens zu bringen. Von einem Österreicher verfaßt und hauptsächlich für österreichische Verhältnisse geschrieben, berücksichtigt das Buch selbstverständlich auch den neuen Weinbau mit gepfropften Reben in gebührender Weise. Vor allem wird die Rebenveredelung genau behandelt, die ja jetzt auch bei uns auf immer größeres Interesse in den Kreisen der Winzer stößt. Dann möchte ich auch besonders die ausführliche Behandlung des Kapitels Kellerwirtschaft hervorheben, wodurch dieses Lehrbuch vor zahlreichen ähnlichen Schriften sich sehr vorteilhaft auszeichnet. Der einfache Winzer liest bekanntlich umfangreiche und vor allem weitschichtig geschriebene Bücher nicht gerne. Er hat auch nicht viel Lust sich eine Sammlung von Büchern zuzulegen, sondern will alles, was er über Weinbau und Kellerwirtschaft zu wissen braucht, möglich kurz gefaßt beisammen haben. Seine Wünsche wird darum das hier besprochene Lehrbuch am ehesten erfüllen. K. M.

Personalia

Jakob Groß, Vorstand der Obst- und Weinbauschule in Schlachters am Bodensee wurde auf 1. April in Ruhestand versetzt.

Am 28. Februar verschied im Alter von nahezu 80 Jahren Weingutsbesitzer Emil Marget sen. in Hügelheim (Baden). Durch einen mustergültigen Weinbaubetrieb und neuzeitliche Kellerwirtschaft hat sich der Verstorbene, der auch als einer der ersten Drahtanlagen im Weinbau einführte, einen sehr geachteten Namen verschafft.

Dieser Nummer liegt eine Preisliste der Obstzentrale und Spankorbvertrieb A.-G. Bühl (Baden) bei, welche wir der besonderen Beachtung empfehlen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: K. W. Schneider. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Kaliumpyrosulfit-
Tabletten „Merck“
zum
Schwefeln und Einbrennen von Wein
(1 Tablette für 50 bis 100 Liter Wein ausreichend)
Bes. Vorzüge: 1. Einfache Handhabung.
2. Genaue Dosierung der schwefligen Säure.
3. Gute Haltbarkeit und Transportfähigkeit.
4. Stärkste Wirkung der im Entstehungszustande freiwerdenden schwefligen Säure.
Zu beziehen durch:
Ernst Blum & Co., Freiburg i. Br., Wilhelmstr. 15

Wein-
Likör-
Bier- **Korkstopfen**
Fass-
Mechanische Korkstopfenfabrik
Walter v. Eberstein
Freiburg, Falkensteinstr. 2
Fernsprechanschluß Nr. 4093

Genossenschafter!
Landwirte!
Gebt Euere
Versicherung nur der
„Regeno“
der Versicherungs-Gesellschaft
Eurer Genossenschafts-Organisation!
(Reichsverband der deutschen landwirtschaftl. Genossenschaften).
*
Sie ist Eure Selbsthilfeeinrichtung!
Sie nimmt Eure Interessen wahr!
Sie berechnet billigste Prämie!
Bei Schadenfällen vertragsgemäß Mitwirkung durch die Organisation!
Jede gewünschte Auskunft erteilt jederzeit die
Hauptgeschäftsstelle der „Regeno“
Freiburg i. Br. * Bismarckstraße 21

Zur Bekämpfung von Heu- und Sauerwurm
in Verbindung mit Kupferkalk oder Nosperalbrühe bleibt
Uraniagrün
das zuverlässigste und dabei billigste Mittel!
Wenn die Wurmbekämpfung unabhängig von der Peronospora-Bekämpfung erfolgt, nehme man das erprobte
Urania-Zerstäubungsmittel.
Zwei Urteile des Badischen Weinbau-Instituts Freiburg i. Br.
Über Uraniagrün: „Unsere Anlage in Müllheim wurde zweimal mit Nosperal und Uraniagrün gespritzt. Als Folge davon haben wir wenig Wurm, während die angrenzenden Stücke überaus stark heimgesucht sind. Dieses Beispiel zeigt, daß Uraniagrün wirkt, wenn man richtig spritzt und daß alle Aeußerungen der Winzer, Uraniagrün wirke nicht, nur auf das nachlässige Spritzen zurückzuführen ist“.
Über Urania-Zerstäubungsmittel: „Auch im Vergleich mit anderen geprüften Verstäubungsmitteln glauben wir, das „Urania-Zerstäubungsmittel“ als eines der wertvollsten Präparate, die wir bisher besitzen, ansprechen zu dürfen“.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 20. März 1924 | Nr. 6

Inhalt: Bauer, Börners Immuntheorie und Reblausarten S. 37; Zillig, Der Anbau von Bindeweiden für den Weinberg S. 42; Thiem, Zur Neugestaltung der Reblausbekämpfung im Deutschen Reiche (Schluß) S. 44; Kleine Mitteilungen S. 45; Rundschau S. 47; Vereinsnachrichten S. 47; Fragen und Antworten S. 47; Personalia S. 47.

Börners Immuntheorie und Reblausarten.

Kritische Beleuchtung der Naumburger Reblaustheorien.

Von Weinbaudirektor Bauer, Neustadt a. d. H.

Bei der Beratung der Grundsätze für die Ausführung es Reblausgesetzes in Heidelberg am 9. und 10. Dezember 921 wurden die Forschungsergebnisse und Schlußfolgeungen Börners, die nach dem Antrage der Biologischen eichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft in ahlem zur Grundlage der wichtigsten Bestimmungen des esetzes gemacht werden sollten, einer starken Kritik unterogen und ihnen im wesentlichen seitens der von den Weinauländern abgeordneten Vertreter die Zustimmung verigt. Deshalb hielt es der Reichsminister für Ernährung nd Landwirtschaft für wünschenswert, die von Börner n der Naumburger Zweigstelle der Biologischen Reichsstalt gemachten Untersuchungen „einer möglichst weiten achprüfung von wissenschaftlicher Seite zu unterziehen" nd die Biologische Reichsanstalt erklärte sich bereit, dem er den betreffenden Gelehrten bei der Zweigstelle in aumburg Arbeitsplätze zu diesem Zwecke einzuräumen. m bayerischen Landwirtschaftsministerium aufgefordert, terzog sich Professor Dr. Stellwaag während der Jahre 22 und 1923 dieser Aufgabe. Stellwaags Bericht rüber liegt nun vor und wird soeben bei Paey-Berlin ruckt, um ihn auch der weinbaulichen Öffentlichkeit zuglich zu machen. Zum erstenmal seit Dewitz sind hier zelbeobachtungen niedergelegt, und man sieht einen exakt sorgfältig arbeitenden, nichts außerachtlassenden Biologen Zoologen an der Arbeit. Auf dem überall ersichtlichen bestand werden die Schlußfolgerungen aufgebaut und e Behauptung bleibt ohne Grundlage, denn wie Stellag schreibt, „mit Behauptung ohne Grundlage ist nichts onnen".

So ist jedem Gelegenheit gegeben, selbst an Hand der suchungen die Ergebnisse nachzuprüfen und zum erstenkann sich nun auch der Weinbautreibende ein Bild en und sich ein Urteil bilden. Ich brauche nicht hervorben, daß sohin die Arbeit Stellwaags, durch ihre uende Zuverlässigkeit angenehm berührend, große tung für den Praktiker hat und ich kann nur emn diese gebotene Bereicherung des Wissens nicht zu men. Der Autor gibt einen allgemeinen und objektiven lick über alle einschlägigen Fragen und kommt zu mten Schlüssen.

es alles ist ja eine Selbstverständlichkeit für einen en Forscher, aber doch wurde sie und wird heute mehr als je bei Bearbeitung dieser Fragen außerachtn. Es ist hohe Zeit, daß gewisse spekulative entsprechender tatsächlichen Unterlagen mangelnde Untersuchungen und Schlüsse unter die kritische Lupe genommen werden, denn sie haben einesteils bereits Verwirrung in der Praxis angerichtet und anderenteils die Achtung vor der Verläßlichkeit wissenschaftlicher Forschung in Weinbaukreisen stark herabgesetzt.

Die Theorie Börners über die reblausimmunen Reben hat seit Jahren die Rebveredlungsarbeit beeinflußt, und Börner fordert, daß sie die Veredlungsarbeiten und damit den Wiederaufbau in Seuchengebieten durchaus beherrsche. Die praktische Auswirkung dieser Theorie ist deshalb für den Weinbau überaus bedeutungsvoll, es ist unerläßlich zu ihr Stellung zu nehmen und ihre Unterlagen kritisch zu prüfen. Die Reblaussache ist vom Reiche monopolisiert, sodaß eine Nachprüfung amtlicher Forschungsergebnisse sonst nicht möglich ist. Nun bietet uns Stellwaags Arbeit die Mittel hierzu und ich finde darin, daß eine Anzahl Einwände seitens einiger Praktiker zu den Börnerschen Theorien auch wissenschaftlich durchaus berechtigt erscheinen. Ich habe mich seit meinem Aufsatze über „Neue Reblausfragen" („Weinbau der Rheinpfalz" Nr. 15 vom 13. April 1922 und „Der Deutsche Weinbau" Karlsruhe, Nr. 16 vom 20. April 1922), in dem der Standpunkt der weinbaulichen Praxis gegenüber den Schlüssen Börners dargelegt ist, nicht mehr literarisch mit dieser Frage beschäftigt in der Erwartung der Unterlagen. Nun diese da sind, ist der Maßstab da, an dem wir messen wollen. Ich werde mich deshalb mit den Arbeiten Stellwaags, Börners und der Naumburger-Schule auseinanderzusetzen haben.

Meine soeben erwähnte sachliche Stellungnahme hat Börner in seiner Veröffentlichung in „Der Deutsche Weinbau" vom 4. September 1922, Nr. 35/36, benützt gegen mich auch Bemerkungen zu machen, die persönlich treffen sollten. Zunächst stellt er mich als Pfropfgegner hin, „der unter Verkennung der großen Richtlinien der deutschen Reblausbekämpfung dem Programm der Reblausanierung Deutschlands den vermeintlich tödlichen Stoß" versetzen will. Das erstere ist objektiv unrichtig. Ich wünsche sehr lebhaft, und damit ist mit mir die ganze pfälzische Weinfachwelt einig, den Weinbau mit heimischen Reben, dem gegenüber Börner den Pfropfrebenbau ja auch nur als Notbehelf gelten lassen will, solange als möglich zu erhalten. Es wäre verkehrt hierzulande anders arbeiten zu wollen, jedoch beweist meine Wirksamkeit in der Pfalz das gerade Gegenteil der „Pfropfgegnerschaft" und ich bin dafür bekannt in weitestem Maße für Vorbereitung und Durchführung des Pfropfrebenbaus einzutreten, der für die Pfalz als dem gefährdetsten Weingelände Deutschlands, ebenso wie anderwärts, schließlich und letztendlich die Zukunft beherrschen wird, nachdem die unerwartet rasche Entwicklung der Verhältnisse seit Kriegsausgang die Sache be-

Digitized by Google

schleunigt. Was jedoch die von Börner aufgestellten „großen Richtlinien", denn um diese handelt es sich wohl, anbelangt, so erlaube ich mir anderer Ansicht zu sein als Börner, diese zu begründen und zur Kenntnis zu bringen. Wenn Börner mir zuspricht, ich sei „erst in letzter Zeit durch die Veröffentlichung von Schriften aus dem Nachlaß Wanners hervorgetreten," so muß ich allerdings zugestehen, daß es, was die Zahl der Veröffentlichungen anbelangt, niederdrückend sein könnte an der Fruchtbarkeit Börners gemessen zu werden, denn welche Flut hat dieser Autor allein in der Immunitäts-, Rassen- und Artfrage nicht schon auf den deutschen Weinbau innerhalb von 14 Jahren ausgegossen. Aber weniger wäre hier fraglos mehr gewesen. In dem Angriff liegt übrigens eine Verkennung der Aufgaben eines Weinbaupraktikers und Fachberaters, wie sie auch ein anderer Wissenschaftler in bedauerlicher Weise Landwirtschaftsrat Klingner gegenüber in der Möslingerfrage beliebte,[1] die ich in einer Stellungnahme gekennzeichnet habe,[2] und die wohl auch zunächst Veranlassung zu dem bitteren Artikel „Der Professor-Doktor" gab,[3] den zu lesen es vielleicht lohnen mag, um zu beurteilen, wie unsachliche und beleidigende Vorstöße auf ausübende Fachkreise wirken. Wir bemühen uns hierzulande für den heimischen Weinbau bescheidene Kleinarbeit zu leisten ohne Weltgeltung auf ausländischen Kongressen zu erstreben. Was Börners Bemerkung über Wanner anbelangt, so verschleiert sie den Sachverhalt meiner Angabe, Wanner führt die Nichtimmunität in seinem Sortimentsverzeichnis wohl jeweils als Minuseigenschaft an, doch er merzt die Reben darum nicht aus, sondern er verbreitet die in Frage kommende Unterlage L 44 als seine beste in ganz Elsaß-Lothringen. Es stimmt dagegen durchaus, daß Wanner die Immuntheorie als Hebel zur Befreiung der für seinen Wirkungskreis wirtschaftlich schädlichen Fesselung des Pfropfrebenbaus benützte. Ich bedauere mich mit polemischen Ausführungen dieser Art befassen zu müssen, aber ich bin ebensowenig wie andere gewillt, die persönliche Kampfesweise und Anwürfe Börners in Kauf zu nehmen. So hat sich ebenso, neben Anderen, schon Cholodkovsky-St. Petersburg über den Ton in Börners Angriffen beschwert.[4] Lindinger-Hamburg sagt,[5] daß ihm Börner Meinungen unterschiebt, die er niemals geäußert habe und bedauert die Waffen, mit denen Börner kämpft, und Professor Schaffnit-Bonn schreibt in seinem Schlußwort zu der Erwiderung Börners:[6]

„In bezug auf die nicht neue Form der Angriffe Herrn Börners verweise ich auf dessen Auseinandersetzungen mit seinem Kollegen Friederichs (in der Frage der Bearbeitung der Rapsschädlinge)[7] und mit den Spezialisten für Reblausforschung und -bekämpfung, insbesondere aber auf die letzte Polemik mit Lindinger.[8] Sie berührt nicht gerade sympathisch und ihr Endergebnis ist nicht sehr ehrenvoll für Herrn Oberregierungsrat Börner."

Börner führt ferner Kroemer an, durch den die Ausführungen Dümmlers[9] und Bauers[10] in der Festschrift zum 50jährigen Bestehen der Geisenheimer Lehranstalt[11] eine teilweise Widerlegung erfahren hätten. Das ist eine ungerechtfertigte Inanspruchnahme, denn Kroemer stimmt in seinen praktischen Folgerungen durchaus mit Dümmler und Bauer überein und erklärte mir persönlich, daß Börners Auffassung nicht aus seiner Abhandlung gelesen werden könne. Trotz aller Gegengründe der Praxis, die nun schon zu wiederholten Malen von Müller-Freiburg, Dümmler, Kroemer, Bauer u. a. gebracht wurden, fordert Börner mit immer gleicher Leidenschaftlichkeit die Anerkennung seiner Schlüsse in der Praxis unter völliger Ignorierung gegensätzlichen Standpunktes.

Ich fasse nur einige wichtige Gründe noch einmal zusammen und nehme im übrigen Bezug auf die oben genannten Veröffentlichungen von Dümmler, Kroemer und Bauer.

1. Wenn es mehrere Reblausrassen oder -arten gibt, ist es nicht ersichtlich, warum bei zahlreichen Einschleppungen nur eine (zunächst die Pervastatrix) in Deutschland eingeschleppt worden sein soll. Die Kampfeseinstellung muß sich gegen den schlimmsten Feind richten, sonst wird die Bekämpfung scheitern, denn die Geschichte der Reblausbekämpfung zeigt, daß trotz aller Bestimmungen und Vorsichtsmaßregeln Einschleppungen wohl einschränkbar, aber völlig verhütbar sind.

2. Mit einer Rückanpassung muß gerechnet werden, die Unmöglichkeit dieser ist nicht durch kleine Versuche oder überhaupt nicht durch Versuche beweisbar. Kroemer zieht den interessanten Schluß, daß, da Varietäten der Labruscarebe in Frankreich vielfach angebaut worden sind, auch die Pervastatrixlaus einmal dort vorhanden war; sie heute dort anscheinend fehlt, darf man wohl folgern, daß zu Beginn der Reblausverseuchungen beide Reblausrassen sich vermehrt haben, daß aber mit der Zunahme der Pfropfweinberge die heutige südfranzösische Rasse die Überhand gewann. „Möglicherweise befinden wir uns heute also in demselben oder einem ähnlichen Zustand der Reblausfauna wie Frankreich in den 70er Jahren des vorigen Jahrhunderts. Mir liegt nun näher als die Befürchtung, daß — in dem Augenblick, wo in Deutschland vorzugsweise veredelte amerikanische Reben angebaut werden, vornehmlich auch die Vastatrixlaus auftreten würde."

3. Es ist schlechterdings unmöglich die in Deutschland vorhandenen anfälligen und resistenten Reben auszumerzen, so, daß keine Ansteckungsquellen übrig blieben. Den besten Beweis hierfür liefert die Unmöglichkeit, trotz schärfster gesetzlicher Zugriffe vor dem Kriege, die Taylorreben in Baden, die Kilians- und Konstantiarebe in der Pfalz auszumerzen. Es steht heute im Gegenteil das Vieh dieser Reben als vor Erlaß des Anpflanzungsverbotes.

4. Es muß für die Praxis eine genügende Auswahl Unterlagsreben bereitstehen und die Praxis stellt die eine Forderung der Reblauswiderstandsfähigkeit gegen „Rassen und Arten". Stellwaag läßt die Einteilung immune, halbimmune, resistente und anfällige Reben und unterscheidet zwischen anfälligen und nichtanfälligen R

Börner hat im Jahre 1910 in seiner Veröffentlichung „Die deutsche Reblaus, eine durch Anpassung an die

[1] „Der Deutsche Weinbau", Karlsruhe, 1922, Nr. 48/49.
[2] ebenda Nr 50/51.
[3] „Weinbau der Rheinpfalz", 1923, Nr. 3.
[4] Biolog Zentralblatt, Bd. 28 von 1908, Seite 770.
[5] Zeitschrift für angewandte Entomologie, Bd 8 von 1922, S. 437.
[6] Zentralblatt für Bakteriologie, Parasitenkunde und Infektionskrankheiten, 2 Abt., Bd. 60 von 1923, Nr. 14/17.
[7] 1. Sitzungsbericht der Versammlung des Ausschusses für Öl- und Fettforschung.
[8] Zeitschrift für angewandte Entomologie, Bd. 8, H. 1 und 2.
[9] Über die Sanierung von Reblausherden durch Anbau pfropfter Reben. Mitteilung 18 des Bad. Weinbauinstituts, „Wein- und Kellerwirtschaft" 1922, Nr. 4—6.
[10] „Weinbau der Rheinpfalz", 1922, Nr. 15.
[11] Weinbau, Reblausbekämpfung und Rebveredlung im Rhein

Digitized by Google

ärrebe entstandene Varietät",[12] die wichtige Beobachtung iedergelegt, daß die Lothringer Reblaus dadurch, daß sie ohl etwa 40 Jahre lang ausschließlich auf der Europäer- ebe schmarotzt hat, von ihrer Stammform abweichende iologische Eigentümlichkeiten annahm, die Europäer- und abruscareben bevorzugt und manche Amerikanerreben 309, 101[14] und Ganzin) überhaupt nicht mehr vergallt. r betrachtete diese Reblaus als besondere Rasse (Perva- atrix) und spricht dann später folgerichtig nicht mehr von eblauswiderstandsfähigkeit schlechthin, sondern unterscheidet iderstandsfähigkeit gegen vastatrix und pervastatrix.

Späterhin[13] unterschied Börner nach ihrem Verhalten genüber der Lothringer-Reblaus vier Gruppen Reben: solche, die überhaupt nicht anfällig sind (immune Reben), solche, die nur vorübergehend schwach befallen werden nd nach der Überwinterung in der Regel wieder reblaus- ei sind (resistente Reben), 3. solche, die an den Blättern eine oder nur unvollkommen entwickelte, meist sterile allen, an den Wurzeln aber Nodositäten und Tuberosi- ten bilden und dauernd besiedlungsfähig, aber „größten- ils resistent" sind und 4. normal anfällige Reben, die rtile Gallen und Wurzelknoten bilden und dauernd be- dlungsfähig und reblausschwach sind (Europäerrebe).

1921 unterschied Börner[14] immune, halbimmune (nach r Überwinterung reblausfrei), resistente und anfällige eben und erhebt die nachdrückliche Forderung nur perva- atriximmune Reben zu pflanzen, da hierdurch die Perva- atrixlaus niemals festen Fuß fassen könne. Die reblaus- fälligen Sorten 101[14], 107[11], 34 E M, 143 B, 44 L, 3 E M seien zu entfernen. Während bis dahin Börner iglich von der Sanierung von Reblausherden durch n Anbau pervastatriximmuner Reben gesprochen hatte, aubte Börner auf dem Weinbaukongreß in Freiburg 6. September 1921 in einem Vortrag über „Die Ver- htung der Reblaus durch vorübergehenden Anbau von ropfreben"[15] mit den pervastatriximmunen Pfropfreben tzten Endes die vollkommene Ausrottung der Reblaus" Aussicht stellen zu können, „damit unsere Enkel wieder gemein zum alten Europäeranbau zurückkehren können." r Pfropfrebenanbau soll nicht Selbstzweck werden, sondern erkzeug sein zur Erhaltung und Wiedererlangung jener en guten Weinbauverhältnisse, wie sie vor Einschleppung r Reblaus aus Amerika bei uns in Deutschland und ropa bestanden haben. „Was wir für unseren deutschen einbau zu erreichen uns anschicken und mit Bestimmt- it auch erreichen werden, wird auch anderen ndern ein Ansporn sein denselben Weg der Befreiung beschreiten." „Die Ausrottung der Reblaus durch Anbau n Pfropfreben ist also nicht nur eine deutsche, sondern e europäische, ja eine Weltfrage und sollte mit n Rüstzeug der neuen Wissenschaft in internationaler beitsgemeinschaft geführt werden." „Der Pfropfrebenanbau Mittel zum Zweck geworden, er wird nicht mehr dauernde, dern nur vorübergehende Unkosten verursachen, die in s deutsche Weinbauunternehmen einzukalkulieren die tsche Weinbauwissenschaft und -Praxis bereit sein muß!"

In der diesem Vortrag folgenden Diskussion habe ich zu Stellung genommen und, da der Börnersche Vor- g nicht in Druck erschienen ist und somit auch die Ver- öffentlichung meiner Ausführungen unterblieb, bringe ich sie nachfolgend stark gekürzt in diesem Zusammenhange, denn sie geben am ursprünglichsten die Wirkung wieder, die Börners Ausführungen machten:

Es ist das Verdienst Börners als erster Forscher auf das biologisch abweichende Verhalten der in Lothringen gefundenen Reblaus gegenüber der südfranzösischen Reblaus hingewiesen zu haben Börner schloß auf eine eigene Rasse und nannte sie zunächst deutsche, dann lothringer Reblaus. Professor Grassi in Rom, der sich, angeregt durch die Ergebnisse, ebenfalls mit dieser Frage befaßte, schrieb 1915: „Wenn die lothringer Reblaus wirklich eine Varietät für sich ist, dann ist sie wahrscheinlich nicht die einzige und weitere werden in anderen Ländern gefunden werden. Ich bin überzeugt, daß uns irgend ein Umstand entgeht, der uns aus dem Dilemma des unterschiedlichen Verhaltens der Reblaus hilft." Grassi spricht dann weiter von einer gutmütigen Laus, infolge des Milieus und einer bösartigen Laus. — Biermann-Bingerbrück hat in Heidelberg (Dezember 1921) in seiner uns bekannten humorvollen Weise Herrn Börner als die Fahne auf dem Dache schwingend beschrieben und den deutschen Reblausen die Farben ihrer Länderpflöcke zugeschrieben. Es ist ohne weiteres klar, daß ein wissenschaftlicher Forscher je nach dem Ergebnis der Versuche und den fortschreitenden Erkenntnissen seine Stellung ändern muß. Wenn der Boden unsicher wird, auf dem er steht, versucht er festen zu gewinnen Das ist natürlich, aber bedenklich ist es, wenn ungefestigte Forschungsergebnisse und Hypothesen in die große Praxis hineingetragen werden Es muß dieses Vorgehen Unruhe erzeugen. So stellte Börner mit dem Nachdruck, die seinen Forderungen die Biologische Reichsanstalt verlieh, im Vorjahre das strikte Verlangen, die wertvollsten Unterlagsreben 101[14] und 143 B völlig auszumerzen Es war nahe daran, daß diese Forderung erfüllt wurde Sie ist insbesondere an dem geschlossenen Widerstande des Weinbaus, besonders der Herren Wortmann und Kroemer, gescheitert. In der soeben erschienenen Kongreßnummer unserer Weinbauverbandsschrift lesen wir mit Überraschung, die 101[14] und 143 B seien völlig immun und vor fünf Minuten hörten wir aus dem Munde Börners, daß jedoch die südbadische Reblaus nach den aller allerneuesten Befunden, also von Versuchen, die ausgeführt wurden, während die gegenteilige Behauptung wohl gerade im Drucke war, die 101[14] befällt, die 101[14], die Börner in seiner ersten Veröffentlichung vom Jahre 1910 bereits als absolut immun angibt. Welche Aufstellungen, welche Wandlungen! Doch das neue Versuchsergebnis mit der 101[14] und den badischen Läusen stellt uns heute Herr Börner nun als nicht störend vor, denn es gebe nun eine lothringer, eine mitteldeutsche und eine süddeutsche Reblaus, auch eine nordschweizer, die alle voneinander in ihrem biologischen Verhalten abweichen. Was bleibt da von der Rassentheorie? Was von Börners Forderungen, was für den Weinbau? Sind nicht Grassis eingangs wiedergegebene Worte bestätigt? Es ist dies ein eklatanter Stellungswechsel und wir können uns Glück wünschen, nicht der vorjährigen Inspiration des Herrn Börner gefolgt zu sein. Diese vorzeitige Übertragung noch unreifer Versuchsergebnisse auf die Praxis kann dem Winzer nur Enttäuschungen bringen Wir müssen Versuchsanstellung im größten Stile, einwandfreie Klarstellung von Forschungs- und Versuchsergebnissen fordern, sodaß man auch nicht mehr fehlgreift in der Hinausgabe von Unterlagen an die Winzer. Auch auf der Heidelberger Tagung ist dieser Gedanke durchaus zum Durchbruch gekommen und ich erinnere besonders an die Ausführungen der Herren Müller-Freiburg, Dümmler-Durlach und Kroemer-Geisenheim.

Heute geht nun Börner noch wesentlich weiter und überrascht uns mit einer neuen Anschauung von der vollkommenen Ausrottung der Reblaus durch den Immunrebenbau; er erklärt diese Vernichtung der Reblaus durch vorübergehenden Anbau immuner Pfropfreben als bestimmt durchführbar, als eine nicht nur deutsche, sondern europäische und Weltangelegenheit und glaubt die völlige Beseitigung der Reblaus überhaupt zu erreichen. Ich bewundere den Enthusiasmus. Er wird an den Tatsachen scheitern. So lange nicht die Reblaus in Europa ausgerottet wird, wird auch die Reblaus in Deutschland nicht auszurotten sein. Ich erinnere nur an die ständige Einführung von Reben aus Elsaß-Lothringen und Frankreich. Wir haben im vorigen Jahre in der Pfalz allein 8000 Wurzelreben, die aus dem Auslande in die verschiedensten Gemeinden hereingebracht wurden, entfernen müssen Es ist auch gar nicht denkbar, daß in einem Menschenalter die letzte deutsche Edelrebe verschwunden sein wird. Sie würde im Gegenteil in den Edelweinbaugebieten, genau wie in Frankreich und Österreich, mit Schwefelkohlenstoff oder anderen Kulturalmitteln erhalten werden. Es ist größte Vorsicht und Zurückhaltung geboten und vor einer Anwendung unsicherer, schwankender Theorien auf die Praxis muß sich diese zur Wehr setzen. Ich erinnere daran, was anläßlich der ersten Jahresversammlung der deutschen Gesellschaft für angewandte Entomologie im Jahre 1913 Prof. Jablonovsky-

[12] Metz, Verlag, Meistertzheim.
[13] Biologisches Zentralblatt, Bd. 24, Nr. 1.
[14] Nachrichtenblatt der Biolog. Reichsanstalt für Pflanzenschutz, 1. Jahrgang, Nr. 4.
[15] Ebenso in der diesbezüglichen Veröffentlichung in „Der Deutsche Weinbau", Karlsruhe 1922, Nr. 35/36.

Digitized by Google

Budapest über die von Börner vorgetragene biologische Rassendifferenz gesprochen hat: „Wenn dem wirklich so ist (Pervastatrixbefall lediglich an Diniferareben), dann können ja die deutschen Weinbauern beruhigt sein, da ihnen von Seiten der hier in Betracht kommenden Reben keine Gefahr droht. Aber ich warne Sie; wenn Sie sich täuschen, legen Sie sich selbst den Strick um den Hals." Diese letzteren Worte, die in dem gedruckten Berichte[16] fehlen, machten den nachhaltigsten Eindruck auf die Hörer. „Als praktischer landwirtschaftlicher Zoologe bin ich der Meinung, daß man mit gewissen radikalen Theorien, welche für das praktische Leben einen Wert beanspruchen wollen, recht vorsichtig sein muß, selbst dann noch, wenn sie auch von Versuchen augenscheinlich bestätigt zu sein scheinen. Wenn so eine Theorie nicht zutrifft, dann leidet bloß unser Beruf und somit die angewandte Entomologie." Dewitz, dessen Name uns allen vertraut ist, schrieb mir noch vor kurzem von seinem Krankenlager, das leider sein Totenbett wurde, folgendes: „Erfahren, welche Sorten es sind, die von der Reblaus mehr oder weniger befallen werden, kann man nur durch die Kultur der Sorten in Versuchsweinbergen mit großen Anlagen. Diese müßten unterstützt werden durch zahlreiche Laboratorien, zu denen man möglichst viele Arbeiter heranziehen müßte, damit keine Reblauspäpste und ähnliche Übermenschen entstehen." Bisher war die Reblaussache Monopol des Staates. Die Winzer haben sich nicht um sie bekümmert. Jetzt ist es anders oder im Begriff anders zu werden. Urteilsfähige Weinbautreibende werden im Stande sein selbst zu prüfen und selbst zu urteilen, und dazu möchte ich die verständige weinbauliche Praxis anrufen.

Nun erfuhren wir inzwischen aus dem in Freiburg i. Br. erscheinenden Weinfachblatt „Weinbau u. Kellerwirtschaft"[17] und der Zeitschrift für Schädlingsbekämpfung[18] neue überraschende Gedanken Börners über die Verschiedenartigkeit der Reblausrassen. Während er früher die nördliche oder lothringische oder deutsche Reblaus (pervastatrix) von der südlichen oder südfranzösischen (vastatrix) trennte, hören wir nunmehr, daß die erstere in Zukunft Fuchsreblaus oder vastatrix, die zweite dagegen Uferreblaus oder vitifolii heißen soll und daß beide in naturwissenschaflichem Sinne nicht Rassen, sondern Arten seien. Der Name pervastatrix wird fallen gelassen, da die pervastatrix nunmehr vastatrix heißt. Sie unterscheiden sich durch ihre Marginaltuberkel (Rückenhöcker), indem bei der Fuchsreblaus diese Höcker an den Brustringen getrennt (zweihöckerig), bei der Uferreblaus dagegen verwachsen sind (einhöckerig). Inwieweit der zoologischen Fachwelt die biologischen und gestaltlichen Unterschiede genügen, um eine Art im zoologischen Sinne zu begründen, möge diese beurteilen. In den Ausführungen Börners ist hierzu leider nichts sicheres festgelegt. „Es scheint" – „meine Annahme" – „ist offenbar" – „sei zur Diskussion gestellt" – „muß angesehen werden" – „ist fraglich" – „vielleicht" – „meines Erachtens" – „in der Regel" – „es liegt nahe anzunehmen" usw., das sind die Ausdrücke, mit denen eine gewisse Begründung vorgetäuscht wird. Sie genügen aber für Börner zu Vermutungen und Schlüssen über die Schädlichkeit der beiden Formen und zu dem bedeutungsvollen Ausblick, „daß diese Fragen die Aufgaben des Pfropfrebenbaues und der Rebveredlung sehr wesentlich beeinflussen". Die Praxis könnte über diese zoologischen Merkwürdigkeiten hinweggehen und sie wären für sie belanglos, wenn nicht immer wieder praktische Schlußfolgerungen angeknüpft würden. Hier die neue Folgerung: Während Börner die frühere Pervastatrixlaus als die gegenüber den Amerikanerreben gutmütigere ansah und deshalb dringlich vor unerlaubten Rebeneinfuhren warnte, damit nicht die auch für Amerikanerreben bösartige vastatrix eingeschleppt werde und mit diesem Warnungen dem bangenden Weinbau aus dem Herzen sprach, schreibt er nun:[19]

„Sollte sich nun herausstellen, daß auch die Europä
rebe bei Befall durch die Uferreblaus hauptsächlich r
an den jüngeren Wurzelteilen besiedelt und später du
Nymphose wieder weitgehend bereinigt wird, da
würde die Schädlichkeit dieser Reblaus auch an unse
Edelrebe nicht anders zu bewerten sein als an
Amerikanerrebe. Sie würde mit anderen Wort
zu einem Schädling zweiten Grades werde
während ihre Schwesterart, die Fuchsreblau
als der eigentliche Würger des Edelweinbau
erkannt wäre. Vielleicht sind einige Beobachtung
über eine von Jahr zu Jahr abnehmende Reblau
verseuchung in einigen Gebieten Italiens bereits
diesem Sinne zu deuten.

Es würde dann auch die Gefahr der Ei
schleppung der „südlichen" Reblaus na
Deutschland gemildert erscheinen. Vor alle
aber würde die Frage der Unterlagenauswa
für Pfropfreben in erster Linie auf den Kampf geg
die Reblaus der Europäerrebe, also gegen die pervas
trix (vastatrix), eingestellt werden können, da natürl
solche Reben den Vorzug verdienen, die sich gegen di
Reblaus vollständig immun verhalten."

Ich führe hier die Worte Börners an, die er glaubt
Lindinger sagen zu müssen:[20] „Es ist aber nicht n
wissenschaftlich unvorsichtig, sondern darüber hina
ein gefährliches Spiel, eine derartige Meinung in d
von L. gewählten Form in die Welt zu setzen, da sie g
eignet ist, den ohnedies schweren Kampf gegen dies
Würgeengel des Edelweinbaues — — noch mehr
erschweren — —", „da er durch seine Aeußerung
dem deutschen Winzer mehr als der Reblau
schaden würde."

Ich warne in tiefernster Weise vor solche
Schlüssen. —

Ich muß daran erinnern, daß eine wissenschaftlic
Theorie kein Dogma ist, denn sie ist nichts als eine Ve
mutung, die aufgestellt wird, um zu prüfen, ob eine „z
nächst einmal angenommene Tatsache vielleicht zur E
klärung von zahlreichen, sonst nicht erklärbaren Erschei
ungen dienen kann, sodaß auf diesem indirekte
Wege die Richtigkeit der Annahme vielleicht als wah
scheinlich angesehen werden kann" (Thilo). Die Theor
verlangt Weiterbildung und Kritik und nur diese siche
„gegen gefährlichen Kurzschluß des wissenschaftlich
Stromes — eine Binsenwahrheit, die solange wiederho
werden muß, wie sich der Irrtum wiederholt, der sich a
Autoritäten, statt auf Gründe stützt" (Petzold). Gewiß au
die Hypothese ist eine notwendige Brücke — aber vo
sicherem Grunde aus; wenn jedoch vom schwankenden Bod
ein buntschillernder Phantasiebogen in die Wolken steig
so wird der erste klare Sonnenstrahl, der durch den dämmer
den Nebel fällt, ihn zerstören. —

Ich bewundere den Forscherfleiß, die Eigenart, d
faszinierenden Gedankenreichtum Börners, der verdie
nicht mit philiströsem und zopfigem Maße gemessen
werden und der auf botanischem und zoologischem Gebi
selbstbewußte Wege geht.

Würde sich ein Mann mit diesen Eigenschaften nic
in „weitläufige Spekulationen"[4] einlassen, nicht in „sein
Theorien befangen"[4] sein, sich „nur durch das positive E
gebnis eines wissenschaftlich durchgeführten Experiments"
leiten lassen, was würde er der biologischen Wissensch

[16] Zeitschrift für angewandte Entomologie, Bd. 1, 1914, S. 59.
[17] Nr. 24 vom 16. Dezember 1922.
[18] 1. Jahrgang 1923 Seite 32.
[19] Zeitschrift für Schädlingsbekämpfung 1923 Seite 37.
[20] Zeitschrift für angewandte Entomplogie Band 8, Seite 165.

Digitized by Google

bedeuten können. Ein Mann, der kühn genug ist in seiner großen schon 1908 erschienenen monographischen Studie über die Chermiden die Wirtstheorie umzukehren und sie als folgerichtig durchgeführte Grundidee „unter dem geistigen Zwang seiner Theorie" (Nüßlin-Karlsruhe) sein ganzes Werk[21] beherrschen läßt und der noch im selben Jahre nach dem Studium der Arbeiten Mordwilkos sie völlig aufgeben mußte. So ist es neuerdings in seinen Polemiken über den Rapsglanzkäfer, den er zunächst als Nützling ansprach und sehr rasch dann als Schädling kennzeichnen mußte. „Was Börner genügt, ist mir bei Weitem ungenügend" — „ehe er so etwas (flügellose Fundatrix der Chermes viridanus) wirklich findet, beruht seine Auffassung nur auf einer (richtigen oder unrichtigen) Deutung, nicht aber auf einer festgestellten Tatsache. — Man schreibt überhaupt in der neuesten Zeit sehr viel über die Phylogenie und über die Entstehung der Entwicklungszyklen von Phylloxeriden und Aphiden, man streitet leidenschaftlich darüber — — dabei äußert man sich oft mit einer solchen Zuversichtlichkeit, als ob jemand bei der Entstehung der Spezies gegenwärtig gewesen wäre. Ich muß gestehen, daß mich diese Kontraversen etwas an den bekannten Streit — was älter sei, die Henne oder das Ei — erinnern. Man sollte doch die Grenze zwischen der Hypothese und der reinen, stets auf Tatsachen fußenden induktiven Schlußfolgerung etwas schärfer im Auge behalten." Dies die Worte des besten Chermesidenkenners[22]. Ich könnte noch mehr anfügen, es sei genug, um einen Feuergeist zu zeigen, der von Hypothese zu Hypothese, von Theorie zu Theorie eilt, umstößt und weiterbaut. — Warum ist Börner nicht Künstler geworden, wo er seiner glühenden Phantasie nicht Zügel anzulegen bräuchte? Er ist ja Künstler, aber in der exakten Wissenschaft und das ist sein Unglück. — Wir können dem spekulativen Kopfe die Achtung nicht versagen, aber wir müssen aus alledem die Börnerschen Theorien für die Praxis einschätzen, für den Weinbau, der festen Boden unter den Füßen braucht und dem mit halbjährig wechselnden Ergebnissen nicht gedient ist. Verlohnt es sich denn, solche schwankende Gebilde mitzuteilen und ebenso schwankende Vorstellungen hervorzurufen — sind sie nicht geradezu von Uebel, indem das Ansehen der Wissenschaft herabgesetzt wird von ihren eigenen Vertretern. Ich glaube nicht, daß sich Börner im Klaren ist darüber, welch umfangreiches und von der Forschung unbetretenes Gebiet er allein mit der Frage der Immunität der Rebe gegen die Reblaus berührt. Was heißt zunächst immun? Ist es ein konstanter Begriff? Besteht darüber Klarheit? Wenn eine Unterlagsrebe bei einem Topfversuch in bestimmter Erde im Laboratorium, im Glashause, sich den gerade vorhandenen Reblausen gegenüber ein paar Monate lang als immun erweist, ist sie das unter allen Umständen und konstant? Ist sie das auch in der Freilandkultur, d. h. im Weinberge, wo ihr die Ernährungs- und Entwicklungsbedingungen anders gestellt sind? Ist sie immun in allen, auch in ihr nicht zusagenden Bodenverhältnissen? Ist sie immun auch in verschiedenen Jahren, d. h. nnter wechselnder Jahreswitterung?

Daß die Freilandpflanze in verschiedenen Jahren infolge der ihr gebotenen verschiedenen Ernährungsverhältnisse sich in ihrer Zusammensetzung verschieden verhält, dafür ist doch gerade die Rebe in ihren je nach Jahrgang so ganz unterschiedlich zusammengesetztem Erzeugnis, dem Wein, das schlagendste Beispiel.

Wie verhält sich die Widerstandskraft der Unterlage bei verschiedenem Edelreis? Hat das Edelreis gar keine Einwirkung auf die physiologischen Vorgänge in der Pflanze und damit auch auf die Zusammensetzung der Unterlage?

Alle diese und noch andere einschlägige Fragen (Düngung, Schnitt, namentlich Alter der Unterlage und des Edelreises) bedürfen zunächst noch eingehender wissenschaftlicher, aber namentlich auch praktischer Klärung, ehe der Begriff der Immunität für den Weinbau mit veredelten Reben allgemein festgelegt werden kann.

Wie der Vorsitzende der Freiburger Kongreßtagung, auf der Börner so zukunftstarke Ausführungen machte, Geheimrat Wortmann-Geisenheim, im Anschluß an diese ausführte, „stehen wir mit den bisherigen Untersuchungen erst am Anfang der Dinge und es bedarf mehrjähriger sorgfältiger Forscherarbeit in engster Verbindung mit der Praxis, ehe irgend ein praktisch brauchbares Ergebnis zu Tage gefördert wird."

Bis dahin aber empfiehlt es sich, wenigstens der Praxis gegenüber, zu schweigen. Si tacuisses!

Wortmann sprach damals das Wort vom gärenden Most, der noch lange nicht in Schläuche gefüllt werden kann.

Die Ergebnisse rein wissenschaftlicher Forschung, selbst wenn sie für rein wissenschaftliche Aufklärung recht wertvoll sein können, brauchen für die Praxis deshalb noch lange keine Bedeutung zu haben; das, was von der strengen Praxis gefordert werden muß, ist, daß der in ihrem Dienst arbeitende Forscher auch genügend mit ihr vertraut und verwachsen sein muß, um ihre Forderungen ganz zu verstehen. Die Praxis hat ein sehr gesundes und feines Empfinden dafür, was sie braucht.

Börner hat im deutschen Weinbau ein solch spekulatives Konto, daß die Stimmen sich mehren, die fordern: „Es muß Schluß gemacht werden mit der spekulativen Untersuchung, die an Stelle der tatsächlichen Untersuchung getreten ist."

Eine neue Naumburger Arbeit liegt seit heute vor mir: die Februarnummer des Nachrichtenblattes der Biologischen Reichsanstalt. Die Mitarbeiter Börners, Thiem und Dyckerhoff, bringen einen Aufsatz: „Zur Anfälligkeit von Reben gegenüber der Reblaus des Naumburger Seuchengebietes." Es ist eine Fanfare zum Rückzug. Von Börners Feststellungen, die die Grundlage für seine Ideen bildeten, ist durch die dreijährige Untersuchung seiner Mitarbeiter an etwa 1000 Reben nicht mehr viel übrig geblieben.

Beweis: Börners Einteilung in vier Rebengruppen (immune, halbimmune, resistente und anfällige) wurde fallen gelassen. Es werden nun sieben Gruppen unterschieden; zählt man die unter Ziffer 8 der allgemeinen Ergebnisse aufgeführten hierzu, so sind es zehn Grade der Anfälligkeit — regelmäßig-blattunanfällig und regelmäßig wurzelanfällig (1616 C); regelmäßig blattunanfällig und teilweise schwach wurzelanfällig (143 B, L 44); teilweise blattanfällig und regelmäßig wurzelunanfällig (G 2, 33 a, 1202); regelmäßig blatt- und wurzelunanfällig (143 B, 125 AA, 5 BB, 127 BB, 101[14] echte Form, 3309 C) usw. Das Verhalten der Reben ist also durchaus verschiedenartig. Nun, wieviele Möglichkeiten lassen sich mathematisch und auch biologisch ausrechnen? Bietet die Natur nicht überall Übergänge? Hat nun Börner „summarisch und schematisch"

[21] Arbeiten aus der Kais. Biolog. Anstalt Band 6 Heft 2, 1908.
[22] Cholodkovsky im Zoolog. Anzeiger 1910, Band 35 Seite 279 und im Biolog. Zentralblatt 1908, Band 28 „Zur Frage der Biolog. Arten".

Digitized by Google

gearbeitet!? — Aber die Unklarheit wird jetzt noch vermehrt! Wird die Praxis Mut haben sich damit zu befassen? Lassen wir die Praxis sprechen und ich gehe auf den vierten Punkt von Stellwaags Bedingungen für die Immunisierung ein, auf seine Forderung: Die Reben dürfen die Läuse entweder kaum aufnehmen oder sie müssen sie raschestens wieder abstoßen.

a) Das engste preußische Sortiment enthält folgende Sorten, die sich in den Versuchsanlagen bisher ganz besonders bewährt haben:

1. Chasselas × Berlandieri 41 B.
2. Mourvèdre × Rupestris 1202 C.
3. Riparia l. Geisenheim.
4. Riparia × Rupestris 101^{14} M. G.
5. Solonis × Riparia 1616 C.

Von diesen scheiden schon durch Börners Feststellungen für die Immunisierung der Edelweinbaugebiete Nr. 1 und 4 aus, da sie anfällig sind. Nach Börner ist 1202 halbimmun. Stellwaag hat 25 Rebenindividuen davon untersucht und durch Zeitangaben mitgeteilt, daß die Läuse sich mehrere Monate an den Wurzeln halten können. In einem Fall fand die Infektion am 8. August statt und am 23. Februar waren noch saugende Läuse vorhanden. Glaubt Börner, daß solche Reben nicht Ansteckungsträger sind, noch dazu, wo die Läuse nach seinen eigenen Worten an den halbimmunen Reben den Winter überdauern können, also eine Zeit, in der die Bodenarbeiten die Verschleppung begünstigen? Stellwaag hat auch bei Ganzin 2 und anderen halbimmunen Sorten ähnliche Angaben gemacht. Wenn nun resistente Reben nach Börners eigenen Worten eine geheime Gefahr für die Verlausung darstellen, warum nicht auch die halbimmunen, die Börner neben den immunen als die idealsten Unterlagsreben bezeichnet? So bleibt nur 1 Geisenheim und 1616 übrig. Da unter dem letzteren Namen anfällige und nicht anfällige Reben gleichen Aussehens enthalten sind, ist auf sie kein Verlaß. Riparia 1 G aber beherbergte nach Stellwaag über drei Wochen lang die zur Infektion an die Wurzeln gebrachten Läuse. Kann in diesem Zeitraum nicht von einem infizierten Immunweinberg aus — durch Nachstufen können immer Läuse eingeschleppt werden — die Nachbarschaft angesteckt werden, wenn es das Unglück will? Die Gefahr ist wohl herabgedrückt, aber doch nicht wegzuleugnen, besonders wenn das Edelreis noch Wurzeln schlägt.

Aus dem Bericht von Stellwaag geht aber auch hervor, daß die Einteilung Thiems einer Nachprüfung bedarf. Die Reben Aramon × Riparia 143 B, Riparia × Rupestris 101^{14} (echte wurzelunanfällige Form), Cordifolia × Rupestris 17 G, 19 G und 20 G hält Thiem ohne Einschränkung für „regelmäßig blattunanfällig." Die gleichen Sorten entwickelten aber nach Stellwaag napfförmige Vertiefungen an den Blättern wie sie Aramon × Rupestris Ganzin 1 bildet, die Thiem für „teilweise schwach blattanfällig" hält. In die Gruppe solcher Sorten reiht Thiem Berlandieri × Riparia 34 E. M., obwohl hier auf den Blättern große sterile Gallen gefunden wurden. Diese Beispiele genügen zur Entscheidung der Frage, ob denn diese ganze Rebeneinteilung unabänderlich ist. Es empfiehlt sich also wohl die blattunanfälligen und wurzelanfälligen Reben nach der Infektion neuerdings und fortlaufend zu beobachten, dann werden sich wohl wiederum Änderungen ergeben.

Thiem wünscht auch, daß Ganzin 2 mehr Beachtung findet; wir haben auf dieser Sorte in der Pfalz Wurzelverdickungen mit Altläusen gefunden. Die Rebe wäre also im Westen Deutschlands als resistent anzusehen. Im Gegensatz zu Thiem aber fordert Börner alle resistenten Reben auszumerzen! (Schluß folgt.)

❖

Der Anbau von Bindeweiden für den Weinberg.

Von Dr. Zillig, Zweigstelle Trier der Biologischen Reichsanstalt.

In früheren Jahren konnte der Winzer Bindeweiden zu billigem Preise aus deren Anbaugebieten, meist aus Mittel- und Ostdeutschland beziehen. Heute ist dies nicht mehr möglich, weil schon durch die Frachtkosten eine außerordentliche Verteuerung bewirkt wird. Da nun die Weidenkultur in manchen deutschen Weinbaugebieten vom Winzer bisher wenig gepflegt wurde, hat sich in den letzten Jahren daselbst ein empfindlicher Mangel an Bindeweiden fühlbar gemacht, der zu einer ungewöhnlichen Preissteigerung der geringen vorhandenen Bestände führen mußte. Mancherorts benutzte man sogar wieder die veralteten Strohbänder und vielfach verwendete man Papierbindfaden mit Drahteinlage, der sich zwar bequem handhaben läßt, aber leicht am Rebholz scheuert und auch an Geschmeidigkeit dem Weidenband nicht gleichkommt. Es ist daher höchste Zeit, daß der Winzer dazu übergeht, seinen Bedarf an Binde-, vielleicht auch an Korbweiden selbst heranzuziehen, zumal dies mit nur geringem Aufwand an Arbeit und Geld erfolgen kann. Man kann denn auch da und dort schon Neuanlagen von Weidenpflanzungen sehen, bei denen freilich des öfteren die Grundbegriffe einer zweckmäßigen Weidenkultur nicht beachtet sind. Diese sollen daher im nachfolgenden kurz dargelegt werden.

Die Auswahl der richtigen Lage und Bodenverhältnisse ist, wie bei jeder Kultur, Vorbedingung für den Erfolg. Vollsonnige Niederungs- oder sanft ansteigende Berglagen, mit gleichmäßiger, milder Bodenfeuchtigkeit (Grundwasserspiegel mindestens 50 cm tief) eignen sich am besten. Grundfalsch ist die vielfach verbreitete Meinung, jedes Sumpfloch sei gut genug für eine Weidenpflanzung, da stauende Nässe im Boden das Wachstum hindert. Fast alle nicht zu schweren tiefgründigen Böden sind zur Anpflanzung brauchbar, vornehmlich sandiger Lehm- oder humoser Sandboden, auch entwässerter Moor- oder Torfboden.

Die Vorbereitung des Bodens muß durch 50 cm tiefes Rigolen zu Anfang des Winters erfolgen, damit der Boden gut durchfrieren kann und sich bei Vornahme der Pflanzung bereits genügend gesetzt hat. Große Steine und Unkrautwurzeln, besonders die von Quecken und Winden sind hierbei sorgfältig auszulesen, da das Unkraut der schlimmste Feind jeder Weidenneupflanzung ist. Je nach dem Nährstoffreichtum des Bodens empfiehlt sich eine Vorratsdüngung.

Die Auswahl der richtigen Sorte ist ebenso wichtig. Unsere meisten Weidensorten sind für Bindezwecke nicht geeignet. Eine Bindeweide soll auch am Grunde Bleistiftstärke (6 mm) nicht überschreiten, infolge geringer Mark- und starker Bastbildung möglichst zähe und nicht verästelt sein. Diesen Anforderungen entsprechen am besten die zahlreichen Varietäten der Stein- oder Purpurweide (Salix purpurea), so benannt nach der purpurroten Färbung der männlichen Blüten. Die 10—20 Ruten eines Stocks sind gelb bis rotbraun gefärbt und je nach der Sorte 1,50—3 m lang. Diese Art gehört zu den genügsamsten und kommt auch in moorigen und torfigen Böden gut fort. Von viel gebauten, bewährten Sorten seien ge-

Digitized by Google

nannt: die blaugrüne und die feinste Steinweide. Da vergleichende Sortenprüfungen von Bindeweiden meines Wissens in Deutschland bisher noch nicht vorgenommen wurden, gibt es sicherlich noch andere Varietäten der Purpur-Weide, vielleicht auch anderer Weidenarten, welche für Bindezwecke ebenso oder besser geeignet sind, als die genannten. Da zudem die botanische Bestimmung der einzelnen Weidensorten außerordentlich schwierig ist und dieselben daher an verschiedenen Anbauorten und selbst in Baumschulen mit wechselnden und zum Teil falschen Namen bezeichnet werden, empfiehlt es sich, das Pflanzmaterial nur von einer Sorte (gleichgültig welchen Namens) zu nehmen, die sich in der betreffenden Gegend als Bindeweide bereits bewährt hat. So hat die staatliche Domänenweinbauverwaltung in Trier eine wohl zur Purpurea-Gruppe gehörige als „Gelbe Dotterweide" bezeichnete Sorte seit Jahren in einer großen Pflanzung auf der Domäne Serrig-Saar in Kultur, welche sich daselbst und in einer Vergleichspflanzung mit anderen Sorten auch bei der preußischen Rebenveredlungsanstalt in Bernkastel-Mosel aufs beste bewährt hat. Von einer anderen Sorte der Purpurea-Weide sind von unserer Anstalt im Frühjahr 1923 10 000 Stecklinge von G. Schröter, Samenzucht und Gartenbaubetrieb G.m.b.H. in Salzwedel, bezogen und damit an verschiedenen Stellen des Mosel-, Saar- und Ruwerweinbaugebiets Versuchspflanzungen angelegt worden, die zwar im ersten Jahre eine endgültige Beurteilung dieser Sorte noch nicht zulassen, aber ihren Wert als Bindeweide bereits wahrscheinlich machen.

Die Vermehrung der Weiden erfolgt durch 25—30 cm lange Stecklinge, welche noch während der Saftruhe, spätestens Ende Februar aus der unteren Hälfte einjähriger Ruten mit scharfem Messer oder Schere geschnitten und bis zum Pflanzen zu 3/4 der Länge im Freien in Sand eingeschlagen werden. Das Pflanzen erfolgt vom März bis April, sobald der Boden etwas abgetrocknet ist. Mit einer Schnur oder einem Draht werden Längsrillen in einem Abstand von 50—60 cm gezogen und in diesen die Stecklinge mit nach oben gerichteten Augen bei leichtem Boden unmittelbar, bei schwererem nach Vorstoßen mit einem dünnen Setzeisen oder Spaten 15—20 cm voneinander entfernt senkrecht so tief eingesteckt, daß sie mit dem Boden oben abschneiden. In abfallendem oder grobscholligem Gelände läßt man die Stecklinge 15 cm über den Boden hervorragen, damit der „Kopf" dann dauernd in dieser Höhe verbleibt. Besonders beim Pflanzen mit dem Setzeisen darf ein Antreten der Erde nicht vergessen werden, da die Bewurzelung ungleichmäßig erfolgt, wenn Hohlräume um den Steckling vorhanden sind. Zum Schutz der austreibenden Augen können die Reihen dann noch mit Torfmull, Sägemehl u. dergl., ähnlich wie dies in der Rebschule üblich ist, abgedeckt werden. Für 1 Ar sind bei der oben angegebenen Pflanzweite etwa 1000 Stecklinge erforderlich.

Bei der Pflege der Weidenanlage muß man besonders im ersten Jahre auf sorgfältige Fernhaltung des Unkrauts durch wiederholte Bodenlockerung und Nachpflanzung etwa ausgebliebener Stecklinge bedacht sein. In späteren Jahren wird durch die Beschattung des Bodens ein Aufkommen von Unkraut durch die Weiden selbst verhindert, so daß dann eine ein bis zweimalige Bodenlockerung im Frühjahr und spätere Unkrautentfernung nach Bedarf genügt. Bei einer Reihenentfernung von 60 cm und entsprechender Größe der Anlage wird man die Bodenbearbeitung vorteilhaft mit Gespanngeräten vornehmen. Leider werden Weidenpflanzungen nach ihrer Anlage vielfach sich selbst überlassen, so daß sich alsbald ein dichter Unkrautwuchs zwischen den Weiden entwickelt, der ihr Wachstum behindert und in späteren Jahren kaum mehr ausgetilgt werden kann. Von pflanzlichen Schädlingen der Weidenkulturen kommen außer verschiedenen Unkräutern drei Seide-(Cuscuta-)Arten in Betracht, nahe Verwandte der vom Landwirt gefürchteten Kleeseide (C. Trifolii Bab.) und der Flachsseide (C. Epilinum Weihe). Als Keimlinge leben sie auf der Erde, machen windende Bewegungen, bis sie einen Weidentrieb erreicht haben und klammern sich an demselben mit Saugnäpfen (Haustorien) fest, worauf die Wurzel des Keimlings abstirbt und dieser zum Schmarotzertum übergeht. Mit einem dichten Gewirr von gelblichen oder roten, blattlosen Fäden umschlingen sie die Weidenruten und entnehmen ihnen mittels zahlreicher Saugnäpfe soviel Nährstoffe, daß die Blätter der Weiden infolge von Unterernährung gelb werden und absterben. Infolgedessen gehen im Herbst auch die befallenen Ruten, ja ganze Weidenbüsche ein. Inzwischen hat die Seide in dichten Knäueln ihre rötlichen Blüten entwickelt, die Samen fallen zur Erde, keimen im nächsten Frühjahr und in der geschilderten Weise werden wiederum die jungen Weidenschoße befallen. Die Europäische Seide (C. europaea L.) mit gelbroten dicken Fäden ist für die Weide weniger gefährlich. Sie schmarotzt auch auf Nesseln, Hopfen und Hanf. Schlimmer ist schon der Weidenwürger (C. Gronowii Willd.), eine aus Nordamerika eingeschleppte, an ihren blaßgelben, zarten Fäden kenntliche Seide, die sich an den Ufern des Mains, Rheins und der Mosel auf Weiden, amerikanischen Astern, Hopfen und Beifuß immer mehr ausbreitet. Am gefährlichsten ist endlich die auf Weide, Pappel, Ahorn, Beifuß, Brennessel, Brombeere und Braunwurz schmarotzende Hopfen-Seide (C. lupuliformis Krock.), die bisher nur östlich der Elbe beobachtet wurde, im Jahre 1922 aber auch in den Weidenbeständen des Moseltales erstmals verheerend auftrat, sodaß ihr etwa ein Drittel des Weidenertrags zum Opfer fiel und zahlreiche alte Weidenbüsche eingingen. Wahrscheinlich wurden ihre Samen durch das Hochwasser im Januar 1920, das nach Feststellungen des Wasserbauamts in Trier mit 7,73 m den weitaus höchsten Wasserstand im Verlauf der 10 Abflußjahre 1913—1922 brachte, verbreitet, nachdem sie sich vielleicht mit Bindeweiden aus dem Elbegebiet eingeschleppt, schon vorher irgendwo im Gebiet unbemerkt eingenistet hatte, da der stärkste Befall sich — auch im Jahre 1923 — an den Prallhängen des Flusses zeigte, während die an den Gleithängen stehenden Weiden ganz oder fast ganz verschont blieben. Diese Seide umspinnt mit ihren bindfadendicken braunroten Fäden die Weiden so stark, daß fast nichts mehr davon zu sehen ist. Zur Bekämpfung der Seide wird das Abschneiden und Verbrennen der ersten, Ende Mai, Anfang Juni sichtbaren Nester von den Weidenbüschen empfohlen. Vielleicht ist auch eine Bespritzung mit 10—20 % Eisenvitriollösung in diesem Stadium wirksam. Es muß sich aber erst erweisen, ob diese Bekämpfungsverfahren wirtschaftlich sind, oder ob es zweckmäßiger ist, regelrechte Weidenpflanzungen im Ueberschwemmungsgebiet der Flüsse nicht anzulegen. Vielleicht gibt es auch Weidensorten, welche vor dem Befall durch die Seide gefeit sind. Von tierischen Schädlingen sind am schlimmsten verschiedene Käfer, besonders der rotbraune Pappelblattkäfer (Melasoma populi L.) und die etwas kleineren stahlblauen Phyllodecta-Arten, deren Larven und Käfer häufig

Digitized by Google

schon nach dem Austrieb in großer Zahl die Blätter bis zu völligem Kahlfraß abweiden. Hier hilft nur Spritzen mit Uraniagrünkupferkalkbrühe, wie sie der Winzer gegen den Heu- und Sauerwurm verwendet, sobald man die ersten Käfer, bezw. Larven festgestellt hat, um sich so auch vor den Schäden durch die weiteren Generationen der Käfer während des Sommers zu bewahren.

Bei der Düngung der Weidenpflanzung ist zu berücksichtigen, daß starke Stickstoffgaben das Holz schwammig und brüchig machen, während Kali, Kalk und Phosphorsäure dasselbe festigen. Man rechnet als Stickstoffdünger auf das Ar 20 kg Stallmist oder 1 kg Chilesalpeter, oder 1,6 kg schwefelsaures Ammoniak, als Phosphorsäuredünger 4 kg Thomasmehl, als Kalidünger 4 kg Kainit, als Kalkdünger 16 kg Aetzkalk. Diese Düngung wird zweckmäßig als Vorratsdüngung beim Rigolen des Bodens und dann nach einigen Jahren, sobald der Ertrag nachläßt, regelmäßig gegeben. Je nach den Bodenverhältnissen bleibt eine Weidenpflanzung bis zum Alter von 25 und mehr Jahren in gutem Ertrag und liefert jährlich etwa 1 Doppelzentner Bindeweiden je Ar.

Die Ernte der Weiden erfolgt nach dem Laubfall im November oder Dezember, indem die Ruten mit der Schere 1—2 cm über dem Boden glatt abgeschnitten werden. Auch bei älteren Weidenstöcken dürfen keine Stummel am Fuße der Rute stehen bleiben, damit der „Kopf" immer am Boden bleibt. In manchen Gegenden werden die Weiden als Nieder-, Halb- oder Hochstämme gezogen, eine Erziehung, die nur unter gewissen Bedingungen der niederen Erziehung am Boden vorzuziehen ist, um noch Grasnutzung zu erzielen. Aber auch dann müssen die Ruten alljährlich ebenso kurz zurückgeschnitten werden, damit nicht immer höhere bizarre „Storren" entstehen wie man sie an der Untermosel z. B. bei Eukirch so häufig sehen kann. Im ersten Jahr nach der Pflanzung müssen die Weiden ebenfalls auf 1—2 Augen zurückgeschnitten werden, auch wenn die anfallenden Ruten noch nicht verwertbar sind. Die nach Länge gebündelten Weidenruten werden bis zur Verwendung im Freien in etwas Erde eingeschlagen. An der Mosel werden etwa 1,2 cm dicke Bindeweiden auf 2 oder 3 Teile gespalten, im ersteren Falle mit dem Taschenmesser, im letzteren mit einem dreikerbigen Holz von oben, nachdem die Spitze der Rute dreidrähtig angeschnitten worden ist. Das Holz stellt sich der Winzer aus einem Stück Hartholz von etwa 2,5 cm Durchmesser selbst her, indem er mit dem Messer drei Längskerben vorne einschneidet, so daß drei im Winkel stehende Schneiden entstehen, mit welchem dann die Rute in drei Teile gespalten wird. Die Teilstücke werden in beiden Fällen durch ein mit Bügel versehenes Weidenkneipmesser (Hersteller Messerschmied Kirsten in Bernkastel-Cues Mosel) gezogen und so das Mark herausgeschabt. Diese Arbeit wird während des Winters gemacht und die geschlissenen Ruten dann im Speicher aufbewahrt. Sie haben vor den ganzgebliebenen den Vorzug, daß sie sich jahrelang nach Einweichen in Wasser noch benutzen lassen, während erstere nur im ersten Jahr verwendet werden können. So kann jeder Rest gespaltener Ruten für das nächste Jahr aufgehoben werden, was bei den ungespaltenen nicht möglich ist. Der Mosel-Winzer sieht es daher gern, wenn eine Weide sich spalten läßt.

Die Anzucht von Korbweiden erfolgt in derselben Weise, wie die von Bindeweiden. Nur werden hierzu Sorten mit dickeren Ruten und meist stärkeren Ansprüchen an den Nährstoffgehalt des Bodens bevorzugt nämlich vor allem die Hanfweide (Salix viminalis), Mandelweide (S. amygdalina) und die Amerikanische Weide (S. americana) bezw. zahlreiche Varietäten und Kreuzungen dieser Arten. Wer sich für die Aufarbeitung von Korbweiden (Schälen usw.) interessiert, sei auf die von der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft Berlin SW., Dessauerstraße 14) herausgegebene Anleitung „Korbweidenbau" von Wißmann-Warkotsch, Berlin 1913, verwiesen.

✣

Zur Neugestaltung der Reblausbekämpfung im Deutschen Reiche.

Von Dr. H. Thiem.
(Naumburger Zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt.)

(Schluß.)

V. Der sichere Erfolg der dargelegten Art der Reblausbekämpfung wird von der Erfüllung nachfolgender Bedingungen sehr wesentlich mitbestimmt.

1. Zur Leitung der im Rahmen des bisherigen staatlichen Reblausbekämpfungsdienstes vorzunehmenden Entseuchungen sind geschulte, umsichtige und gewissenhafte Männer heranzuziehen, die strenge Aufsicht führen und in der Lage sind, den Einfluß des Bodens und der Witterungsverhältnisse zu beurteilen.

2. Die Verseuchungen müssen möglichst frühzeitig aufgefunden und beseitigt werden. Daß immer noch sehr umfangreiche Reblausherde „entdeckt" werden, spricht nicht zu Gunsten der derzeitigen Ausübung des Beobachtungsdienstes. Hier muß Wandel geschaffen werden; sei es, daß die Lokalbeobachter für eine bestimmte Arbeitsleistung bezahlt werden, sei es, wie von anderer Seite vorgeschlagen ist, daß hauptamtlich angestellte Sachverständige eine Anzahl Gemarkungen öfter in regelmäßigem Wechsel begehen. Der Nachweis junger und jüngster Verseuchungen ist besonders wichtig. Vielleicht ist die Gewährung einer Sondervergütung (Prämie) geeignet, hier befriedigende Leistungen zu erzielen. Am besten würde der Sache gedient sein, wenn der Winzer die verdächtigen Stellen seiner Weinberge freiwillig anzeigt. Er kennt seinen Weinberg am genauesten und ist über das krankhafte Verhalten seiner Reben in den meisten Fällen unterrichtet. Das persönliche Verhältnis zwischen Winzer und den aufsichtführenden Beamten ist hier von größter Bedeutung. Bisher hat der Winzer die Anzeige aus Sorge, seinen Weinberg zu verlieren und finanziell geschädigt zu werden, solange wie möglich hinausgeschoben. Vielleicht wird das anders, wenn der Winzer die erfolgreiche Schutzbehandlung seiner Weinberge sieht, und wenn der Staat ihm beim Wiederaufbau der vernichteten Rebfläche tatkräftig zur Seite steht. Es kann dies auf verschiedene Weise geschehen: durch Gewährung von Wiederaufbauprämien (wie in der Nordschweiz), von langfristigen, teilweise zinsfreien Darlehen (wie in Ungarn) oder, was für die deutschen Verhältnisse am geeignetsten erscheint, durch Lieferung von Pfropfreben auf reblausunanfälliger Unterlage. Bei einem solchen Vorgehen wird gewiß auch der deutsche Winzer für die vernichteten oder beschädigten Reben vielfach auf eine besondere Entschädigung verzichten. Wird die geldliche Entschädigung bevorzugt, so sollte dieselbe, um die Auffindung junger Seuchenstellen zu begünstigen, nur für frühzeitig gemeldete kranke, noch im Ertrag stehende Reben gewährt

Digitized by Google

werden. Sie sollte dagegen in Wegfall bleiben bei Auffindung verlauster, aber bereits verkümmerter Reben.

3. Die verlausten Stöcke sind sofort nach ihrer Auffindung zu vernichten oder bei Erhaltung der Traubenernte derart zu behandeln, daß die Rebläuse bis zu einer Tiefe von wenigstens 60—80 cm abgetötet werden. Das ist bei Anwendung der oben besprochenen Oberflächenentseuchung der Fall. Das Betreten und die Bearbeitung dieser Seuchenstelle, könnte nur bedingt gestattet werden. Für die Einhaltung der Bedingungen ist der Inhaber, bezw. der Pächter besonders zu verpflichten.

4. Die schutzbehandelten Flächen können kurze Zeit nach der Entseuchung wieder bewirtschaftet werden. Eine wenn auch nur bedingte Freigabe derselben kommt dagegen nicht in Frage. Deshalb muß die beschleunigte Untersuchung der verwandten Weinberge, vor allem der in derselben Gemarkung gelegenen, angestrebt werden. Nur auf diese Weise ist der Erfolg der Arbeit sicher zu stellen.

5. Die Bekämpfung der Reblaus darf nicht wie bisher unter Ausschaltung, sondern sie muß unter grundsätzlicher Hinzuziehung des Besitzers oder Weinberginhabers zur Ausführung gelangen. Nur auf diese Weise wird für die geleistete Arbeit Verständnis geweckt. Charakteristische Reblausherde müßten Winzervereinigungen der engeren und weiteren Heimat, so oft als es nur möglich ist, vor Augen geführt werden. In allen weinbautreibenden Orten sollten zur passenden Zeit (Winter) öfter Reblauskurse zur Aufklärung der Winzer und zur Ausbildung von Sachverständigen stattfinden. Vor allem sollte die Schädlingsbekämpfung, insbesondere die der Reblaus, auch in den oberen Klassen der Volks- und Fortbildungsschulen der Weinbaugebiete ordentlicher Lehrgegenstand sein. Wie schmerzlich berührt es, wenn kaum der Schule entwachsene Jugendliche, die im Dienste des gesamten Winzerstandes geleistete Arbeit öffentlich verspotten und verlachen. Einem solchen Unterricht ist das Urteil gesprochen. Der auf das Allernotwendigste beschränkte Lehrstoff muß unverlierbares Eigentum der Schüler werden. Die Lehrpersonen sind viel eingehender mit dem Stöff vertraut zu machen. Die Bedeutung für die Volkswohlfahrt muß ihnen klar sein. Der Schwerpunkt für den Unterricht in der Schädlingskunde liegt daher zunächst in einer gründlicheren Ausbildung der Lehrer in den Seminaren und auf den Universitäten. Solange das Wissen der Lehrer selbst nicht über das des Lesebuches hinausreicht, kann der Unterricht nicht das bleibende Interesse wecken, sich nicht den praktischen Bedürfnissen derart anpassen, daß unvergängliche, klare Vorstellungen zurückbleiben. Durch die Lehrer hindurch ist die Jugend und mit deren Hilfe der Erwachsene wirksam zu beeinflussen. In keiner Gemarkung sollte ein Reblausherd gefunden und behandelt werden, ohne daß dem Lehrer für Naturkunde Gelegenheit gegeben wird, denselben — natürlich unter Beobachtung aller Vorsichtsmaßregeln — mit seinen Kindern zu besichtigen und den Bekämpfungs- und Nachprüfungsarbeiten beizuwohnen. Die zuständigen Fachbehörden sollten sich diesen Anregungen gegenüber nicht verschließen, sondern mithelfen, die Lehrer für diese Arbeit am Volke zu gewinnen. Wo ein blühender Zweig der Landwirtschaft derart in seinen Daseinsbedingungen bedroht wird und der Staat so große Opfer zur Abwendung der Gefahr aufbringt, sollte Zustimmung erwartet werden, zumal die Anschaulichkeit des Unterrichtes wesentlich gewinnt und das Ganze mit den obersten Erziehungs- und mit dem engeren Unterrichtsziel aufs beste übereinstimmt.

VI. Die letzten Darlegungen (V.) lassen sich folgendermaßen zusammenfassen:

Die Reblausbekämpfung muß von sachkundigen, umsichtigen und gewissenhaften Männern geleitet werden.

Die Aufdeckung jugendlicher Reblausherde ist zu fördern

a) durch Einstellung von Sachverständigen im Hauptamte, denen für besondere Leistungen besondere Entschädigungen zustehen;

b) durch bevorzugte Behandlung von Winzern, die durch rechtzeitige Anzeige ihrer verdächtigen Reben die frühzeitige Auffindung von Verseuchungen ermöglichten (Bevorzugung in der Belieferung mit Pfropfreben, Entschädigung aller reblausverseuchten Reben);

c) durch Aufklärung der Winzer (Kurse, Besichtigungen) und der Jugend (Schule).

Nach Aufdeckung und Behandlung eines Reblausherdes sind in erster Linie die benachbarten und verwandten Weinberge, dann erst die übrigen Weinberge der Gemarkung schleunigst zu untersuchen.

Die gesunden Stöcke der Seuchenstelle sind angemessen, die verlausten je nach dem Erhaltungszustand nur bedingt, entweder durch Geld oder durch Lieferung von Propfreben zum Zwecke der Wiederherstellung der vernichteten Rebfläche, zu entschädigen. — —

Die im Vorstehenden vorgeschlagene Neuerung der Bekämpfung der Reblaus ist nur in der Art der Begründung neuartig. In der Literatur sind hier und da bereits ähnliche Gedanken ausgesprochen worden. Auf Anregung des Oberleiters der Reblausbekämpfung für die Rheinprovinz, Dr. Grether-Coblenz, hat sich das Oberpräsidium in Coblenz einem ähnlichen Verfahren angeschlossen. Die Durchführung dortselbst erfolgte jedoch bisher mit einem in seiner Wirkung nicht befriedigenden Mittel. Die in Rheinhessen im letzten Jahre unter wissenschaftlicher Oberleitung der Biologischen Reichsanstalt von dem Hessischen Aufsichtskommissar in Reblausangelegenheiten, Ökonomierat Lintz-Alzey, vorgenommen Versuchsentseuchungen mit Horlin und Schwefelkohlenstoff drängten auf Grund der gemachten Erfahrungen zu der vorgeschlagenen Art der Entseuchung. Eine eingehende Veröffentlichung der gesamten Versuchsergebnisse ist in Vorbereitung.

Kleine Mitteilungen

Halbvolle Fässer.

In Baden, zumal in Oberbaden, wurden früher so gewaltige Herbste erzielt, daß man zum Unterbringen des Weines auch große Fässer benötigte. Heute sind diese Fässer für den einzelnen Winzer vielfach zu groß, er kann sie jährlich nicht alle füllen, infolgedessen kommt der Wein mit der Luft, die über dem Wein liegt, in Berührung. Er wird dadurch hochfarbig und erhält einen unangenehmen Luftgeschmack. Außerdem bildet sich besonders auf leichten Weinen eine Kuhnendecke, gebildet aus den Zellen eines Pilzes, der vom Alkohol des Weines lebt und ihn in Wasser und Kohlensäure unter Bildung von der unangenehm riechenden Buttersäure zerlegt. Dadurch wird der Wein immer alkoholärmer und schmeckt schal oder „wahnig" d. h. nach den Zersetzungsprodukten dieses Pilzes. Der höhere Zuckergehalt der Trauben, den der Winzer vielleicht mit aller Mühe den Sonnenstrahlen abgerungen hat, geht dann durch die nachlässige Kellerbehandlung der Weine wieder verloren. Das alte Märchen, die Kuhnendecke schütze den Wein, ist längst als ein unsinniger Glaube altmodischer Kellerwirte erkannt, darum kann sich heutzutage niemand mehr daran klammern, um eine Kuhnendecke zu entschuldigen.

Will also der Winzer, Wirt und Händler oder Konsument rein schmeckende, nicht hochfarbige, sondern hellgrüne Weine, so muß er seine Fässer immer spundvoll halten, und dort wo öfter geprobt wird, stets nach der Probe die Fässer wieder spundvoll füllen. Soll Wein verzapft werden, so bleibt nichts übrig als den Zapf-

Digitized by Google

wein in ein kleines Faß zu füllen, damit die großen Fässer immer spundvoll bleiben. Um zu verhindern, daß der Faßspund eintrocknet und dann nicht mehr dicht schließt, hat der neuzeitliche Kellerwirt 30 cm und noch längere Faßspunden, die immer mit dem unteren Ende in den Wein tauchen und darum immer gequollen bleiben. Ist es aber unbedingt nötig ein Faß nur halbvoll liegen zu lassen, so müssen leichte Weine, die besonders zur Kahnenbildung neigen, ab und zu schwach aufgebrannt werden, weil die schweflige Säure die Kahnenpilze zerstört. Dort wo nur große Fässer vorhanden sind, ist es höchste Zeit sich auch kleine Fässer zuzulegen, sonst werden niemals frische, hellfarbige Weine erzielt werden. K. Müller.

Zuckerung der 1922er Weine.

Der Reichstag hat in seiner Sitzung am 12. d. M. einen Entwurf in allen drei Lesungen angenommen, wonach ungezuckerte 1922er Weine bis zum 30. Juni 1924 nachgezuckert werden dürfen.

Weinversteigerung in Auggen.

Am 11. März versteigerte der Winzer-Verein Auggen etwa 30 Sorten Wein in der Hauptsache 1922er und 1923er Gutedelweine, die mit geringen Ausnahmen glatten Absatz fanden. Für 1922er wurde je nach Güte 73—108 M. je hl bezahlt, für 1923er 140—258 M. (Auggener Röthe, Jakobi). Ein Posten Gutedelreben aus dem Vereinskeller schwankte im Preis von 180—203 M. Alles in allem kann der Verein mit den erzielten Preisen sehr zufrieden sein.

Weinversteigerung in Freiburg.

Die am 12. März vom Badischen Winzerverband in Gemeinschaft mit oberbadischen Weingutsbesitzern abgehaltene Weinversteigerung brachte 338 hl und 5830 Flaschen der Jahrgänge 1919, 1921, 1922 und 1923 zum Angebot. Trotz sehr guter Beteiligung litt der Absatz doch sichtlich unter dem reichlichen Angebot an 1922er Weine des vorhergehenden Tages in Auggen, sodaß für 1922er Gutedelweine nur wenig Nachfrage Bestand und die Eigner deshalb wegen zu geringer Preise ihre Weine wieder vielfach zurückzogen. Es wurde bezahlt und zugeschlagen für 1921er Breisgauweine 71—83 M pro hl, für Markgräfler 71—96 M., für Kaiserstühler 62—105 M., dto Flaschenweine 2.50 M. pro Flasche, Durlacher Silvaner 90 M. je hl. Für 1923er wurden bezahlt und zugeschlagen: Jesuitenschloß zu M. 162, Gaisbacher Weisherbst zu M. 174, Markgräfler zu M. 162 je hl, Gengenbacher zu M. 3.70 pro Flasche. Für 1921er Markgräfler Faßweine wurde M. 252—270 bezahlt, für Flaschenweine M. 3—3.20, für 1921er Kaiserstühler M. 5.10—7.30 pro Flasche, dto. Durlacher Riesling und Durlacher Silvaner zu M. 6.10 je Flasche. Steigerer waren in der Hauptsache badische Wirte und Weinkommissionäre.

Weinbörse in Freiburg.

Die Weinbörse am 13. März wies bei wie üblich sehr starkem Besuch ein größeres Angebot an 1921er, 1922er und 1923er Weinen, vor allem aus Baden, teilweise auch aus dem Elsaß, auf. Größere Mengen wurden auch abgesetzt, z. B. wurde bekannt ein Verkauf von 30 hl 1922er Wasenweiler (Kaiserstühler) natur zu M. 52 per hl. Ein Posten Markgräfler mittlerer Lage 1921er—1922er fand zu M. 160 per hl einen Käufer. Auch Branntweine waren reichlich angeboten und konnten teilweise untergebracht werden.

Zur Heu- und Sauerwurmbekämpfung in Müllheim.

Die erfolgreiche Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms in unserer Müllheimer Versuchsanlage am Reggenhag in den Jahren 1922 und 1923 läßt die Gemüter nicht zur Ruhe kommen — und das ist ja gut so! Weniger gut ist, daß man den Grund unserer Erfolge ständig in anderer Richtung glaubt suchen zu müssen, als diese von uns angegeben ist. Das Uraniagrün schiebt man weit von sich weg, da man ja die Untauglichkeit desselben glaubt an seinen eigenen Reben konstatieren zu können. Daß hier das von der Praxis zunächst allgemein beliebte fehlerhafte Vorgehen bei der Anwendung des Uraniagrüns an dem Fiasko die Schuld trägt, will man nicht gelten lassen. Man hat uns von ferne bei unserern Arbeiten beobachtet, um vielleicht auf diesem nicht ungewöhnlichen Wege hinter das Geheimmittel zu kommen, was „d' Heere von Friborg" für sich behalten wollten — jetzt ist es nun endlich heraus! Es ist gar nichts Übermenschliches, die Würmer haben „sie" abgesucht und daher die zahlreichen gesunden Trauben. Wieder fehlgeschossen! Das Absuchen der Würmer aus den Gescheinen sowie das Auskloubeen der von Würmern befallenen Traubenbeeren ist sicherlich nach unseren zahlreichen in der großen Praxis vorgenommenen Versuchen bei sachgemäßem Vorgehen für den betr. Rebenbesitzer eine sehr nützliche Maßnahme. Hierzu gehören aber Zeit und Arbeitskräfte — Dinge, die an einem staatlichen Institut wie auch bei den Rebbauern in den kritischen Zeiten sehr rar sind. Heutigentags kann man vermittels des Uraniagrüns und anderer arsenhaltiger Mittel die Bekämpfung des Wurmes viel einfacher, rascher und billiger erreichen um so mehr, als man ja hierbei — wie wir es auch getan haben, die Bekämpfung der Blattfallkrankheit gleichzeitig damit verbinden kann. Würmer sind nun tatsächlich in der Müllheimer Versuchsanlage gesucht worden, aber erst, nachdem das Uraniagrün schon längst seine Schuldigkeit getan hatte und ein Absuchen zwecks Bekämpfung des Wurms völlig wirkungslos gewesen wäre. Das Suchen der Würmer hatte nur den Zweck, den Prozentsatz der durch die von uns angewandten Bekämpfungsmittel abgetöteten Würmer festzustellen. Das Ergebnis ist in Nr 21/22 dieser Zeitschrift vom Jahre 1923 von Dr. Geßner veröffentlicht worden. Man wird also nach dem Freiburger „Geheimmittel" weiter suchen müssen und wird sich letzten Endes — ob man will oder nicht — davon überzeugen müssen, daß man in Freiburg gar kein Interesse daran hat, die Rebbauern hinters Licht zu führen und Dinge geheim zu halten, die dem Weinbauer von größtem Nutzen sind. Die Erfolge in der Heu- und Sauerwurmbekämpfung in der Müllheimer Versuchsanlage rühren lediglich von der sachgemäßen Anwendung des Uraniagrüns und der arsenhaltigen Verstäubungsmittel her, derer sich jeder mit gleichem Erfolge bedienen kann, wenn er die in dieser Zeitschrift des öfteren schon gegebenen Anweisungen genau befolgt. A. Dümmler.

Weinernte in Preußen 1923.

Die gesamte Rebenbaufläche betrug im Jahre 1923 in Preußen 19307 Hektar, wovon aber nur 16613,5 Hektar ertragsfähig waren, das sind 0,066 Prozent des ganzen preußischen Gebietes. Die Hauptanbauflächen Preußens befinden sich am mittleren Rhein, am Main, an der Nahe, Lahn, Ahr, Mosel und Ruwer. Die Anbaufläche für rote Gewächse ist von 2227 Hektar im Jahre 1908 auf 889 Hektar im letzten Jahre zurückgegangen. Geerntet wurden 110760 Hektoliter. Most im Werte von 5752965 Goldmark, und zwar mit einem Durchschnittsergebnis pro Hektar von 6,7 Hektoliter. Die 1923er Ernte bleibt hinter der von von 1922 weit zurück, da sie nur ein Sechstel beträgt Gegen 1913 und 1914 hat man im letzten Jahre die Hälfte gewonnen.

Zwei neue Schädlinge des Springwurms.

Die Raupe des Springwurm-Wicklers wird bekanntlich von verschiedenen Schlupfwespen verfolgt, die ihre Eier in sie ablegen. Aus diesen schlüpfen bald die Larven der Schlupfwespe aus, denen die Springwurm-Raupe zum Opfer fällt. Von den beiden Hymenopteren: Angitia fenestralis und Goniozus andonini, die Toukassowitsch als Parasiten des Springwurms neu feststellte, zeigte sich im Departement Haute-Garonne in Frankreich besonders die letztere sehr rührig bei der Vertilgung des gefürchteten Schädlings. Das Goniozus-Weibchen überfällt die Springwurm-Raupe in allen Altersstadien und sticht sie mit seinem Legestachel an. Es legt 1 bis 8 Eier in den Leib der Raupe ab. Diese ist für einige Stunden gelähmt, erholt sich dann scheinbar und kriecht und frißt weiter. Aber nicht mehr für lange! Denn bald schlüpfen aus den Schlupfwespeneiern die Larven aus und saugen die Raupe aus. Nach deren Tode verpuppen sie sich und entwickeln sich zur fertigen Schlupfwespe. In etwa 30 Tagen ist der Entwicklungskreis vollendet.

Die beiden neuen Nützlinge im Kampf gegen den Springwurm scheinen vorerst nur vereinzelt gefunden zu sein. Es ist indessen anzunehmen, daß sie sich bei größeren Springwurm-Epidemien ebenso wie der Schädling rasch vermehren und uns bei seiner Bekämpfung mehr oder weniger unterstützen. K.

Herstellung von Pyrethrum-Extrakt für die Heu- und Sauerwurmbekämpfung.

Die Blüten des Pyrethrum sind bekanntlich reicher an den wirksamen insektiziden Bestandteilen als die anderen Organe der Pflanze. Immerhin läßt sich auch aus den Stengeln und Blättern ein wenn auch weniger wirksames Extrakt gewinnen. Da die alleinige Verwendung der Blüten einen recht hohen Preis des Präparates zur Folge hat, untersuchten Chevalier und Dantony, wie weit es möglich ist, auch Stengel und Blätter zur Fabrikation von Pyrethrum-Extrakt heranzuziehen. Sie fanden, daß man zur Zeit der Blüte sechs bis siebenmal mehr Blatt- und Stengelsubstanz benötigt, um ein ebenso wirksames Extrakt zu erhalten, wie aus den Blüten. Von den nach dem Abmähen nachwachsenden Sprossen, die man Anfang Oktober ernten kann, genügte drei bis viermal mehr. Die Extraktion der Stengel und Blätter ist etwas einfacher als die der Blüten, da sie weniger Harze und Wachs enthalten. Die oben genannten Verfasser halten es für möglich, durch Ausnutzung von Stengeln und Blättern den Herstellungspreis der Pyrethrum-Präparate zu erniedrigen. K.

Digitized by Google

Kreditaktion für Winzer.

Die Höchster Farbwerke werden in diesem Frühjahr, um den Winzern die Beschaffung von Schädlingsbekämpfungsmitteln zu erleichtern, die Mittel jetzt schon zur Verfügung stellen, unter Gewährung eines viermonatlichen Kredits zu mäßigem Zinsfuß. Dieses Entgegenkommen werden die Winzer mit Dank annehmen. K. M.

Universalapparat „Rebenschutz" System Weigl.

Über den schon auf S. 34 erwähnten neuen Apparat zur Schädlingsbekämpfung sind jetzt nähere Einzelheiten bekannt. Der Apparat gestattet Flüssigkeiten zu verspritzen und gleich darauf Pulver zu verstäuben, die auf den benetzten Rebteilen dann besser haften. Auch Brühen, die leicht absetzen, können mit dem Apparat gleichmäßig verteilt werden. Er eignet sich sonach für alle Bekämpfungsarbeiten, die im Weinbau nötig werden, sodaß der Winzer in Zukunft nicht mehr Spritzen und Schwefelapparate getrennt anzuschaffen braucht. Man darf nun gespannt sein, wie sich die Praxis zu dieser Erfindung stellt. K. M.

Rundschau

Deutschland.

Friedensvertrag und Zolltarif. Mit dem 10. Januar 1925 läuft die Bestimmung des Versailler Vertrags ab, die allen alliierten Ländern gestattet 5 Jahre ihre Waren unter der Meistbegünstigung in Deutschland zollfrei einführen zu dürfen. Mit gleichem Tage fällt auch das Elsaß-Lothringen von Deutschland zwangsweise gewährte Kontigent an zollfreiem Wein weg. Die deutsche Regierung wird deshalb ab 11. Januar 1925 mit dem Auslande neue Handelsverträge abschließen Sie ist darum jetzt schon mit der Neuaufstellung des Zolltarifs beschäftigt, auf welche das Weinfach alle Ursache hat, rechtzeitig einen bestimmenden Einfluß zu gewinnen.

Schweiz.

Schäden durch Schneedruck. In großen Teilen der Schweiz sind in diesem Winter solch riesige Schneemengen niedergegangen, daß unter ihrer Last große Schäden in den Weinbergen durch Abdrücken der Rebstöcke entstanden sind. Auch in den Drahtanlagen sieht es zum Teil recht bös aus, da vielfach die Endpfosten über die Streben hinweg aus dem Boden gezogen sind. Was aus den Kordons am Biegdraht geworden ist konnte noch nicht festgestellt werden, da Ende Februar diese noch von den Schneemassen bedeckt waren.

Rebenveredlung. Die Verwendung gepfropfter Reben nimmt im Kanton Zürich immer größeren Umfang an, da man erkannt hat, daß die auf amerikanischen Unterlagen veredelten heimischen Reben nicht nur Sicherheit gegen die Reblausschäden bieten, sondern im übrigen auch ein stärkeres Wachstum und größere Ertragsfähigkeit zeigen.

Auslandsweinhandel 1923. Die Einfuhr von Getränken betrug im Jahre 1923 1 148 256 Hektoliter im Werte von 57 358 125 Franken gegenüber 1 196 340 Hektoliter im Werte von 76 143 690 Franken im Vorjahre. Der Löwenanteil der Getränkeeinfuhr entfällt auf den Wein, Süßweine und Schaumweine inbegriffen. Im übrigen wurden noch Kognak, Liköre und Wermut eingeführt. Die Ausfuhr der gleichen Getränkesorten im Werte von 422 000 Franken ist dagegen außerordentlich gering.

Amerika.

Prohibitionsgesetz und Überwachung. In den trocken gelegten Vereinigten Staaten dienen etwas über 1500 Beamte lediglich der Überwachung des Alkoholverbotes. Diese Beamten haben in 15 Monaten 80 000 Verhaftungen vorgenommen und Alkoholvorräte im Werte von vier Millionen Dollars beschlagnahmen müssen. Der Schnappsschmuggel blüht nach wie vor in ungeheuerlichen Dimensionen. Auch einem Whiskyschieber-Syndikat ist man auf die Spur gekommen. Politisch und gesellschaftlich hochstehende Personen sollen darin verwickelt sein.

Vereinsnachrichten

Oberbadischer Weinbauverein.

Am 9. März hielt der oberbadische Weinbauverein in Königsschaffhausen eine außerordentlich stark besuchte Versammlung ab. Herr Dr. Geßner vom Badischen Weinbauinstitut sprach über neuzeitliche Weinbereitung und Weinbehandlung. An den mit großem Interesse aufgenommenen Vortrag schloß sich eine rege Aussprache, in der auch Fragen aus dem allgemeinen Weinbau erörtert wurden.

Naturweinbauverein für das untere Markgräflerland und den Breisgau.

Am Sonntag, den 9. März, hielt der Naturweinbauverein im Löwen zu Kirchhofen seine sehr gut besuchte Generalversammlung ab. Der Vorsitzende, Herr Neymeyer, Wettelbrunn, gab einen Überblick über die Tätigkeit des Vereins. Von einer Prämiierung der 23er Weine soll abgesehen werden. Es wurde ein Beitrag festgesetzt von 0,50 M. bis zu einem Rebbesitz von 20 Ar, 1 M. bis zu 40 Ar darüber 2 M. In der nächsten Zeit sollen verschiedene Versammlungen mit Vorträgen abgehalten werden, so z. B. in Pfaffenweiler, Dottingen und Glottertal. Den heutigen Vortrag hatte Weinbauinspektor Röder vom Badischen Weinbauinstitut in Freiburg übernommen. Er sprach über Kellerwirtschaft und berücksichtigte dabei besonders den Ausbau der Markgräfler Weine. Die rege Beteiligung an der Diskussion ließ erkennen, daß man auf eine geordnete Kellerwirtschaft immer mehr Wert legt. Nach einem weiteren Vortrag des Landwirtschaftslehrers Zeller vom Badischen Winzerverband über die wirtschaftliche Lage des Weinbaues wurde einstimmig eine Resolution gefaßt, in der die Regierung gebeten wird, die Konkurrenz der Auslandsweine durch geeignete Einfuhrzölle in für den heimischen Weinbau erträglichen Bahnen zu halten.

Württembergischer Weinbauverein.

In seiner Ausschußsitzung am 24. Januar befaßte sich der W. W.-V. vor allem mit dem Abbau der Kellerkontrolle, wogegen, wie überall im Deutschen Reiche, ebenfalls Einspruch erhoben wurde Für Württemberg soll übrigens ein Abbau der Kellerkontrolle nicht in Frage kommen. In ausführlichem Referat legte sodann Ökonomierat Mährlen den Stand der Reblausseuche und Reblausbekämpfung dar, woraus klar hervorging, daß der bisherige Kampf nicht mehr zum Ziele führe und darum die Anpflanzung von Propfreben in Betracht komme. In der Aussprache fordern verschiedene Mitglieder die Beibehaltung des Vernichtungsverfahrens bis genügend einwandfreie Pfropfreben vorhanden seien. In einer Eingabe an die Regierung wird dann gefordert, daß die bisherige Art der Reblausbekämpfung mindestens solange fortgeführt werde, bis die Rekonstruktion der Weinberge auf zuverlässig immunen Unterlagsreben möglich sei. Zu diesem Zwecke sollten Schnittgärten und Treibhäuser unter staatlicher Aufsicht und Beihilfe schnellstens errichtet werden.

Südwestdeutsche Vereinigung des Wein- und Traubenimports, Sitz Mannheim.

Auf der am 1. März in Heidelberg abgehaltenen Versammlung kam man u. a. auch auf die Frage des künftigen Zolltarifs zu sprechen und hielt dabei einen gewissen Schutz des Weinbaues gegen übermäßige Einfuhrmöglichkeiten für notwendig. Da aber Rot- und Süßweine dem deutschen Weinbau keine Konkurrenz bieten, so würde hierfür der bisherige niedere Zollsatz von 20 bezw. 30 Mk. ausreichen.

Fragen und Antworten

Herrn B. in J. und zugleich an viele andere Anfrager: Das Weinbauinstitut hat seine Wurzelreben für dieses Jahr schon längst ausverkauft. Es hat deshalb keinen Zweck weitere Anfragen wegen Bezug von Wurzelreben an uns zu richten. Auch gepfropfte Reben können in diesem Jahr nicht abgegeben werden.

Herrn E. in B. (Italien). Die Schönung der Weine mit Ferrozyankalium zwecks Beseitigung des weißen Bruchs kann nur nach vorgenommener Untersuchung des Weines ausgeführt werden. Sie müssen sich deshalb an einen Weinchemiker wenden, der Ihnen feststellen wird, welche Menge Ferrozyankalium für jeden einzelnen Wein nötig ist, um ihn vor dem Umschlagen zu schützen. Eine Einsendung von Weinproben an das Weinbauinstitut dürfte für Sie der Zollschwierigkeiten wegen kaum in Frage kommen. K. M.

Personalia

Die Stelle des bayrischen Landesinspektor für Weinbau, die bisher von Oberregierungsrat Dern bekleidet wurde ist, jetzt im Nebenamt dem Direktor des staatl. Weingutes Unterfranken A. Mattern in Würzburg übertragen worden.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: K. W. Schneider. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Kaliumpyrosulfit-
Tabletten „Merck"
zum
Schwefeln und Einbrennen von Wein
(1 Tablette für 50 bis 100 Liter Wein ausreichend)

Bes. Vorzüge:
1. Einfache Handhabung.
2. Genaue Dosierung der schwefligen Säure.
3. Gute Haltbarkeit und Transportfähigkeit.
4. Stärkste Wirkung der im Entstehungszustande freiwerdenden schwefligen Säure.

Zu beziehen durch:
Ernst Blum & Co., Freiburg i. Br., Wilhelmstr. 15

D. R. P.
Der flüssige Stanniollack
Nur echt mit Namen Capsulin

Man weise minderwertige Nachahmungen, die auf Kosten der Ausgiebigkeit gehen, zurück! Alleinige Lieferanten:
Kosmos-Export G. m. b. H.
Spezialhaus für die gesamte Getränke-Industrie
Hamburg 8, Hafenbau 7

Wir empfehlen:

*

Rebschädlinge
und ihre neuzeitliche Bekämpfung
von Direktor Dr. Karl Müller

*

Techn. Betriebskontrolle im Weinfach
von Prof. Dr. Rich. Meißner

*

Des Küfers Weinbuch
von Prof. Dr. Rich. Meißner

*

Der Weinbau mit Amerikanerreben
von Weinbauinspektor Dümmler

*

Handbuch des Weinbaues und
der Kellerwirtschaft
von A. Freih. v. Babo u. E. Mach

*

Buchhandlungs-Abteilung
des Badischen Bauern-Vereins

Zur Bekämpfung von Hen- und Sauerwurm

in Verbindung mit Kupferkalk oder Nosperalbrühe bleibt

Uraniagrün

das zuverlässigste und dabei billigste Mittel!

Wenn die Wurmbekämpfung unabhängig von der Peronospora-Bekämpfung erfolgt, nehme man das erprobte

Urania-Zerstäubungsmittel.

Zwei Urteile des Badischen Weinbau-Instituts Freiburg i. Br.

Über Uraniagrün: „Unsere Anlage in Müllheim wurde zweimal mit Nosperal und Uraniagrün gespritzt. Als Folge davon haben wir wenig Wurm, während die angrenzenden Stücke überaus stark heimgesucht sind. Dieses Beispiel zeigt, daß Uraniagrün wirkt, wenn man richtig spritzt und daß alle Aeußerungen der Winzer, Uraniagrün wirke nicht, nur auf das nachlässige Spritzen zurückzuführen sind".

Über Urania-Zerstäubungsmittel: „Auch im Vergleich mit anderen geprüften Verstäubungsmitteln glauben wir, das „Urania-Zerstäubungsmittel" als eines der wertvollsten Präparate, die wir bisher besitzen, ansprechen zu dürfen".

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 3. April 1924 | Nr. 7

Inhalt: Stocker, Der badische Weinbau einst und jetzt S. 49; Schuster, Rebenerziehungsart für Amerikaner-Muttergärten S. 52; Bauer, Börners Immuntheorie und Reblausarten (Schluß) S. 52; Kleine Mitteilungen S. 53; Rundschau S. 54; Vereinsnachrichten S. 54; Aus den Weinbaugebieten S. 55; Bücherbesprechungen S. 55; Personalia S. 55; Druckfehler S. 55.

Der badische Weinbau einst und jetzt.

Von K. Stocker in Oberrotweil.

I.

In einer Reihe von Artikeln will ich den badischen Weinbau Revue passieren lassen. Und noch so Verschiedenes was drum und dran hängt. Ich will aber keineswegs so weit gehen, ihn einer gründlichen und abgeschlossenen Untersuchung zu unterziehen, sondern ich will nur über Dinge schreiben, die ich auf diesem Gebiete miterlebt habe oder wie sie mir von dem und jenem zugetragen oder schriftlich übermittelt worden sind.

Meinen Darlegungen will ich zunächst einige rein statistisch-historische Angaben vorausschicken, die nötig sind, um einen Einblick zu bekommen, wie ganz eigenartig sich der Weinbau im Betrieb der Landwirtschaft auswirkt, wie seine abwechslungsreichen Erträgnisse, der Preis und die Güte seines Produktes die Weinbauern veranlassen können, „himmelhoch jauchzend — zum Tode betrübt" zu sein. Zu diesen Angaben steht mir eine alte aus meiner engeren Heimat stammende Chronik zur Verfügung, die vom Jahr 1790 bis zum Jahr 1822 reicht. Von da ab verdanke ich meine Aufzeichnungen einem alten und sehr erfahrenen Küfermeister, der den Sturz des alten und auch den des letzten Napoleon sehen durfte und während dieser langen Spanne Zeit die weinbaulichen Verhältnisse mit souveräner Sicherheit beherrschte. Das Übrige habe ich erfahren aus Familienüberlieferungen, durch eigene Beobachtung und Erfahrung.

Allerdings wird mein Bild eine gewisse lokale Färbung haben und kann nur Anspruch auf absolutige Giltigkeit für das Gebiet des Kaiserstuhles machen. Aber man weiß, daß die Verhältnisse in den einzelnen größeren Rebgebieten unseres Landes sich doch so ziemlich gleichen und man ist deshalb auch berechtigt, von lokalen Aufzeichnungen ausgehend auf das Ganze zu schließen. Ja, noch mehr! Man wird diese Annahme auch noch über die Elsäßer Rebgebiete bis in die Pfalz hinein ausdehnen können. Ich habe gefunden, daß meine Aufzeichnungen sich im großen und ganzen mit denen decken, die Bassermann-Jordan in seinem großen Werke für das Pfälzer Weinbaugebiet gemacht hat.

Sodann möchte ich noch auf einen weiteren Umstand hinweisen, der darin besteht, daß ich für die Aufzeichnungen das summarische Verfahren einschlagen werde, indem ich gleich ein ganzes Jahrzehnt, ja vielleicht auch mal zwei zusammennehme. Bei der Nennung eines jeden einzelnen Jahrganges fürchte ich, die Geduld des Lesers und in der Jetztzeit vielleicht auch die des Papiers und der Tinte allzusehr in Anspruch zu nehmen. Überdies reicht das abgekürzte Verfahren auch völlig aus für die Folgerungen, die ich am Schlusse des Kapitels aus ihnen ziehen möchte.

Und nun zu meiner Chronik. Aus ihr erfahren wir, daß in Jahren von 1790 bis 1800 der Wein in einer langen ununterbrochenen Reihe von Jahren gut geraten ist. Nur die zwei letzten Jahre haben versagt, namentlich das Jahr 1799, da der vorhergehende Winter eine derartige Kälte brachte, daß die „Hauptbrumm" alle erfroren waren. Und was des weiteren versagt hat, das war, daß es ein in der Güte hervorragendes Gewächs in diesem Zeitraum nicht gegeben hat. Der Wein stand pro Saum auf 33 bis 40 Gulden. — Rechnen wir uns die Sache nun mal näher aus! Siebzig Maß waren ungefähr ein Saum und der Gulden war eine Mark und 71 Pfennig wert, es kostete also die Ohm so ziemlich 95 Mark! Man höre: in jenen Tagen schon 95 Mark! Es soll aber nicht verschwiegen werden, daß die kriegerischen Drangsale der damaligen Zeit eine große Teuerung hervorgerufen hatten, so, daß alles etwa das Doppelte des üblichen Preises kostete. Wie das eben in der Natur der Kriege begründet ist. Aber immerhin war dieser Preis für die damalige Zeit ein ganz exorbitanter. Und trotzdem habe ich in allen alten Schriften noch nicht eine Silbe darüber gelesen, daß die damaligen Weinbauern deshalb beneidet oder gar von der hohen Obrigkeit wegen Bewucherung mit der Zwangsjacke betucht worden wäre. Im Gegenteil! Es freute sich ein jeder, daß der Weinbauer dadurch tüchtig kaufen und bezahlen konnte und auch die Obrigkeit war froh darüber, bekam sie doch dabei einen viel fetteren Zehnten. Wie die Weinbauern nach dieser Richtung in den heutigen Zeiten behandelt werden, will ich an anderer Stelle dem geneigten Leser vorführen. Dagegen kann ich es mir nicht versagen, einige Bemerkungen über die alte Art der Steuern, den Zehnten anzufügen. So oft ich darüber nachgedacht habe, bin ich stets zu dem Schluß gekommen, daß der Zehnte für den Bauer auch heute noch bestehen sollte. Nun ist statt seiner die Geldwirtschaft gekommen und damit ward ihm das Sterbelied gesungen. Aber auch ein weiteres hat ein End genommen und das ist das idyllische Verhältnis gegenseitiger Interessengemeinschaft zwischen Obrigkeit oder was dasselbe heißt, zwischen Beamtenorganismus und der Landwirtschaft. So sank dann die Landwirtschaft und ganz besonders der Weinbau zunächst zum Stiefkind und dann so nach und nach in die nicht beneidenswerte Stellung eines Lastesels herab. Wer weiß, ob das auch gekommen wäre, wenn die Menge der Weinschöppchen für die, die am grünen Tisch regieren, abhängig wäre von der größeren oder geringeren Fürsorge für den Weinbau? Ich bin mir nicht im Zweifel, wie da die Antwort lautet. Oder — würde es nicht von höherem, allgemeinem Nutzen sein, wenn die regierenden Köpfe mit einer größeren Zehntweinmenge, viel mehr als bisher der Fall ist, durchgeistigt werden könnten? Wie leicht wäre auch ihre Arbeit dem unbequemen Volke gegenüber! Sie

Digitized by Google

hätten nicht mehr nötig, die aus dem Land erscheinenden Deputationen nur mit wohlwollenden Redensarten abzufüttern, sondern sie könnten diese Mannen mit ihrem Zehntwein in einen derartigen Dusel versetzen, daß diese zu Hause wieder angekommen, selbst den Kehricht in den Ministerien als Manna ausposaunen! Alles gewiß erstrebenswerte Dinge zur Rettung und Sicherung von Amt und Würden, von Staat und Vaterland und wert, die alten Zehnten wieder einzuführen. Für uns Bauern käme dann auch noch der unschätzbare Vorteil dazu, daß eine „Zehntlast" doch etwas billiger zu stehen käme, als die Druck-Druck-Drucklast der heutigen Steuern. Nun werden mir ja die Herren, die es angeht, die sarkastische Antwort geben: alles recht schön und gut, aber das kann schon deshalb nicht mehr kommen, weil dann die Bauern nicht mehr — mogeln könnten! — Sachte, meine Herren, sachte, damit ist es nichts; ich bin der festen Überzeugung, daß die hohe Obrigkeit auch bei dem Zehnten mit nichten die dickste, körnerreichste Garbe, das fettste Kalb und auch nicht den — besten Wein erhalten würde!

Das nächste Jahrzehnt von 1800 bis 1810 zeigt ein ganz anderes Bild sowohl im Guten wie im Schlimmen. Zunächst kamen wieder etwas friedlichere Zeiten, die Teuerung verschwand sofort und man konnte wieder seiner gewöhnten Müh und Lust nachgehen. So oft ich bei meinem Chronisten diese Aufzeichnungen lese, so oft denke ich im Stillen: Gott gäb's, daß das auch heute also wäre. Kaum daß damals der Friede, wenn auch nur in allerwackeligster Form, geschlossen war, da stellten sich schon wieder bessere Tage, normale Zeiten ein. Und heute, nach jahrelangem Friedensschluß, da will sich das Ungemach des Krieges nicht nur nicht von uns verziehen, sondern es steht wie ein gespreitzter Drache vor uns, um uns mit Haut und Haaren zu verschlingen. Ja früher, wenn der Krieg beendet und das Land verschachert und man eines neuen Herrn getreuer Untertan geworden war, da war die Staatsmaschine und die Familie und der Betrieb und auch die Ordnung und Moral schon wieder im alten Geleise, ehe man es sich versah. Und zwar alles auf Befehl und Druck von „Oben", nicht zu vergessen bei einer Obrigkeit, die doch auch nicht von engelreinem Kaliber war. Und heute, nach abgelaufenem Kriege und jahrelangem Frieden, wo alles auf Befehl und Druck von „Unten" kam und alleweil noch kommt, warum will heute nichts mehr klappen? Wie enorm tief muß da die Verschuldung sitzen? Ich wüßte „einiges" dazu zu sagen, aber ich will meiner Zunge Einhalt tun, denn sonst sitz ich in unserem in höchster Freiheit dressierten schönen Vaterlande ganz unversehens im Gefängnis. Und wenn es auch wahr ist, daß man heutzutage diese heiligen Hallen durchlaufen haben muß, um ein verwendungsfähiger Mensch und Staatsbürger zu sein, so schauert es mich doch davor, weil es trotz dieser Vorzüge doch immer noch kein Wein da gibt und ohne „selbs" Getränk kann ich nicht leben. Sobald aber auch diese Schranke gebrochen ist — und ich nehme an, daß dies in aller Bälde geschieht — und auf Befehl des „Verbrecherrates" jeder Gefängniszögling sein Glas Wein und Gläschen Sekt erhält, dann werde ich ohne Furcht vor Strafe und Vergeltung nicht ermangeln, meinen intimsten Gedanken freien Lauf zu lassen.

Sonst sind aber diese Zeiten dem Weinbauer doch nicht hold gewesen. Daran war in erster Reihe der Umstand schuld, daß nur ganz wenig Wein gewachsen ist. Die Fehlherbste waren zur Regel geworden und ihre schmerzlichen Folgen waren nicht mal dadurch gemildert, daß drei ganz hervorragende Qualitätsweine in den Jahren 1800, 1802 und 1807 gewachsen sind. Der Preis des Weines schwankte im wechselvollen Auf- und Abstieg von 8 bis 17 Gulden und das läßt darauf schließen, daß sonst wohl etwas faul im Staate Dänemark gewesen sein mußte. Und so war es auch. Die Rebgebiete am Kaiserstuhl und im Breisgau waren zunächst noch vorderösterreichisch, dann wurden sie napoleonisch-badisch, dazwischen waren sie „modenaisch", und als sie auch noch „mosaisch" wurden, nun — das war selbst für die damaligen Zeiten etwas viel in so kurzen Jahren. Es fand dann auch seinen prompten Ausdruck in dem Niederliegen der Landwirtschaft und im besondern des Weinverkehrs.

Die Jahre 1810 bis 1820 waren nicht viel besser. Zwei Fehlherbste, fünf geringe und nur drei gute sind das Ergebnis. Die Preise stunden zwischen 10 und 20 Gulden. Nur einer machte dabei eine Ausnahme und das ist der berühmte 1811er. Zuerst verkannt, kostete er bei seiner Geburt bloß 11 Gulden. Von ihm kann man sagen: Elfer wars, elf hat er gekostet und nach Paragraph elf ist er gesoffen worden. Deshalb ist er bald sehr rar geworden und nach kurzer Zeit auf die damals unerhörte Summe von 44 Gulden die Ohm gekommen. Als ob der Herrgott nach diesen edelsten Tropfen die Weinbauern und Trinker züchten wollte, sandte er ihnen sechs aufeinanderfolgende schlechte Weinjahre, sodaß der Weinbau in dieser Zeit so ziemlich am Rande seines Grabes stund. Wucher und Ausbeutung taten dann noch das Ihrige hinzu, sodaß im Jahr 1817, in dem auch sonst noch alles schlecht geraten war, das große Wandern nach Amerika begann. Wer aber dableiben konnte, der wurde durch die zwei letzten Jahre stark belohnt, sie lieferten ein großes Erträgnis bei guter Qualität und stunden auf 20 Gulden.

Das Jahrzehnt von 1820 bis 1830 begann mit einem Fehlherbst, an den sich dann vier kleine Mittelherbste anschlossen. Von da ab war des Segens bis zum Schlusse gar kein Ende mehr, ja es war des Guten nur zu viel, denn die Ohm sank bis auf einen Kronentaler und das sind: sage und schreibe nicht mal volle fünf Mark, herab. Es war ein Glück, daß die damaligen Leute nicht bei uns heute Lebenden einkaufen mußten; sie hätten wohl große Augen gemacht, wenn sie für ihren ganzen Herbst nicht mal einen Hosenknopf erhalten konnten. Dagegen hätten wohl die heutigen keinen Wein mehr trinkenden Weintrinker nichts dagegen einzuwenden, in jene Zeiten zurückzusteigen, um wieder mal nach Lust und Bedürfnis ihre eingetrockneten Kehlen benetzen zu können.

Die Jahre 1830 bis 1840 waren gemischter Art. Zwei Fehlherbste als Folge des schweren Winters von 1829/30 eröffneten dieses Jahrzehnt, dann folgten zwei ganz außerordentlich gute Herbste in den Jahren 1834 und 1835, von denen der 34er an die Seite des berühmten 11er gestellt werden darf. Aber dann ging die Sache schief und man tut gut, über das letzte Lustrum in aller Schnelligkeit hinwegzugleiten, denn als Ergebnis kann verkündet werden: wenig — aber schlecht. Im Preise stunden die Weine auf 10 bis 12 Gulden die Ohm, der 34er aber erzielte einen solchen bis zu 35 Gulden.

Es folgt nun ein Jahrzehnt, die Jahre 1840 bis 1850, vor dem die Weinbauern, wenn sie davon hören, den Hut abziehen sollten. In diesen Jahren gab es überhaupt keinen Fehlherbst, zwei geringere und drei mittlere Herbste waren das geringste, während es sonst, namentlich gegen das Ende, Wein in Hülle und Fülle gab. Auch bessere Preise, von 12 bis 23 Gulden die Ohm, nur zum Schlusse, als die drei letzten Jahre denn doch zu üppig waren und

Digitized by Google

auch der Schatten der revolutionären Bewegung und dann diese selbst sich einstellte, ging der Preis auf 10 bis 12 Gulden zurück. Sehr gute Weine wuchsen in dieser Zeitspanne in den Jahren 1842 und 1846, nicht viel geringer waren die von 1848 und 1849.

Man ist wohl im allgemeinen der plausiblen Meinung, daß unter den vielen Übeln namentlich die wirschaftliche Not eine der ersten Ursachen revolutionärer Gesinnung ist. Nun konnte man bei den badischen Weinbauern namentlich in der letzten Hälfte der 1840er Jahre nicht im geringsten von einer Notlage sprechen und trotzdem sind sie, besonders die vom Kaiserstuhl, beim Losschlagen nicht die letzten gewesen. Ich will nicht untersuchen, ob ihnen der allzuviele „Sprit" in die Köpfe gestiegen ist oder ob die Weltgeschichte mit ihnen wieder mal einen blutigen Witz sich erlaubt hat; nur so viel will ich konstatieren, daß sie bald wieder nüchtern wurden, als sie spürten, daß ihnen das in die Ähren geschossene Gesindel den Speck aus dem Kamine und den Wein aus dem Keller holte. Der Wahn war kurz — die Reue, oder sagen wir, die Reihe der Preußen, sehr lang. Leider! haben uns diese nur zu gründlich auskuriert!

Es sei mir gestattet von hier aus einen kurzen Blick auf die heutigen durch die Novemberrevolution geschaffenen Zeiten zu werfen. Es ist gewiß kein Geheimnis, das ich ausplaudere, wenn ich sage, daß die Weinbauern diesen Zeiten gar nicht gram sind, sondern in ihnen vielfach geradezu schwelgen, in ihnen Orgien treiben. Sie haben in diesen Zeiten mühelos ihre Schulden abgeschüttelt, Spargelder in hohen Beträgen angesammelt, ihre Kasten mit Geld gefüllt; an Steuern dürften sie soviel wie nichts bezahlen. Was wunders, daß sie sich so langsam in den Glauben eingelullt haben, als ob für sie das wirtschaftliche Paradies geschaffen wurde. Aber ich sage: Mit nichten! Meine Herren! Schon fängt die Götterdämmerung an, es zerrinnt die Billionen-Fatamorgana in Dunst und Nebel, und ich darf wohl sagen, ohne Anspruch auf prophetischen Geist zu erheben, daß das Ende für die gesamte Landwirtschaft ein großes Debakel sein wird. Im Gegensatz zu den revolutionären Wehen der Jahre 1848/49 wird man sagen können: der Wahn war lang — die Reue aber wird schier unerträglich sein. Immerhin habe ich den Glauben noch nicht verloren, daß der gesunde Sinn des deutschen Volkes, an ihrer Spitze der der Weinbauern, auch diese Katastrophe überwinden wird.

So günstig die 1840er Jahren für den Weinbau waren, so ungünstig gestalteten sich die der Jahre 1850 bis 1860. Die Erträgnisse waren alle nur gering, die Preise standen auf 10 Gulden pro Ohm, erhoben sich auch mal auf 26, ja der 1859er, der einzig gute Wein seines Jahrzehntes, stieg sogar bis 33 Gulden; das konnte aber der allgemeinen Misere keinen Einhalt tun. Dazu kam noch, daß auch sonst alles in der Landwirtschaft sehr schlecht geriet, auf dem Gebiet der Politik der Rückschritt wieder triumphierte, und so ist es gekommen, daß in diesem Jahrzehnt das Auswanderungsventil sich wieder öffnete und die Leute in großen Massen nach Nordamerika, aber auch nach Algier drängten. Ob der heutige so außerordentlich angenehme „Vetter" in Amerika aus diesen Zeiten stammt, mag dahingestellt sein. Denn es ist nicht wegzuleugnen, daß, wenn der verdrossene Germane auch nur kurze Zeit Auslandsluft geatmet, er schon sein Vaterland vergessen hat. Aber immerhin mag es noch welche davon geben. Dann sind es aber gewiß in der Hauptsache Abkömmlinge alter Weinbauern, denen es im Blute liegt, zu wissen wie schön der Wein in ihrem alten Heimatlande schmeckt, und die deshalb mit

Winzer! Fehlstellen in Junganlagen sind mit Würzlingen im April-Mai **auszubessern.** Topfreben können noch im Juli bis August gepflanzt werden. (Anleitung dazu vom Weinbauinstitut gegen Einsendung von 20 Pfg. erhältlich).

In **gepfropften Anlagen** ist peinlichst auf **Entfernung der Tauwurzeln** Bedacht zu nehmen! Kopf der Reben gut aufräumen!

Legt Rebschulen an, verwendet aber dazu nur **sortenreines Holz, möglichst von selektionierten Reben!** (Anleitung dazu vom Weinbauinstitut gegen Einsendung von 20 Pfg. erhältlich).

Nach dem Schneiden, Neigen und Sticken den Boden tief lockern!

Kalkstickstoff darf **nur Reben in schlafendem Zustand** gegeben werden.

Wo **Pfahlreben** in **Drahtreben** umgeändert werden sollen, ist es **höchste Zeit, die Drahtrahmen zu erstellen!**

Mit dem Pfropfen der Reben muß spätestens Mitte April begonnen werden!

Pflanzt Bindeweiden an! (vgl. Mitteilung in Nr. 6 dieser Zeitschrift).

Die Spritzen und Rebschwefler nachsehen! Etwaige Reparaturen müssen jetzt umgehend erfolgen! **Bestellt rechtzeitig die nötigen Bekämpfungsmittel.**

Wo die **Kurzknotigkeit,** verursacht durch die **Kräuselmilbe,** aufzutreten pflegt, bepinselt man jetzt, **wenn die Augen zu schwellen beginnen,** die Reben am Uebergang vom alten zum vorjährigen Holz und die Rebknospen mit 3-prozentiger **Schwefelleber-** oder 3-prozentiger **Solbarlösung. Abfallholz verbrennen,** nicht für Rebschulen verwenden!

Lüftet die Keller! Haltet die Fässer spundvoll! Nicht spundvolle Fässer von Zeit zu Zeit **einschwefeln. Außenseite der Fässer mit trockenem Lappen abreiben!** Wo der **zweite Abstich** noch nicht erfolgt ist, ist jetzt **höchste Zeit! Verkauft Wein nur nach Hektoliter.**

Digitized by Google

diesem ewig verbunden bleiben. Ob das die Antialkoholisten auch fertig brächten? Machen wir doch mal die Probe und schicken sie allesamt nach Nordamerika! Und ob sie dann auch die von mir ins Auge gefaßte Probe bestehen würden oder nicht, etwas für beide Teile vorteilhaftes käme doch heraus: wir hätten sie los, und sie wären nach neuestem Muster bald – kuriert.

❖

Rebenerziehungsart für Amerikaner-Muttergärten.

Von Dr. Schuster-Eltville, Direktor der Rheingauer-Winzerschule.

Den Artikel „Eine neue Rebenerziehungsart für Amerikaner-Muttergärten" von Weinbauinspektor A. Dümmler, in Nr. 1 der Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" vom 3. Januar 1924 habe ich mit großem Interesse gelesen. Im Rheingau wurden im letzten Jahre 6 Amerikaner-Muttergärten angelegt und in diesem Jahre bezw. nächsten — da das Rigolen wegen der schlechten Arbeiterverhältnisse nicht überall durchgeführt werden konnte – sind weitere 10 Gärten bei Privatbesitzern geplant. Ueber die Erziehungsart dieser Amerikaner-Reben bin ich mir heute noch nicht ganz einig und deswegen gab mir obengenannter Artikel gar manche neue Anregung. Ich hatte vor, die Amerikaner-Reben teilweise nach der üblichen Rheingauer Erziehungsart zu ziehen und dabei die einzelnen Triebe, jeden für sich getrennt, in einem Winkel von etwa 45 Grad schräg nach aufwärts zu binden und teilweise nach der Kordons-Erziehungsart auf den untersten Biegdraht mit je 2 Zapfen in ungefährer Scherenlänge die Sommerruten fächerartig nach oben zu richten. Daß diese Unterstützungsformen hohe Anschaffungskosten, sowie auch im Laufe des Sommers große Heftarbeiten erfordern, ist mir ohne weiteres klar. Ob aber die von Weinbauinspektor Dümmler geplante Erziehungsart, eine Rebe in einem größeren Kordonsarm auf einen 2,60 Meter hoch über den Boden gezogenen Draht zu legen und die Triebe nach unten wachsen zu lassen, ohne Heftarbeiten im Laufe des Sommers auszuführen, in der Praxis durchzuführen ist? Wenigstens stehen den von Weinbauinspektor Dümmler genannten Vorteilen auch große Nachteile ganz sicherlich entgegen. Zunächst ist es zweifelhaft, ob durch die neue Erziehungsart geringe Schäden an Windbruch zu verzeichnen sind. Ich bin da etwas anderer Ansicht. Obwohl die Sommerruten, heftigem Wind ausgesetzt, sich durch das Herunterhängen den Bewegungen des Windes besser anpassen können, so glaube ich doch annehmen zu dürfen, daß gerade an den Ansatzstellen der Ruten diese bei einem Windstoß viel leichter abbrechen werden, somit die ganze Rute verloren ist. Wäre es da nicht vorteilhafter, man würde in 1,75 bezw. 2 Meter Höhe noch einen Draht anbringen, um an diesen die Reben nochmals zu heften? M. E. wären dann die Reben vor Windbruch viel eher geschützt. Und ebenso bin ich der Meinung, man müßte in 50 cm Höhe vom Boden ab gerechnet nochmals einen Draht anbringen, um die langen Reben auch dort anbinden zu können, damit unser Schönheitssinn, der in den sonstigen Rebanlagen immer wieder zum Ausdruck kommt, durch die langen frei herunterhängenden Reben keine allzugroße Einbuße erleidet. Ein weiterer Nachteil besteht sicherlich auch darin, daß durch die oben genannte Erziehungsart die Bodenbearbeitung, besonders mit dem Pflug, erheblich erschwert wird. Dies könnte eben durch das Anheften an den untersten Draht vermieden werden. Aber noch weitere Nachteile scheinen mir nicht auszubleiben. Die jungen Triebe sind bestrebt, auch wenn der Kordonsarm in solch einer Höhe gezogen wird, im Anfangsstadium nach oben der Sonne zu zu wachsen, sie senken sich erst nach unten infolge ihres zunehmenden Wachstums und ihres eigen Gewichtes. Der oberste Meter der Rute wird also immer mehr oder weniger gekrümmt sein, er kommt also für eine Veredlung in den seltensten Fällen in Frage (krumme Hölzer soll man nicht veredeln)! Also das bestausgereifte Holz – die Holzreife beginnt ja bekanntlich immer zuerst an der Ansatzstelle der Rute – verliert dadurch seine Veredlungsfähigkeit. Außerdem würde der obere Teil der Rebe auch zu dick für die Veredlung werden, denn durch den Saftdruck, der doch meist oben hauptsächlich zur Wirkung kommt, würden gerade die meisten Nährstoffe oben an der sicher entstehenden Krümmungsstelle zum Aufbau der Reben verwandt werden. Und außerdem ist dann hier die Gefahr vorhanden, daß sich an dieser Krümmungsstelle die meisten Geiztriebe bilden werden, die doch dem Stocke ungeheure Mengen an Nährstoffen entziehen. Ein Ausbrechen dieser Geiztriebe an dieser höchsten Stelle ist doch auch mit großer Arbeitsverschwendung verbunden. Außerdem gehen bei dieser Erziehungsart mehrere Jahre verloren, ohne daß man nennenswerten Holzertrag bekommt, denn so schnell ist in 2,60 Meter Höhe kein Kordonsarm gezogen. Und für den augenblicklichen Stand des Weinbaues ist es doch von großem Vorteil, wenn uns möglichst rasch größere Mengen Unterlagsholz zur Verfügung stehen. Ein weiterer Nachteil besteht noch darin, – doch ist dies nicht von ausschlaggebender Bedeutung – daß die einzelnen Ruten sich gegenseitig beschatten werden, besonders dann, wenn man immer, wie bei der üblichen Kordonerziehungsart, 2 Zapfen an einer Stelle anschneidet. Doch könnte dieser Uebelstand durch rechtzeitiges Auseinanderheften der Triebe an den obersten und untersten Heftdraht, wie ich sie oben bereits vorgeschlagen habe, möglichst vermieden werden. Versuche in dieser Beziehung müssen unter allen Umständen gemacht werden – im Rheingau will ich sie auch teilweise durchführen –, dann wird es sich ja herausstellen, ob durch die neue Erziehungsart wesentliche Vorteile erzielt werden können. Es muß überhaupt unser Bestreben darauf gerichtet sein, den Weinbau und gerade bei der Umstellung des Weinbaues auf Amerikaner-Unterlage möglichst rationell, ohne große Unkosten zu gestalten und deswegen wäre es begrüßenswert, wenn auch von anderer Seite über diese Frage der Rebenerziehungsart bei Amerikaner-Muttergärten ein regelrechter Meinungsaustausch zu stande käme. Herrn Weinbauinspektor Dümmler bin ich für seine hierzu gemachte Anregung dankbar und werde ich über die ausgeführten Versuche später noch berichten.

❖

Börners Immuntheorie und Reblausarten.

Kritische Beleuchtung der Naumburger Reblaustheorien.

Von Weinbaudirektor Bauer, Neustadt a. d. H.

(Schluß.)

b) Börner hat den Anfälligkeitsgrad von Reben stets wechselnd bewertet. Riparia × Rupestris 101[14] war nach ihm zunächst für ganz Deutschland immun, dann resistent, im Jahre 1922 wurde sie für Naumburg wieder als immun bezeichnet. Jetzt werden drei Riparia × Rupestris 101[14] unterschieden: eine „regelmäßig bis fast regelmäßig blatt- und wurzelanfällige", eine „regelmäßig blattunanfällige und teilweise schwach wurzelanfällige" und eine „regel-

Digitized by Google

mäßig blatt- und wurzelunanfällige." Aramon × Riparia 143 B war zunächst ebenfalls für ganz Deutschland resistent, im Jahre 1922 immun und jetzt ist eine Form „regelmäßig blattunanfällig und teilweise schwach wurzelanfällig", eine andere „regelmäßig blatt- und wurzelunanfällig"; Rupestris × Berl. 301 A war 1914 „wahrscheinlich immun", 1922 „wahrscheinlich resistent" und ist jetzt „regelmäßig bis fast regelmäßig blatt- und wurzelanfällig"!

Die Charakterisierung unter a und b ist mehr als genügend, um die Immuntheorie abzulehnen.

c) Börner hat 1911 Blatt- und Wurzelanfälligkeit wie folgt gegenübergestellt:

1. Alle Reben, die wohlentwickelte, fruchtbare Gallen tragen, zeigen auch starke Nodositäten und Tuberositätenbildung.
2. Reben, deren Gallen unvollkommen ausgebildet werden oder häufig steril bleiben, werden in der Regel auch weniger stark an den Wurzeln angegriffen, insbesondere unterbleibt oft die Bildung von Tuberositäten.
3. Reben, die keine Gallen tragen, bieten teilweise auch den Wurzelläusen keine dauernden Lebensbedingungen.

Nach Börners Mitarbeitern besteht nun ebensowenig eine Parallele zwischen Gallen und Nodositäten wie zwischen Unanfälligkeit an Blättern und Unanfälligkeit an Wurzeln! Was bleibt da hier noch übrig?

d) Aus diesen Tatsachen ist zu folgern, was die Autoren zum Schlusse zugeben, daß eine eingehende Untersuchung der Wurzeln nötig ist. Dies allein fordert die Praxis im Anschluß an Dewitz. Die Gallenzuchten haben also nur wissenschaftlichen Wert, für die Praxis war die darauf verwendete Zeit und Mühe nutzlos.

e) Besonders bemerkenswert ist die Stellungnahme der Verfasser zur Immunisierung. Sie ist plötzlich kein Weltproblem mehr, ja nicht einmal eine allgemein deutsche Angelegenheit. Nur für das Naumburger Seuchengebiet ist sie noch möglich. Das aber braucht sie wirklich nicht.

f) In bescheidener Weise werden nun auch nicht mehr die Immunreben aufgezählt, mit denen in Deutschland gearbeitet werden soll. Es wird nur (Punkt 9) gewünscht, daß die in Naumburg anfälligen Reben nicht anderswo gepflanzt werden. Die großen Theorien scheinen zu Ende.

g) Während Börner sich gerade durch seine Untersuchungen in Naumburg berechtigt glaubte, die Immunisierung für ganz Deutschland und darüber hinaus zu fordern, wird jetzt gesagt, daß die Naumburger Ergebnisse für die Edelweinbaugebiete nicht bindend sind. Das ist eine schwere Enttäuschung für die Praxis. Was hat dann die ganze Stoffbearbeitung dort für einen praktischen Sinn? In Punkt 13 sprechen die Verfasser trotzdem von einer Vorzugsstellung der Anstalt, weil von ihr aus die Anfälligkeit der Reben anderer Gebiete sozusagen erschlossen werden kann. Das ist ein kaum begründeter Schluß, da gerade die Verfasser so viele Anfälligkeitsgrade unterscheiden. Aber auch hier kann die Praxis nicht mit Vermutungen arbeiten. Wie soll denn von Naumburg aus beurteilt werden können, was „zum mindesten" in anderen Gebieten resistent ist?

Über das Vorkommen einer südlichen Laus schweigen sich die Verfasser aus.

Thiem und Dyckerhoff konnten der Sache keinen besseren Dienst tun, als ihre Erfahrungen bekannt zu geben, die der Weinbau im Zusammenhalt mit den Börnerschen Ergebnissen wertet.

Während hier eine theoretische Beurteilung der Anfälligkeit vorliegt, beschäftigt sich Stellwaag in seinem Gutachten mit der praktischen Seite der Immunisierung. Auf die Mitteilung des Verhaltens beliebiger Reben wird verzichtet zu Gunsten der weinbaulich brauchbaren und wichtigen Sorten, wie es die Praxis erfordert. Die Rebenindividuen wurden meist ständig und nicht einmal oder summarisch beobachtet. Da Stellwaag erkannte, daß der Blattbefund unwichtig ist, legte er das Hauptgewicht ganz natürlich auf das Verhalten der Wurzeln. So hat er Versäumtes nachgeholt. Zum Schlusse seines Buches teilt Stellwaag als Folgerungen für die Praxis die Grundlagen einer Immunisierung mit, nämlich:

1. Es darf keine Reblausform eingeschleppt werden, die bisher nicht schon beobachtet wurde.
2. Die Praxis muß sich mit der Zahl der aufgeführten unanfälligen Rebsorten zufrieden geben.
3. Das Edelreis darf unter keinen Umständen Wurzeln schlagen.
4. Die Reben dürfen die Läuse entweder garnicht aufnehmen oder sie müssen sie raschestens abstoßen.

Ich halte mich heute also ganz besonders berechtigt, meinen schon vor einigen Jahren geäußerten Standpunkt zu unterstreichen, daß die Immuntheorie für die weinbauliche Praxis abzulehnen sei.

Börner hat vor 14 Jahren gefunden, daß einige Amerikanerreben von der Reblaus nur schwach befallen werden. Das sind nachprüfbare Feststellungen, durch die der deutsche Weinbau in den Stand gesetzt wird, unter Umständen leichter als andere Länder mit Unterlagsreben Weinbau zu treiben. Auf diesen Tatsachen wäre sachlich und gewissenhaft mit praktischen Zielen weiterzubauen gewesen, dann wäre Anerkennung und Vertrauen in die Arbeiten von seiten der Praxis allgemein gewesen. Als sorgfältig prüfender Forscher hat Dewitz, gerade mit Rücksicht auf die Frage der Durchführbarkeit, den Ideen Börners keine Folge leisten können. Will man die Frage weiter bearbeiten, so gibt es nur einen Weg: Rückkehr zu Dewitz! Hätte man auf ihn weitergebaut, wie es Stellwaag unternahm, so wäre, das zeigen die Stellwaagschen Arbeiten, der Erfolg nicht ausgeblieben. Auf die Praxis zugeschnittene Großversuche in Freikulturen, zuverlässige Wurzelprüfungen nur weinbaulich wichtiger, statt praktisch bedeutungsloser Reben vermochten uns mehr Wissen zu vermitteln, als wir heute haben. Viel Aufwand an kostbarer Zeit und Arbeit, scheint uns, hätte bessere Frucht zeitigen müssen, in einer Zeit, in der die Reblausgefahr so gestiegen ist, daß in Bälde Tausende von Weinbaubetrieben in deutschen Landen hart um ihr Dasein werden kämpfen müssen.

Kleine Mitteilungen

Firne Weine.

Wer Gelegenheit hat die 1921er badischen Weine öfters und von allen möglichen Besitzern zu probieren, dem wird auffallen, wie viele Weine schon recht firn und alt schmecken. Solche Weine, mit tiefgoldener Farbe, hat der Weintrinker früher bevorzugt und in Gedichten verherrlicht. Heutzutage will man aber frische, noch jung schmeckende Weine und verschmäht darum viele Weine, auf die deren Besitzer noch stolz sind. Die öffentlichen Weinversteigerungen sind ein vorzügliches Mittel den Geschmack der Winzer zu erziehen, weil bei solchen Versteigerungen schon der Preis zum Ausdruck bringt, wie die Allgemeinheit der heutigen Weinsachverständigen einen Wein einschätzt.

Die „Firne" der Weine entsteht in der Regel dadurch, daß die Weine nicht spundvoll liegen und darum zu lange mit der Luft in Berührung kamen, dann aber auch durch das, infolge der nicht spundvollen Fässer, zu häufige oder zu starke Ein-

Digitized by Google

schwefeln, wobei sich ein Teil der schwefligen Säure zu Schwefelsäure oxydiert und dann den zusammenziehenden, bei stärkerem Vorhandensein die Zähne stumpfmachenden Geschmack des Weines bedingt, den man allgemein unter Schwefelsäurefirne zusammenfaßt.

Vielfach werden auch leer gewesene und von Zeit zu Zeit eingeschwefelte Fässer vor der Wiederverwendung für Wein nicht lange genug gewässert, um die gebildete Schwefelsäure aus den Faßporen auszulaugen. Wein, der in solche Fässer gebracht wird, schmeckt dann sehr rasch firn.

Wer also vermeiden will, daß seine Weine firn und dadurch minderwertig werden, muß für raschen Ausbau des Weines durch sorgfältige Kellerwirtschaft besorgt sein, muß die Fässer stets spundvoll füllen und gute Sachen rechtzeitig auf die Flasche nehmen. Weine, die aber schon firn geworden sind, können höchstens noch durch einen sachgemäßen Verschnitt mit einem gleichartigen jugendlichen Wein konsumfähig gemacht werden. K. Müller.

Weinbörse in Freiburg.

Die Börsentage am 20. und 27. März waren gut besucht und brachten erhebliche Angebote an badischen, elsässischen und französischen Weinen der Jahrgänge 1922 und 1923, ebenso an Flaschenweinen. Die Nachfrage war ganz gering. Umsätze wurden nicht bekannt. Auch an Branntwein war das Angebot ziemlich reichlich zu etwas ermäßigten Preisen.

Deutscher Weinbau-Kongreß 1924.

Der Deutsche Weinbauverband wird in diesem Jahre den Weinbaukongreß in der ersten Hälfte des Monats September in Heilbronn abhalten, wo der letzte Kongreß 1895 stattfand. Wiesbaden, das zunächst vorgeschlagen war, ist also glücklicherweise fallen gelassen worden. In Verbindung mit dem Weinbau-Kongreß feiert der württembergische Weinbauverein sein 100jähriges Jubiläum. Auch soll das Weinbaumuseum in Heilbronn in dieser Zeit eröffnet werden.

Mahnungen an die Winzer.

Unsere Mahnungen an die Winzer, die wir im Sperrdruck auf der dritten Textseite jeweils bringen, finden allgemeinen Beifall, weil sie in wenigen Worten das Wichtigste, was im Weinberg und im Keller jeweils zu tun ist, darlegen. Auch die Fränkische Weinzeitung druckt diese Winzer-Mahnungen mit geringen redaktionellen Änderungen in ähnlicher Aufmachung wie in unserer Zeitung, ab, gibt aber dem Leser nicht an, daß sie sich mit fremden Federn schmückt. Auf dem Umschlag jeder Nummer von Weinbau- und Kellerwirtschaft steht aber fettgedruckt zu lesen „Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet". K. M.

Rundschau

Deutschland.

Abbau der Weinkontrolle. Angesichts der vielen Proteste, die wegen des geplanten Abbaus der Weinkontrolleure aus allen Kreisen des Weinbaus und des Weinhandels eingingen (vgl. auch den Artikel in Nr. 2 dieses Blattes), hat der preußische Wohlfahrtsminister seinen in jeder Hinsicht undurchdachten Antrag auf Aufhebung des § 21 Abs. 2 des Weingesetzes zurückgezogen. Die nichtpreußischen Weinbaustaaten haben den Abbau der Weinkontrolleure ernstlich überhaupt nicht in Erwägung gezogen, weil sie sich der Nachteile, die ein solcher Abbau für den Weinverkehr mit sich brächte, von vornherein bewußt waren.

Zollabgabe für Weine des Weinbaus. Bekanntlich wurde eine von 10 auf 3% ermäßigte Zollabgabe beim Übergang von Wein des besetzten Gebietes in das unbesetzte von den Franzosen nur den Weinhändlern und Weinkommissionären zugebilligt. Die Rheinlandkommission hat nun auch den Weinbauverbänden des besetzten Gebietes dieselbe Vergünstigung wie den Weinhändlern gewährt, was nicht mehr als recht und billig ist.

Wein zu gottesdienstlichen (rituellen) Zwecken. Für kirchliche Handlungen bestimmte Weine waren bisher lediglich zollfrei, wenn von dem Vorstand der kirchlichen Behörde oder dessen Stellvertreter gleichzeitig mit der Bestellung eine Bescheinigung über den Zweck der Verwendung des Weines übergeben wurde. Nunmehr hat der Reichsminister der Finanzen unter dem 4. März 1924 bestimmt, daß unter den gleichen Voraussetzungen, unter denen der Wein steuerfrei bleibt, auch der Zoll aus Billigkeitsgründen erlassen werden soll.

Österreich.

Forderungen der Weinbautreibenden. Am 28. Februar ds. Js. fand in Wien der 2. niederösterreichische Landes-Weinbautag statt, auf welchem mit Rücksicht auf die katastrophale Lage des Weinbaues eine Resolution gefaßt wurde, in welcher der Regierung folgende Forderungen unterbreitet wurden: 1. Schleunigste Erlassung eines neuen Weingesetzes, 2. Schutz der heimischen Weinproduktion beim Abschluß der Zoll- und Handelsverträge und Ausschaltung jeglicher Einfuhrbegünstigung und Kontigentierung für das Ausland, 3. Ermäßigung der Weinsteuer, 4. Verschärfung der Kellerkontrolle, 5. Gewährung von Steuerbegünstigungen für Weingartenanlagen zur Wiederherstellung der durch die Reblaus zerstörten Weingärten, 6. Bereitstellung von Mitteln für die Zwecke der Weinbauförderung und Abänderung des Branntweinsteuergesetzes.

Italien.

Zunahme der Weinproduktion. In einem Vierteljahrhundert hat Italien seine Weinproduktion nahezu verdoppelt. 1888 erzeugte Italien 29,456 Millionen hl, 1923 dagegen 55 Millionen hl.

Die Lage des Weinbaus in Italien. In allen italienischen Zeitschriften wird über die Notlage geklagt, in welcher sich der italienische Winzer befindet. Die Kriegszeit hat außergewöhnlich hohe Weinpreise gebracht, wodurch der Konsum in vielen Schichten des Bürgerstandes zurückgegangen ist. Auch wurden vielfach Neuanlagen auf Böden gemacht, die für den Rebbau nicht geeignet sind. Ferner sind die meisten Auslandsmärkte verloren gegangen, und die Antialkoholbewegung bekämpft den Weingenuß in gleicher Weise wie den Branntwein. Das Angebot an Weinen nimmt zu, obwohl die Preisforderungen namentlich für einfache und schadhafte Weine gesenkt worden sind. So ist die Lage still und für die Eigner besorgniserregend. Es wird empfohlen über die Gewinne der Händler und Vermittler eine scharfe Kontrolle zu üben, da es ungerecht wäre, wenn solche bei dem ruinösen Preisstand sich besondere Vorteile verschaffen würden, wo der Produzent gewöhnlich unter dem Kostenpreis verkaufen muß. Unangenehm empfindet man auch ein Dekret des Schweizerischen Bundesrates, wonach der Zoll auf 60 Franken pro Hektoliter bei Faßbezug und 70 Franken pro Hektoliter bei Flaschenbezug erhöht werden soll. W.

Vorschriften zum Ablassen der Weine. Die alten und alkoholarmen Weine müssen ohne Berührung mit der Luft abgelassen werden. Zu diesem Zweck wird die Behandlung des Lagerfasses mit Kohlensäure empfohlen, welche, weil schwerer als die Luft, diese verdrängt und gleichzeitig bei nicht spundvollen Fässern in hohem Maße zur Konservierung des Weines beiträgt. Empfohlen wird für die Arbeit des Ablassens die Verwendung einer Bombe, von der aus das Gas mittelst Schläuchen nach beiden Fässern geleitet werden kann. Zum Schwefeln der Weine wird gasförmige schweflige Säure empfohlen, vor allem für größere Kellereien. W.

Vereinsnachrichten

Vereinigung badischer Weinhändler.

Auf dem Trefftag am 13. März in Freiburg wurde abgelehnt, sich jetzt noch an der Festsetzung von Gewinnzuschlägen zu beteiligen. Auch wurde über Kreditgewährung und Faßleihgebühren gesprochen, eine Beschlußfassung aber bis zur nächsten Hauptversammlung zurückgestellt. Die Verlängerung der Zuckerungsfrist der 1922er Weine bis 30. Juni ds. Js. wurde begrüßt. Nächster Trefftag am 10. April, nachmittags 1½ Uhr.

Badische Landwirtschaftskammer Karlsruhe.

Der Ausschuß für Wein- und Obstbau nahm am 25. Februar Stellung zu folgenden Fragen: 1. Abbau der Weinkontrolle, 2. Weinzölle, 3. Schankstättengesetz. Man beschloß für die fernere Beibehaltung der Kellerkontrolle durch besondere Sachverständige im Hauptamt einzutreten, für eine wesentliche Erhöhung der Weinzölle, sowie gegen das Vorzugsrecht der Gemeinden, Gemeindeverbände und Vereine gegen den Alkoholmißbrauch bei der Vergebung der Schankkonzessionen sowie gegen die Einführung des Gemeindebestimmungsrechts.

Vereinigung württembergischer Weinhändler.

Auf der Monatsversammlung am 5. März wurde Kenntnis genommen von dem Resultat der im Februar stattgehabten Tarifverhandlungen und von der Regelung der Arbeitszeit. Es wurde des ferneren besprochen die Einkommensteuer-Vorauszahlung, die Lage des Weinmarktes und des Weinhandels und die derzeitige Kalkulation. Nach Festsetzung der Mitgliedsbeiträge für die Monate März, April, Mai hielt Herr Emil Schnerz aus Asperg einen Vortrag über das von ihm verfaßte und herausgegebene „Vereinigte Wein- u. Weinsteuerbuch".

Digitized by Google

Rheinischer Winzerverband.

In einer Ausschußsitzung wurde gegen den Abbau der Weinkontrolle und gegen den Schankstättengesetzentwurf Einspruch erhoben. Auch wurden genügend hohe Schutzzölle gegen den Wettbewerb des Auslands verlangt. Fragen steuerlicher Schonung des Winzerstandes, des Kredits, der Ausfuhrabgabe von Wein und der Organisation bildeten den Schluß.

Ortsgruppenversammlungen des Winzerverbandes für Mosel, Saar und Ruwer

besprachen die letztjährige Mißernte im Weinbau, wodurch — wie auch durch die Geldentwertung — die Winzer sämtlicher Mittel entblößt seien. Es müsse deshalb trotz der Geldnot des Reiches, des Staates und der Gemeinden größte Rücksicht von Seiten der Steuerbehörden auf diese Notlage genommen werden. In Entschließungen wurde auch die Reichsregierung auf die Gefahr aufmerksam gemacht, daß der Weinbau überhaupt unterliegen müsse, wenn er nicht durch angemessene Zollsätze geschützt werde.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Ueberall hat man mit dem Rebschnitt begonnen und denselben zum großen Teil sogar bereits beendet. Hier stehen auch schon die Reben mit fertig geneigten Bogen da und von fern und nah klingt die „Hoop" des Winzers beim Spitzen der Rebstecken, das Hand in Hand mit dem Sticken selbst geht. Sowie es in der Natur bereits eifrig treibt und drängt, so ist überall in den Weinbergen ein großes williges Schaffen zahlreicher fleißiger Hände. Der letzte magere Herbst hat auch die Lust zu Neuanlagen und zur Verjüngung der alten Bestände durch Einlegen oder Umlegen nicht eingedämmt. Die Hoffnung auf einen guten Herbst wird selten ausgesprochen, aber es liegt gleichsam etwas in der Luft, was entgegengesetzte Gedanken gar nicht aufkommen läßt — — — es muß ein gutes Weinjahr kommen! Und schaut man allerorten das Fruchtholz an, so kann man daran nur seine reine Freude haben. Freilich im badischen Taubergrund, im bayerischen Frankenland, in einzelnen Teilen Rheinhessens, der Nahe, der Pfalz, des Rheingaues, des Rheintals, der Mosel und anderen Orten, haben die Winterfröste je nach Lage, Sorte und Ernährungszustand der Reben mehr oder weniger geschadet, aber man darf wohl annehmen, daß auch hier nicht die Freude am Kommenden den Winzern von vornherein verdorben ist. Kleine Posten von 1922er und 23er Weinen liegen immer noch in Winzerkellern. Von einem Geschäft kann gegenwärtig aber kaum gesprochen werden. Nur zögernd wird verkauft und eingekauft. Von Weinpreisen hört man dabei wenig. Nur die zahlreich stattfindenden Versteigerungen vereinigter Weinbergsbesitzer und der Winzergenossenschaften lassen die Preisbewegung erkennen. Ein Anziehen der Preise ist dabei unverkennbar. Es wurden erzielt:

In **Rheinhessen** für 1922er bis Mk. 5.40, für 1921er bis Mk. 16.80, für 1923er bis Mk. 3.— pro Liter. Für 1921er Flaschenweine bis Mk. 91.— pro Flasche. Für 1922er Rotweine bis Mk. 3.— pro Liter.

In der **Rheinpfalz** für 1922er Mk. 1.50 bis Mk. 3.80 pro Liter, für Flaschenweine 1921er Mk. 10.30 bis Mk. 90.— und 1920er Mk. 31.10 bis Mk. 142.— pro Flasche.

In **Franken** für 1922er Mk. 2.20 bis Mk. 6.10, für 1923er Mk. 3.— bis Mk. 6.30, für 1921er Mk. 13.— bis Mk. 27.45 pro Liter.

An der **Mosel** für 1923er 6.20 bis 15.50 Franken pro Liter.

In **Baden** für 1922er Mk —.71 bis Mk. —.96, Rotwein Mk. —.62 bis Mk. 1.05; für 1923er Mk. 1.62 bis Mk. 1.74 Rotwein Mk. 2.35, für 1921er Mk. 2.53 bis Mk. 2.60, Rotwein Mk. 1.— pro Liter; Flaschenweine 1922er Mk. 2.40 bis Mk. 3.90, 1921er Mk. 3.— bis Mk. 7.30 pro Flasche.

Slowakei. Große Winterfrostschäden an den Weinkulturen, Zurückhaltung der Produzenten im Weingeschäft, steigende Weinpreise.

Oesterreich. Die Produzenten verkaufen nur, wenn sie Geld brauchen; es werden ziemlich hohe Preise gefordert. 1922er 6—9000 Kr. pro Liter je nach Alkoholgrad. 1921er und 1917er 8—11000 Kronen.

Ungarn. Geschäftslosigkeit, Preise fest, nur bei Geldbedarf wird angeboten. Herrschaftsweine 3500—7000 ungarische Kronen pro Liter.

Jugoslavien. Weinkrise, Stockung des Exports nach Österreich. Pro Liter 5—12 und 23—35 Dinar je nach Herkunft und Alkoholgrad.

Tirol. Qualitätsweine werden seltener, billigere Sorten sind noch reichlich zu haben. Mittlere Rotweine kosten 150—170 Lire pro Hektoliter. Dlr.

Aus der Schweiz. Der 1923er, der größtenteils sehr gut ausgefallen ist, wurde schon viel verkauft. Bei den Winzern lagern darum nur noch geringe Mengen. Bei einer Weinversteigerung in Neuenburg wurde 90,5—100 Rappen pro l erzielt. Im Kanton Waadt wurden 1923er Weine des Spitals in Villeneuve mit 165 bis 200 Rappen pro l bezahlt. Sonst werden sehr gute 1923er Fondant-Weine mit Fr. 1—1.10, zweite Qualität mit 0.90—1.— Fr. notiert. Dole-Weine, die sehr gesucht sind, kosten in bester Qualität 1.80—2.10 Fr., in zweiter Qualität 1.60—1.80 Fr. pro l. Die Reben haben überall sehr schönes Holz und berechtigen zu guten Hoffnungen für 1924. M.

Italien. Die italienischen Märkte verkehrten weiterhin träge unter dem Druck des Angebots zur Entmutigung der Produktion und des Handels. Aus allen Teilen des Landes werden Stimmen laut, um die Regierung aufzufordern, die kritische Lage des Weinbaus eingehend zu prüfen. Schon zu lange wurde mit den nötigen Maßnahmen zurückgehalten. Der Schaden ist für alle Teile beträchtlich, da schon früher Erleichterungen für die Weindestillierung hätten bewilligt werden müssen.

Die Stimmungsberichte aus den einzelnen Provinzen sind durchweg gleichlautend: großes Angebot, wenig Nachfrage, die Preise daher meistens nominell.

Aus Toscana und Apulien wird einige Nachfrage nach Weißweinen 10—11° gemeldet, die u. a. zur Ausfuhr nach der Schweiz und nach der Tschechoslowakei gesucht werden.

Apul. Verschnittweine	14—15°	Lire	12.—	Grad Hektoliter
Gew. Rotweine	11—12°	„	8.—	„ „
Weißweine	10—11°	„	7.—	„ „

Preise ab Produktionskeller.

In Grosseto (Toscana) sind Weißweine Lire 120—160 per hl notiert.

In Sizilien ist das Geschäft ebenfalls ruhig bei überwiegendem Angebot. Die Produktion erhofft durch die von der Regierung gewährte Frachtermäßigung einige Erleichterung. W.

Frankreich. Die Weine in den Produzentenkellern lichten sich mehr und mehr, das Meiste ist in den Händen des Handels — das Geschäft flaut ab. Preise steigend. 1923er Weißweine Frs. 9.—, Rosés Frs. 8.50 per Alkoholgrad. Rotweine 8—11 Grad Frs. 74.— bis Frs. 95—. pro hl.

Spanien. Markt fest, erhöhte Forderungen der Produzenten, Vorräte in erster Hand noch groß. 1923er 2.25 bis 2.50, 1922er 2.50 bis 2.75 Pesetas pro Alkoholgrad. Dlr.

Personalia

Zum Direktor der Schweizerischen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil bei Zürich hat der Bundesrat den bisherigen Fachlehrer an der Landwirtschaftsschule Custerhof in Rheineck Dr. Kurt Meyer von Dänikon gewählt.

Bekanntmachung

Unterweisungen betr.

Auf dem Versuchs- und Lehrgut der Badischen Landwirtschaftskammer in Blankenhornsberg bei Ihringen finden am Montag, den 14. April 1924, vormittags ½10 Uhr beginnend Unterweisungen in der Anlage von Rebschulen, Heranzucht von Wurzelreben und Neuanlage von Rebbergen statt. Besichtigung des Gutes und seiner Einrichtungen ist vorgesehen.

Die Rebbesitzer und ihre Söhne sind zur Teilnahme hiermit eingeladen.

Karlsruhe, den 31. März 1924.

Der Vorsitzende der Badischen Landwirtschaftskammer:
Gebhard.

Druckfehler.

In dem Bericht über die Weinversteigerung in Freiburg auf S. 46 sind zwei Fehler unterlaufen. Statt „1921er Breisgauweine 71—83 Mk. pro hl" usw. muß es heißen für „1922er Breisgauweine" usw. und statt „Gengenbacher zu Mk. 3.70 pro Flasche" muß es heißen „Reichenbacher" bei Gengenbach (Amselberg-Riesling) Mk. 3.90 pro Fl.

Dieser Nummer liegt ein Prospekt der chemischen Fabrik E. Merck, Darmstadt, bei, welchen wir der besonderen Beachtung empfehlen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: K. W. Schneider. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

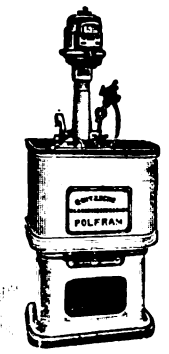
Digitized by Google

Kaliumpyrosulfit
Tabletten „Merck“
zum
Schwefeln und Einbrennen von Wein
(1 Tablette für 50 bis 100 Liter Wein ausreichend)

Bes. Vorzüge:
1. Einfache Handhabung.
2. Genaue Dosierung der schwefligen Säure.
3. Gute Haltbarkeit und Transportfähigkeit.
4. Stärkste Wirkung der im Entstehungszustande freiwerdenden schwefligen Säure.

Zu beziehen durch:
Ernst Blum & Co., Freiburg i. Br., Wilhelmstr. 15

Seitz-Werke G. m. b. H., Kreuznach
Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- u. Asbestwerke
Zweigniederlassung: Berlin SW., Zimmerstr. 14–15
Musterlager in Köln: Sternengasse Nr. 7a und 7b



„Polfram“

Flaschenspülmaschine „Polfram“
Innen- und Aussenreinigung, selbsttätige Nachspülung.

Destillierapparate u. Brennerei-Einrichtungen
für jeden Sonderzweck; neuzeitige Bauart.

Pasteurisier-Apparat „Velox“
regulierbar, alle Teile zwecks Reinigung zugängig.

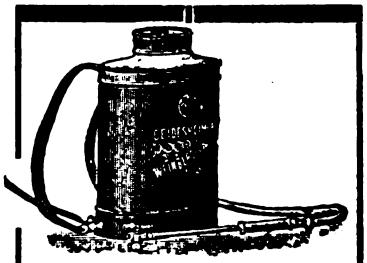
Entkeimungsfilter für Wein, Wasser usw.
Aluminium-Kellergeräte
62 nur höchse Auszeichnungen.

D. R. P.
Der flüssige Stanniollack
Nur echt mit Namen Capsulin
Man weise minderwertige Nachahmungen, die auf Kosten der Ausgiebigkeit gehen, zurück! Alleinige Lieferanten:
Kosmos-Export G. m. b. H.
Spezialhaus für die gesamte Getränke-Industrie
Hamburg 8, Hafenbau 7

„Oekonom“-Niederdruck
Warmwasser- und
Dampfkessel
für Satt- und Heißdampf *** Konzessionsfrei ***

zum Brühen, Dämpfen, Kochen und Destillieren
Heizungskessel
Sabel & Scheurer
G. m. b. H., Dampfkesselfabrik
Oberursel b. Frankfurt a. M.

Spezialitäten seit über 30 Jahren:
Wein-Schläuche
in garantiert bleifreien, nicht * zuwachsenden Qualitäten *
Wein-Pumpen
nebst Zubehör
für Hand- und Motorbetrieb
Rebspritzen
Schwefler
aus bestem Material, solide Konstruktion, bequeme Handhabung, Präzisionsarbeit höchste Leistungsfähigkeit!
Asbest-Faser
für Weinfilter
(Fabrikat: Seitz-Werke)
Rebspritzen-Schläuche -Membranen, Ventilkugeln Trichter, Schwefelerschläuche usw.
sofort aus Lagervorrat lieferbar
Hill & Müller
Gummifabrikate
Fernruf 1254 * **Freiburg i. Br.** * Schwabentorstraße Nr. 9


Rebspritzen
in Friedensausführung, aus starkem Kupfer, mit Ledertragriemen, mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck. Ferner
Füllpumpen
mit Batteriespritzen Expreß für mittlere und Großbetriebe.
Revolververstäuber
gebogene Verstäuberrohre zum Bespritzen der Reben von unten.
Schwefelverstäuber
auf dem Rücken tragbar und kleinere.
Handschwefelverstäuber
in bekannt unerreichter Ausführung.
Prospekte kostenlos.
Carl Platz, Maschinen-Fabrik,
Ludwigshafen a. Rh.

„Breisgau“
Rebspritzen u. Schwefler
als Qualitätsware von allen Fachleuten und Winzern anerkannt!!!
Prospekt kostenlos.
OTTO SICK
Emmendingen i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 17. April 1924 | Nr. 8

Inhalt: K. Müller, Badisches Weinbaumuseum S. 57; Geßner, Die Spritz- und Verstäubungsmittel im Weinbau und ihre Anwendung S. 57; Zillig, Versuche mit neueren Apparaten zur Schädlingsbekämpfung im Weinbau mit 7 Textabbildungen S. 59; K. Müller, Wird der Heuwurm in diesem Jahre in Baden voraussichtlich stark auftreten? S. 61; Prinz, Versuche zur Bekämpfung der Traubenwickler in Transkaukasien S. 62; Dümmler, Das Pfropfen der Reben S. 63; Dr. Zillig, Die Vermehrung der Rebe durch Augenstecklinge S. 65; Kleine Mitteilungen S. 67; Rundschau S. 70; Vereinsnachrichten S. 70; Bücherbesprechungen S. 70; Personalia S. 70.

Badisches Weinbaumuseum.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 83 des Badischen Weinbauinstituts.)

Die Freiburger Stadtverwaltung hat beschlossen, den gesamten Peterhof für die Unterbringung des Badischen Weibauinstituts, der Staatlichen Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung zur Verfügung zu stellen. Der Minister des Innern hat dieses wirklich großzügige Anerbieten mit Dank angenommen. So kann also das drei Jahre in ungenügenden Räumen untergebrachte Weinbauinstitut einen auch architektonisch wichtigen Bau aus dem 16. und 18. Jahrhundert, in welchem die Mönche von St. Peter abzusteigen pflegten, als sein zukünftiges Heim ansehen. Diese Unterbringung ist wegen der zentralen Lage des Peterhofs, der geeigneten Räumlichkeiten – darunter auch ein Hörsaal – und der prachtvollen Kellerräume für die Jetztzeit, wo an einen Neubau nicht gedacht wird, denkbar günstig. Sobald darum die Zimmer von den bisher im Peterhof befindlichen städtischen Ämtern geräumt und die Räume den Zwecken des Weinbauinstituts entsprechend hergerichtet sind, wird die Übersiedelung erfolgen.

Der Peterhof bietet auch die Möglichkeit die umfangreichen Sammlungen des Weinbauinstituts, die bisher größtenteils verpackt in Kellern und Speichern untergebracht waren nun endlich zweckentsprechend aufzustellen und zu dem längst geplanten Badischen Weinbaumuseum zu erweitern. Dieses Museum verspricht ein ganz besonderer Anziehungspunkt für die einst inmitten von Reben gelegene alte Weinstadt Freiburg zu werden, denn dem Besucher soll darin nicht bloß, wie in anderen ähnlichen Museen, ein Überblick über die historische Entwickelung des Weinbaus und der Kellerwirtschaft gegeben werden, sondern es wird ganz besonderer Wert darauf gelegt, vor allem auch die Grundlage des neuzeitlichen Weinbaus und der neuzeitlichen Kellerwirtschaft in Modellen, Zeichnungen, Tafeln, Präparaten usw. vorzuführen. Dem Fachmann werden hierdurch die Fortschritte klar, die sich einstellten, seit Weinbau und Kellerwirtschaft von wissenschaftlichem Geist befruchtet wurden. Auch für den Laien werden solche Sammlungen, die die Entwickelung eines bei uns weit über 1000jährigen landwirtschaftlichen Berufszweiges darstellen, von Interesse sein.

Das Weinbauinstitut beabsichtigt von Zeit zu Zeit Führungen durch das Weinbaumuseum verbunden mit Besichtigungen der Institutsanlagen in Freiburg und am Jesuitenschloß zu veranstalten, um den badischen Winzern, Küfern und Weinhändlern Gelegenheit zu geben, die historische Entwickelung des Weinbaus und der Kellerwirtschaft bis in die allerneueste Zeit und vor allem die neuesten wissenschaftlichen und technischen Entdeckungen kennen zu lernen und für den eigenen Betrieb zu verwerten.

Um das Badische Weinbaumuseum recht vielseitig zu gestalten, ergeht an alle, die für seine Ausgestaltung Verständnis haben, die Bitte, dem Weinbauinstitut geeignete Sammlungsgegenstände zur Ausstellung zu überlassen, entweder zu Eigentum oder wenigstens als Leihgabe. In einem Lande, in welchem der Weinbau eine solche Rolle spielt, wie bei uns in Baden, sind zweifellos auch jetzt noch im Besitze vieler alter Geschlechter, die sich dem Weinbau und Weinhandel, der Küferei und dem Wirtsgewerbe gewidmet haben, mancherlei für ein Weinbaumuseum wertvolle Gegenstände vorhanden, die für den Privatbesitz vielleicht nur geringe Bedeutung haben, wie z. B. Chroniken, Zeichnungen, alte und neue Abbildungen, Druckschriften, Trinkgefäße, Flaschenformen aus verschiedenen Jahrhunderten, geschnitzte Faßböden, Querriegel, Türchen, Mostwagen, Küfergerätschaften, Modelle alter Traubenpressen, Gerätschaften aus dem Weinbaubetrieb bis zurück zu Funden aus der Römerzeit usw.

Auch die Industrie hat an dem Weinbaumuseum zweifellos ganz bedeutendes Interesse, weil sich hier die Möglichkeit bietet, ihre Apparate (größere in Modellen) und Präparate dauernd vor einem großen Kreis von Besuchern völlig kostenlos auszustellen und sich dadurch neue Absatzmöglichkeiten zu verschaffen.

Nachdem der badische Staat das Weinbauinstitut ins Leben gerufen und die Stadt Freiburg ein geeignetes Gebäude für das Institut und das Weinbaumuseum zur Verfügung gestellt haben, werden auch die Fachkreise in der Opferwilligkeit nicht zurückstehen und dem Museum teils Ausstellungsgegenstände oder, wo das nicht möglich ist, wenigstens die ebenfalls dringend nötigen Geldmittel geben, um so dem eigenen Stande ein Denkmal zu setzen, das sich sehen lassen kann.

Da wohl reichlich Sammlungsgegenstände für das Museum eingehen, wäre es erwünscht, wenn das Weinbauinstitut vor Absendung zuerst von den beabsichtigten Stiftungen schriftlich oder mündlich in Kenntnis gesetzt würde. Geldspenden bitte ich an das Weinbauinstitut mit dem Vermerk „für Weinbaumuseum“ gelangen zu lassen.

❖

Die Spritz- und Verstäubungsmittel im Weinbau und ihre Anwendung.

Von Dr. A. Geßner.

Mitteilung Nr. 84 des Badischen Weinbauinstituts.

Da von seiten der Winzer immer wieder Fragen laut werden, welche von den neuen zahlreich angepriesenen

Digitized by Google

Mitteln sie anwenden sollen, um Pilzkrankheiten und tierische Schädlinge des Weinstocks wirksam zu unterdrücken, so sei im folgenden eine kurze Zusammenstellung der zurzeit empfehlenswerten Präparate und ihrer Anwendungsweise gegeben.

Mittel zur Bekämpfung der Peronospora:

Als Peronosporabekämpfungsmittel haben sich Kurtakol und Nosperal in gleicher Weise wie Kupfervitriol bewährt. Wenn im vergangenen Jahre alle aus diesen Kupfermitteln hergestellten Brühen an jungen Rebtrieben Schädigungen hervorgerufen haben, so beruhte diese Erscheinung wohl zum Teil auf der Empfindlichkeit der Triebe infolge der naßkalten Frühjahrswitterung, zum Teil muß sie den Einwirkungen der Brühen selbst zugeschrieben werden. Von den vom Badischen Weinbauinstitut gegen die Blattfallkrankheit angewandten Spritzmitteln hatte „Kurtakol 1923" beim ersten Spritzen die geringsten Schädigungen hervorgerufen. Im Abstande folgte Nosperal und dann Kupfervitriol. Das Kurtakolmaterial „1923" zeichnete sich im Vergleich zu dem 1922 gelieferten durch eine viel leichtere Aufschwemmbarkeit aus. Es blieb kaum ein Bodensatz zurück, sodaß das Mittel zur Peronosporabekämpfung empfohlen werden kann. Seine Anwendung soll 0,6- bis 0,8prozentig geschehen. Die Brühe wird am besten derart angemacht, daß man das Präparat langsam unter starkem Umrühren — am besten mittels eines Besens — der erforderlichen Wassermenge zusetzt.

Bei Gebrauch und Herstellung der Nosperalkalkbrühe beachte man folgende Gesichtspunkte. In den meisten Fällen reichen 1prozentige Brühen zur sicheren Peronosporabekämpfung in gleicher Weise wie 1prozentige Kupferkalkbrühen aus. Man verwende möglichst frischen, körnerfreien Grubenkalk (Speckkalk), von dem man bei 1prozentiger Brühe auf 100 l 3/4 kg, entsprechend 1/4 kg gebranntem Kalk, benötigt. Die Brühe selbst macht man zweckmäßig so an, daß man das Nosperal erst anteigt, den Brei allmählich verdünnt, bis zur völligen Auflösung etwa eine halbe Stunde unter wiederholtem Umrühren stehen läßt und dann der gleichen Menge Kalkmilch zugibt.

Die Gebrauchsanweisung für die Bereitung einer richtigen Kupferkalkbrühe ist der der Nosperalkalkbrühe ähnlich. Man merke sich: stets gibt man die Kupfervitriollösung zur gleichen Menge Kalkmilch, nie umgekehrt! Dadurch ist die beste Schleimigkeit und Haftfähigkeit der Brühe gewährleistet. Auf 1 kg Kupfervitriol rechnet man 1/2 kg gebrannten oder 1 1/2 kg gelöschten Kalk. Alle Brühen, zu deren Entsäuerung Kalk verwandt wird, prüfe man auf ihre Alkalität mit weißem Phenolphthaleinpapier, das sich rot färben muß. Noch sauere Brühen könnten schwere Pflanzenschädigungen bewirken. Um Kupferkalkbrühen auf längere Zeit haltbar zu machen, empfiehlt es sich, von vornherein 100 g Zucker pro hl zuzufügen. Auf diese Weise bleibt die Brühe flockig und körnt nicht aus. Kurtakol- und Nosperalkalkbrühen bedürfen dieses Zusatzes nicht. Sie sind an sich haltbar und müssen vor Gebrauch nur gut aufgerührt werden.

Verstäubungsmittel gegen Peronospora in regenreichem Klima wie in Baden heranzuziehen, davor möchten wir vorerst noch warnen, bis weitere Versuche zu einwandfreien Ergebnissen geführt haben.

Mittel zur Bekämpfung des echten Mehltaus.

Gegen den echten Mehltau (Oidium) kommt für Baden nach wie vor in erster Linie der Ventilato-Schwefel in Betracht. Die von uns in den letzten Jahren ausprobierten schwefelhaltigen Präparate oder Schwefelverbindungen beseitigten größtenteils mittelstarken Befall, hatten aber den Nachteil zu langsamer Wirkung. In sonnenreichen Jahren würde damit eine ebenso sichere Heilung erreicht werden wie mit reinem Schwefel, bei regenreichen Witterungsverhältnissen jedoch das erwartete Resultat ausbleiben. Zur Vermeidung von Schädigungen grüner Rebteile stäube man in den frühen Morgenstunden und nicht in der Mittagshitze und reguliere den Schwefler so, daß er nicht zu viel Material auswirft. Die meisten Verbrennungen rühren von unsachgemäßer Arbeit her.

Mittel zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms.

Zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurmes steht eine größere Reihe wirksamer Präparate zur Verfügung. Die Anwendung des einzelnen hängt von den Wetterverhältnissen und der Möglichkeit, sie gleichzeitig mit anderen Mitteln verarbeiten zu können, ab. Fallen die Bekämpfungstermine des Wurmes mit denen der Blattfallkrankheit zusammen, so wählt man am besten Spritzmittel. Liegen sie auseinander, verdienen Verstäubungsmittel den Vorzug. An erster Stelle steht Nikotin, das sich als Nikotinschmierseifenbrühe allein oder auch mit den erwähnten Peronosporamitteln zusammen verspritzen läßt. Eine wirksame Brühe enthält auf 100 l 1 1/2 kg 10prozentiges Nikotin, was einer 0,15prozentigen Verdünnung gleichkommt und 1/2 bis 3/4 kg Schmierseife. Soll Nikotin gleichzeitig mit Kurtakol-, Kupferkalk- oder Nosperalkalkbrühe verspritzt werden, so empfiehlt es sich, dieselben nur mit Vierfünftel des notwendigen Wassers fertigzustellen, im letzten Fünftel Nikotin und Schmierseife zu lösen und beides zusammenzugießen. Neben Nikotin nimmt Uraniagrün einen hervorragenden Platz unter den Wurmbekämpfungsmitteln ein. Auf 100 l Brühe rechnet man 150—200 g. Seine Verwendung geschieht am besten in Verbindung mit Kupfer- oder Nosperalkalkbrühe. Dieselben erheischen dann einen erhöhten Kalkzusatz von 1 1/2 kg Grubenkalk auf 150 g des Giftes, sodaß 100 l einer 1prozentigen Kupferkalkbrühe mit 150 g Uraniagrün insgesamt 3 kg gelöschten Kalk enthalten müssen. Mit Kurtakol zusammen läßt sich Uraniagrün nicht verspritzen, da der Kalk die kolloidale Beschaffenheit des Kupferpräparates beeinträchtigt. Um beispielsweise 100 l einer gut haftenden Uraniagrün-Kupferkalkbrühe mit feiner Verteilung des Arsengiftes zu erhalten, hat sich folgende 1919 von K. Müller zuerst angegebene Herstellungsweise bewährt. 3 kg möglichst frischen körnerfreien Grubenkalk verrührt man mit der abgewogenen Menge Uraniagrün (150 g) so lange zu einem steifen Brei, bis das Gemenge ein gleichmäßig grünes Aussehen angenommen hat und verdünnt mit Wasser auf 50 l. In einem anderen Gefäß hat man 1 kg Kupfervitriol in 50 l Wasser gelöst. Diese Kupfervitriol-Lösung gießt man dann unter ständigem Umrühren in die Uraniagrün-Kalkmilch. Eine Prüfung auf Alkalität der Brühe mit Phenolphthaleinpapier ist jedesmal vorzunehmen.

Erwähnt werden muß ferner das Mittel Nosprasen der Höchster Farbwerke, das, wie sein Name andeutet, neben Nosperal einen Arsenbestandteil enthält, sich also gegen Peronospora und Wurm gleichzeitig richtet. Die Konzentration, in der das Mittel verspritzt wird, richtet sich nach der Stärke, in welcher der Wurm auftritt und bewegt sich zwischen 1,5 und 2%. Der Kalkzusatz ist natürlich infolge des Arsengehaltes höher zu bemessen als bei Nosperalkalkbrühe und beträgt auf 1,5 kg Nosprasen 0,5 kg gebrannten = (1 1/2 kg gelöschten) Kalk! Die Art und Weise, wie die Brühe zubereitet wird, ist der der Nosperalkalkbrühe gleich.

Digitized by Google

Von den staubförmigen Mitteln können das Sturm'sche Heu- und Sauerwurmmittel, Uraniazerstäubungsmittel und Verstäubungsmittel Silesia empfohlen werden. Grundsätzlich stäube man niemals in die Blüte und stets so, daß Gescheine und Trauben von einem leichten Hauch des Pulvers eingehüllt sind. Stäuben in den Stock, wie man es beim Schwefeln auszuführen pflegt, verkürzt zwar die Arbeitszeit, der Erfolg bleibt aber wesentlich hinter dem zurück, der bei Einzelbehandlung von Geschein und Traube erzielt wird. Auf die gleiche Ursache sind unseres Erachtens auch die Mißerfolge mit Arsenspritzmitteln zurückzuführen. Man spritzt gewöhnlich lediglich das Blattwerk und vernachlässigt, in dem Bestreben, die Peronosporabekämpfung möglichst gut durchzuführen, den Behang, ohne sich bewußt zu sein, daß dessen Behandlung mit Kupfer und Arsen für den zu erwartenden Herbst besonders ausschlaggebend ist.

Bekämpfung der Kräuselkrankheit.

Eingegangen werden muß auch mit wenig Worten auf die Bekämpfung der Kräuselkrankheit (Kurzknotigkeit), die durch eine Milbe (Phyllocoptes vitis) verursacht wird und in manchen Weinlagen häufiger angetroffen wird. Man gehe gegen den Schädling rechtzeitig vor, ehe er größere Flächen ergriffen hat. Ein recht gutes Mittel ist die bereits erwähnte Nikotinschmierseifenbrühe. Außerdem wird er mit Schwefelkalkbrühe bekämpft. Da dieses Mittel jedoch nicht beständig ist und sich zersetzt, ist Solbar der Chem. Fabrik Bayer-Leverkusen vorzuziehen. Mit 1prozentigen Konzentrationen bei der Sommerbehandlung hatte das Institut in den letzten beiden Jahren stets gute Ergebnisse. Eine einmalige Bespritzung reicht jedoch selten aus. Dieselbe ist ein- bis zweimal in Abständen von 10 bis 14 Tagen zu wiederholen und dabei der ganze Stock gründlich abzuspritzen. Auch Schwefelkalium in 1prozentiger Verdünnung leistet bei der Phyllocoptes-Bekämpfung gute Dienste.

Übersichtshalber und zur schnellen Orientierung sei am Schlusse eine kleine Tabelle angefügt, aus der die Kalkmengen auf 100 l Spritzbrühe für einzelne Brühekonzentrationen ohne und mit Uraniagrünzusatz ersichtlich sind.

Name der Brühe	Konzentration der Brühe = Menge des Kupfermittels	Anzuwendende Menge		Anzuwendende Menge bei Uraniagrünzusatz von 150 g	
		gebrannter Kalk	gelöschter Kalk	gebrannter Kalk	gelöschter Kalk
Kupferkalkbrühe . .	1/2%ig	250 g	3/4 kg	—	—
„	1%ig	500 g	1 1/2 kg	1 kg	3 kg
„	1 1/2%ig	750 g	2 1/4 kg	1 1/2 kg	4 1/2 kg
„	2%ig	1000 g	3 kg	2 kg	6 kg
Nosperalkalkbrühe .	1%ig	250 g	3/4 kg	1 3/4 kg	2 1/4 kg
„	1 1/2%ig	375 g	1125 g	1875 g	2625 g
Nosprasenkalkbrühe .	1 1/2%ig	500 g	1 1/2 kg	—	—
„	2%ig	670 g	2 kg	—	—

❖

Versuche mit neueren Apparaten zur Schädlingsbekämpfung im Weinbau.

Von Dr. Zillig, Zweigstelle Trier der Biologischen Reichsanstalt.

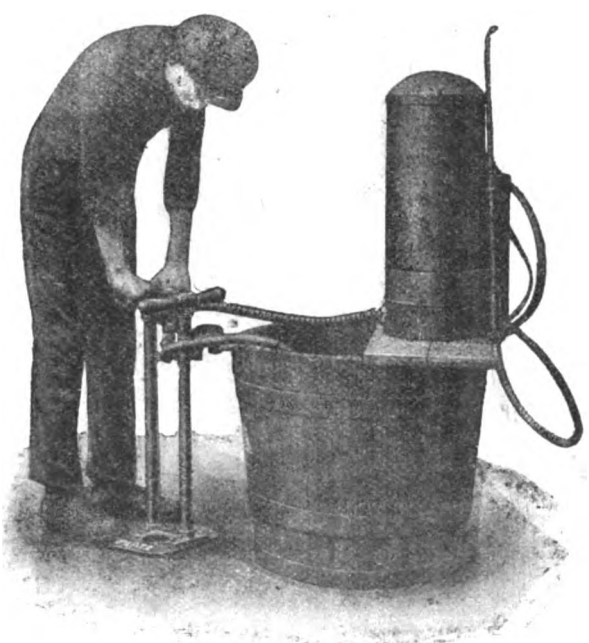
Mit 7 Textabbildungen.

A. Füllpumpen.

Die Vorzüge der selbsttätigen (sog. Batterie-) Spritzen vor denjenigen mit Hand- (Membran- oder Kolben-)Pumpe sind längst erwiesen. Der höhere Druck von etwa 6 Atmosphären gegenüber dem von etwa 3 Atmosphären bei den Handspritzen, gestattet auch bei mäßigem Wind den Spritzstrahl beliebig zu lenken und in die Belaubung des Rebstocks zu bringen. Während der Spritzarbeit ist nur eine Hand benötigt. Mit der andern Hand kann der Arbeiter das Laub mittels eines Spritzkreuzes zur Seite biegen oder in steilem Gelände sich nötigenfalls am Pfahl festhalten. Der scheinbaren Mehrarbeit des Einpumpens der Brühe in die Batteriespritzen steht bei den Handspritzen die Pumparbeit während der Anwendung selbst gegenüber. Der bei richtiger Arbeitseinteilung nur geringe Mehrverbrauch an Zeit, welcher durch das Einpumpen im Vergleich zum Einfüllen entsteht, wird durch die Vorzüge des selbsttätigen Spritzens bei weitem ausgeglichen. Der Kleinwinzer, der nur mit ein bis zwei Spritzen arbeitet, konnte indessen bis vor kurzem keine selbsttätigen Spritzen verwenden, weil er sich die Beschaffung einer teueren Füllpumpe hierfür nicht leisten konnte und die Spritzen mit eingebauter Luftpumpe sich als unzweckmäßig erwiesen haben.

„Klein-Rapid" getragen.

Es war daher zu begrüßen, daß die beiden führenden deutschen Fabriken von Spritzgeräten, Carl Platz in Ludwigshafen a. Rh. und Gebrüder Holder in Metzingen (Württemberg), im Jahre 1921 je eine kleine, für Gebrauch von 1 bis 2 und mehr Batteriespritzen berechnete Füllpumpe herausgebracht haben.



„Klein-Rapid" am Bottich festgeschraubt in Tätigkeit.

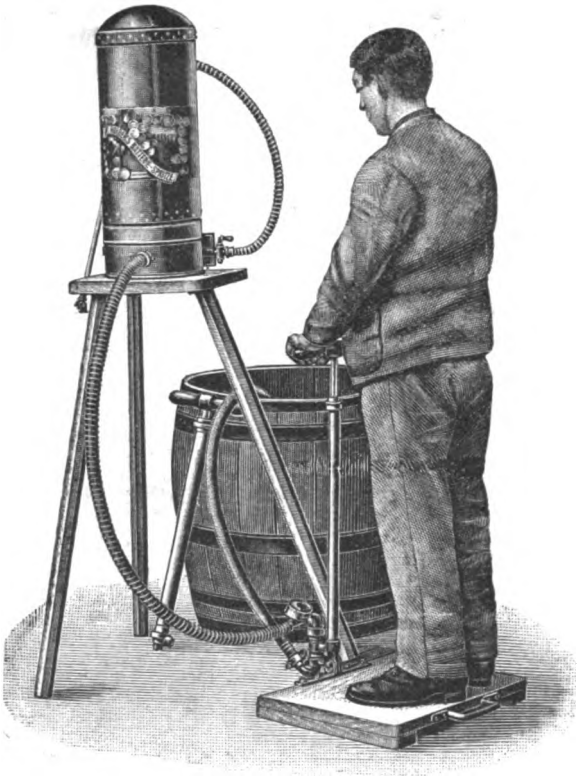
Die Anwendung derartiger Pumpen, welche überallhin leicht mitgeführt werden können, wird sich nicht nur für den mit wenigen Spritzen arbeitenden Kleinwinzer lohnen, sondern auch für einen größeren, aber stark parzellierten Weinbergsbesitz oder endlich als Reserve für größere Be-

Digitized by Google

triebe, die nur mit Batteriespritzen arbeiten, aber über keine zweite große Füllpumpe bei Schadhaftwerden der ersten verfügen. Die im Jahre 1923 vorgenommenen Versuche ergaben folgendes:

Bei der Füllpumpe „Klein Rapid" der Maschinenfabrik Carl Platz (Gewicht: etwa 11 kg) sind Luft- und Flüssigkeitspumpe (diese am stärkeren Kolbenschaft kenntlich) fest verbunden. Nachdem durch mehrere Stöße mit dem Flüssigkeitskolben das Innere der Pumpe mit Flüssigkeit erfüllt ist, wird zunächst soviel Luft in die Spritze eingepumpt, daß das an der Pumpe angebrachte Manometer beim Niederdrücken des Kolbens einen Druck von 2 bis 2½ Atmosphären anzeigt, wozu etwa 1½ Minuten Arbeitszeit erforderlich sind. Dieser Luftdruck bleibt während der ganzen Spritzarbeit erhalten. Alsdann wird mit der Flüssigkeitspumpe soviel Brühe eingepumpt, bis das Manometer etwa 8 Atmosphären anzeigt bezw. das Überdruckventil Brühe austreten läßt. Es erfordert dies je Liter etwa 7 Sekunden, so daß das Füllen einer Spritze von 13 bezw. 18 Litern Flüssigkeit 1½ bezw. 2 Minuten in Anspruch nimmt, während bei Handspritzen hierzu immerhin auch 3 bis 4 Sekunden je Liter oder ¾ bis 1 Minute je Spritze erforderlich sind. Nach Ziehen an einem Knopf läßt sich der Füllschlauch leicht von der Spritze abkuppeln.

„Kobold" getragen.



„Kobold" in Tätigkeit.

Bei der Füllpumpe „Kobold" der Maschinenfabrik Gebrüder Holder (Gewicht mit Brett etwa 6 kg) werden Luft- bzw. Flüssigkeitspumpe je nach Bedarf mit wenigen Handgriffen an dem Bodenbrett befestigt, zunächst mit der Luftpumpe in etwa 1½ Minuten ein Luftdruck von 2 Atmosphären in die Spritze gebracht und alsdann mit der Flüssigkeitspumpe Brühe nachgepumpt, bis das am Fuß der Pumpe angebrachte Manometer etwa 8 Atmosphären anzeigt. Hierzu sind je Liter Spritzbrühe etwa 5 Sekunden, zum Einpumpen von 13 bzw. 18 Litern Brühe also 1 bzw. 1½ Minuten erforderlich.

Beide Pumpen lassen sich mit wenigen Handgriffen auseinander nehmen und sind solide gebaut. Die Anstrengung des Arbeiters damit ist nicht wesentlich größer als bei den großen Hebelpumpen. Welche von beiden Pumpen den Vorzug verdient, kann erst langjährige praktische Erfahrung entscheiden. Nach den bisherigen Versuchen können beide den Winzern, welche nicht in der Lage sind, sich eine große Pumpe anzuschaffen, wohl empfohlen werden.[1]

B. Spritzen und Schwefler.

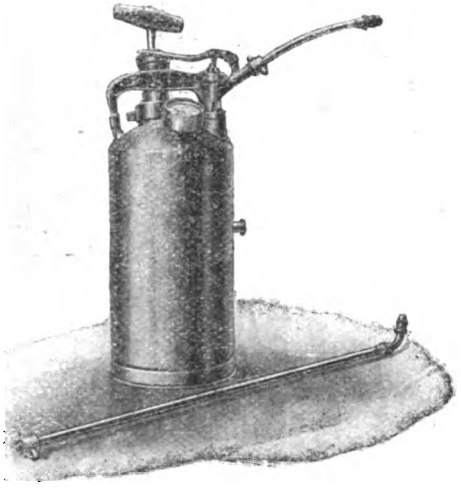
Von neuen Spritzen war die Peronosporaspritze „Weingartensegen" des Weingutsbesitzers Flick in Graz bereits im Sommer 1922 in Versuch genommen worden. Da die Dauer der Anwendung nunmehr für eine Beurteilung ausreicht und auf die Spritze vor längerem als eine epochemachende Neuerung hingewiesen wurde, seien die Versuchsergebnisse kurz mitgeteiit. Zum Vergleich wurde die Kolbenspritze „Frankonia" der Maschinenfabrik Carl Platz, die bei fast der gleichen Größe und Form 16 Liter Spritzflüssigkeit faßt, herangezogen. Die Flicksche Spritze ist aus Messing hergestellt, flach elliptisch geformt (42 cm hoch, 34 cm breit und 17,5 cm tief), leer nur 5,125 kg schwer, 17 Liter Spritzflüssigkeit fassend. Am besten wird sie jedoch nur mit etwa 14 Litern gefüllt, damit die Flüssigkeit während des Tragens nicht oben bei der Kolbenpumpe herausspritzt. Um einen dauernden Druck von 3 Atmosphären (festgestellt durch ein zwischen Schlauch und Spritzrohr eingeschaltetes Manometer) zu erhalten, sind bei ihr infolge des geringen Kolbenhubs von nur 8 cm 44 Stöße, bei der Spritze „Frankonia" dagegen nur 15 Stöße in der Minute erforderlich. Nur bei sehr starkem Pumpen, wie es bei der Spritzarbeit nicht durchgeführt werden kann, läßt sich bei der Flickschen Spritze ein Höchstdruck von 6 Atmosphären, gegenüber 5 Atmosphären bei der Platzschen Spritze „Frankonia", erreichen. Die Spritzarbeit mit der Flickschen Spritze ermüdet also viel mehr, als die mit der anderen. Diesen schwerwiegenden, freilich behebbaren, und einigen kleineren, ebenfalls zu umgehenden Mängeln stehen das geringe Gewicht und die außerordentlich einfache Konstruktion, die es auch dem Arbeiter ermöglicht, die Spritze ohne Werkzeug in etwa eine Minute auseinanderzunehmen und wieder zusammenzusetzen, als beachtenswerte Vorteile gegenüber. Die Spritze wird nach Behebung der ihr noch anhaftenden Mängel eine beachtenswerte Neuerung darstellen. Ob sie dann unsere bewährten deutschen Systeme, welchen sie in ihrer heutigen Ausführung nachsteht, noch übertrifft, muß langjährige praktische Erfahrung zeigen.

Ein tornisterförmiger Rückenschwefler des Weingutsbesitzers Flick erwies sich dem deutschen System in keiner Weise ebenbürtig.

[1] Bezüglich günstiger Erfahrungen mit diesen Füllpumpen siehe auch: Biermann, Das praktische Spritzen gegen Peronospora, Heu- und Sauerwurm. Wein und Rebe 1922, 4, 70–74, und Meinke E., Über Rebspritzen. Weinbau und Kellerwirtschaft 1922, 1, 81–83.

Digitized by Google

Unter der Bezeichnung „Spritzkanne Platz“ bringt die genannte Firma eine kleine selbsttätige Spritze aus Messing in den Handel, die in einfacher Konstruktion und Brauchbarkeit sich einem ähnlichen Fabrikat der Firma Gebrüder Holder überlegen zeigte und für Bespritzung kleinerer Pflanzen (einzelner Hausreben, Buschobstbäume,



Spritzkanne „Platz“.

Gewächshauspflanzen), bei welchen wenige Liter Spritzbrühe ausreichen, sich als sehr brauchbar erwies. Sie hat ein Fassungsvermögen von 1 1/2 Litern Flüssigkeit und 1 1/2 Litern Luft. Der 20 cm hohe Messingbehälter von 13 cm Durchmesser ist nur von der oben angebrachten Einführung des Pumpenkolbens durchbrochen. Die Öffnung

Spritzkanne „Platz“.

dient nach Herausschrauben der Luftpumpe gleichzeitig zum Einfüllen der Spritzflüssigkeit. Ein Manometer kann angebracht werden, ist aber überflüssig. Man pumpt mit einigen Stößen Luft auf die Flüssigkeit, bis der Widerstand beim Herabdrücken des Kolbens erheblich merkbar wird. Wird die Spritze zu stark mit Flüssigkeit gefüllt, so muß während der Arbeit neuerdings aufgepumpt werden, um den Druck zu halten. Die Spritze wird sehr bequem an einem oberseits angebrachten Bügel in der Hand getragen und durch leichten Druck auf einen oberhalb dieses Bügels verlaufenden Hebel mit derselben Hand in Tätigkeit gesetzt, während die andere das durch einen beliebig langen Schlauch mit der Spritze verbundene Spritzrohr mit Eichelverstäuber nach Bedarf hin- und herführt.

Bei Herstellung von Uraniagrün-Kupferkalkbrühe war bisher das Anrühren des schwer benetzbaren Uraniagrüns mit Kalkbrei umständlich und infolge des dabei eintretenden Stäubens für den Arbeiter sehr unangenehm. Der Mischapparat „Top“, den die Maschinenfabrik Gebrüder Holder im Jahre 1922 herausgebracht hat, erwies sich zur Behebung dieser Nachteile als recht zweckmäßig. Er wird in verschiedenen Größen geliefert. Das in Versuch genommene Stück bestand aus einem auf einem Brett montierten, solide gebauten Metallzylinder von 50 cm Höhe und 22 cm Durchmesser, der oberseits durch einen mit Flügelschrauben rasch zu befestigenden Deckel verschlossen wurde. Am unteren Ende des den Deckel durchbrechenden Stempels ist eine durchlochte den Zylinderwänden anliegende Metallplatte angebracht, welche mittels des zu diesem Zweck mit einem Handgriff versehenen Stempels auf und nieder bewegt werden kann. In den Zylinder wird die nötige Menge Kalkbrei gegeben, die entsprechende Menge Uraniagrünpulver hinzugeschüttet und dessen Stäuben durch rasches Schließen des Deckels verhindert. Durch mehrmaliges Auf- und Abwärtsbewegen des Stempels wird alsdann in wenigen Augenblicken eine gleichmäßige Vermischung des Uraniagrüns mit dem Kalkbrei bewirkt. Für das Herausgießen der fertigen Mischung würde zweckmäßig noch ein Handgriff etwa in halber Höhe des Zylinders angebracht. Es bedarf keiner Hervorhebung, daß sich dieser Apparat auch zur Herstellung anderer im Pflanzenschutz benötigter Aufschwemmungen gut eignet.

Mischapparat „Top“.

✣

Wird der Heuwurm in diesem Jahre in Baden voraussichtlich stark auftreten?

Von Direktor Dr. K. Müller, Freiburg i. Br.

(Mitteilung Nr. 85 des Badischen Weinbauinstituts.)

Wir haben schon im vergangenen Jahr durch Umfragen bei zahlreichen Weingutsbesitzern im ganzen Lande festzustellen versucht, ob man auf Grund der Ergebnisse beim Aufsuchen von Winterpuppen Schlüsse über das Auftreten des Heuwurms ziehen kann. Es hat sich hierbei gezeigt, daß der Umfang des Heuwurmschadens genau dem mehr oder weniger starken Auftreten der Winterpuppen entsprach. Dort, wo viel Winterpuppen gefunden wurden, trat der Heuwurm verheerend auf. Wir haben rechtzeitig die Winzer darauf aufmerksam gemacht, und wer dann die Wurmbekämpfung mit richtigen Mitteln rechtzeitig und mit der nötigen Gründlichkeit durchführte, der hatte auch Erfolg.

In diesem Winter haben wir uns wieder an 34 Weinbergsbesitzer in allen badischen Weinbaugebieten mit der Bitte gewandt, feststellen zu wollen, ob Puppen des Sauerwurms aufzufinden sind und welcher Art die Puppen angehören.

Der Stand des Vorkommens von Winterpuppen ist in den einzelnen Weinbaugebieten des Landes nach den An-

Digitized by Google

gaben unserer Berichterstatter, denen ich für die Mühewaltung auch an dieser Stelle danke, ungefähr folgender:

Bodenseegebiet: Beim Absuchen der Reben in Meersburg ließen sich in 7 Arbeitsstunden nur 29 Puppen feststellen, die alle dem einbindigen Traubenwickler zukommen. Nach diesem geringen Ergebnis ist darum mit einem starken Auftreten des Heuwurms nicht zu rechnen.

Markgrafschaft: In Grenzach wurden nur wenige einbindige Sauerwurmpuppen festgestellt. In Efringen ließen sich in einem 7 ar großen Stück 43 Puppen nachweisen, davon gehören 24 dem bekreuzten Wickler an. In Müllheim wurden am Zielberg, Südlage, an 20 Stöcken 6 bekreuzte und 4 einbindige, in „Hohle", Nordlage, an 10 Stöcken 4 bekreuzte und 6 einbindige, in „Riedberg" an 20 Stöcken 6 einbindige und im „Reggenhag", wo der Wurm im letzten Jahr besonders stark aufgetreten war, wurde an 20 Stöcken nur eine einbindige Puppe festgestellt. In Schallstadt wurden nur wenige Puppen beobachtet, in Ebringen findet man dagegen durchschnittlich 2 Puppen vom einbindigen und 1 vom bekreuzten Traubenwickler auf dem Stock.

In der Markgrafschaft ist also die Zahl der Puppen ebenfalls wesentlich geringer als im Vorjahr. Immerhin ist die Zahl noch groß genug, um bedeutende Schäden anzurichten, wenn man dagegen nichts tun wollte. Der gefährlichere bekreuzte Wickler findet sich vor allem in den wärmsten Lagen.

Breisgau: Sowohl in der Umgebung Freiburgs, wie im nördlichen Breisgau wurden nur ganz vereinzelt Puppen aufgefunden, in Herbolzheim gehörte die Mehrzahl dem bekreuzten Wickler an.

Im Breisgau wird man darum mit einem starken Auftreten des Heuwurms nicht rechnen können.

Kaiserstuhl: Nach übereinstimmenden Angaben aus Blankenhornsberg, Bickensohl und Endingen findet man nur ganz wenige Sauerwurmpuppen, von denen ein Teil noch tot ist. Die Puppen gehören überwiegend dem einbindigen Wickler an, lagenweise kommt auch der bekreuzte vor. Die geringe Zahl der Puppen steht wohl im Zusammenhang mit dem letztjährigen Fehlherbst des Kaiserstuhls, wodurch die meisten Sauerwürmer verhungerten.

Für den Kaiserstuhl dürfte also das über das voraussichtliche Auftreten des Sauerwurms im Breisgau Gesagte ebenfalls zutreffen.

Ortenau und Bühler Gegend: In Diersburg, wo bisher überhaupt nur der einbindige Wickler beobachtet wurde, treten lange nicht so viel Sauerwurmpuppen auf, wie im vergangenen Jahr. Auch in besonders geschützten warmen Lagen Ortenbergs wurden nur vereinzelt Puppen festgestellt vor allem vom bekreuzten Wickler. In Fessenbach verteilen sich die wenigen gefundenen Puppen ungefähr gleichmäßig auf einbindigen und bekreuzten Wickler. Auch in Durbach werden nur vereinzelt Puppen angetroffen, vor allem in den tieferen Lagen, wo alljährlich mehr oder weniger Schaden angerichtet wird. Oberkirch meldet ebenfalls wenige Puppen des einbindigen Wicklers, Waldulm wenige, vor allem des bekreuzten Wicklers. Auch in Kappelrodeck, Neuweier und Fremersberg konnten nur ganz vereinzelt Puppen festgestellt werden.

Ein größerer Heuwurmschaden ist darum in der Ortenau nicht zu befürchten, immerhin dürfte auch hier eine rechtzeitige Bekämpfung angebracht sein, damit sich der Schädling nicht wieder rasch vermehren und als Sauerwurm die Ernte vielleicht doch noch wesentlich beeinflussen kann.

Unterbaden (Untere Rheingegend, Kraichgau, Neckargegend und Bergstraße): Winterpuppen werden überhaupt nicht gefunden oder nur vereinzelt und davon ist die Mehrzahl noch ausgetrocknet.

Man darf darum hier nur mit geringem Auftreten des Heuwurms rechnen.

Taubergrund: Der Traubenwickler spielt hier überhaupt keine große Rolle, in diesem Jahr schon gar nicht, weil im vergangenen Jahr infolge Frostbeschädigung fast kein Ertrag (nur 4,8 hl vom ha) vorhanden war und weil auch in diesem Winter die Reben vielfach wieder unter Frost stark gelitten haben.

Im Taubergrund dürfte darum der Heuwurm wie alljährlich, so auch in diesem Jahr keine besondere Bedeutung spielen.

❖

Wenn ich das Ergebnis der Erhebung zusammenfasse, so lautet es diesmal wesentlich günstiger als im vorigen Jahr. Die überwiegende Mehrzahl der Berichte gibt nur sehr spärliches Vorkommen von Winterpuppen an, von denen dazu noch ein Teil tot ist. Einzelne Gebiete weisen so gut wie keine Winterpuppen auf, wie Mittel- und Nordbaden. Am reichlichsten dürfte der Heuwurm in diesem Jahre in Baden im Markgräflerland und in der Ortenau auftreten. Die Winzer werden deshalb gut daran tun, zumal in den genannten beiden Weinbaugebieten, den Kupferbrühen jeweils Arsenmittel zuzusetzen, um die Gescheine vor Heuwurmfraß zu schützen, denn es ist leicht möglich, daß bei dem Suchen nach Winterpuppen doch manche übersehen wurden und der Heuwurmschaden infolgedessen doch noch etwas größer werden kann, als man nach dem Befund an Winterpuppen anzunehmen geneigt ist. Eine genaue Beobachtung des Mottenfluges wird ja dann diese hier nur in großen Zügen gemachten Feststellungen für die einzelnen Weinorte und Weinlagen noch ergänzen können.

❖

Versuche der Bekämpfung der Traubenwickler in Transkaukasien.

Von J. Prinz,
wissenschaftlicher Leiter der entomologischen Versuchsanstalt des Winzerverbandes „Konkordia" und Instruktor für die Bekämpfung der Rebschädlinge in den deutschen Kolonien Transkaukasiens.

Im östlichen Transkaukasien ist nur eine Art von Traubenwicklern am Rebstock verbreitet, nämlich der bekreuzte (Polychrosis botrana), dafür tritt diese Art aber recht stark verheerend auf, sie vernichtet oft bis 50 % der Ernte.

Das Leben dieses Insekts ist in Transkaukasien noch nicht genügend studiert, auch ist es mir erst in den letzten beiden Jahren gelungen, zu beweisen, daß in Aserbeidschan nur diese eine Art vorhanden ist, während man bisher behauptete, der einbindige sei auch vertreten.

In den Gärten des Winzerverbandes der Aserbeidschaner Kolonien „Kokordia" studierte ich die Biologie dieses Schädlings im Jahre 1922 und 1923 an transkaukasischen Rebsorten: dem „Blauhölzer" (Taukweri — aus Kartalinien stammend), an „Rundweiß" (Ach-Schira — ans Elisabethpol) und „Rkaziteli" (aus Kachetien stammend).

Digitized by Google

Es stellte sich bald heraus, daß die Lebensweise des Heu- und Sauerwurmes an jeder einzelnen Sorte sich verschieden gestaltet, was vor allen Dingen von der Gestalt der Traube abhängt. Von diesen drei Sorten hat der „Blauhölzer", der am meisten verbreitet ist, weibliche Blüte, er muß daher, um nicht auszufallen, oder kleinbeerig zu bleiben, mit dem Staub männlicher Blüte oder Zwitterblütler künstlich befruchtet werden, was auch in großem Maßstabe alljährlich von den Winzern durchgeführt wird. Diese Sorte erzeugt bedeutend mehr Knospen als ihre Trauben später Beeren enthalten können, ein gewisser Prozent Knospen fällt daher unter allen Umständen ab. Durch die künstliche Befruchtung werden die Trauben aber meist zu voll, sodaß die Beeren deformiert werden, daher ist in diesem Falle ein gewisses Auslichten von Seiten des Heuwurms oft sehr am Platze. In einem Falle fallen also mehr Knospen durch Nichtbefruchtung ab, als vom Sauerwurm gefressen werden, im zweiten Falle kommt das Auslichten den Trauben zu Nutzen. In großen Massen tritt der Heuwurm nie auf, dank dem Umstand, daß gewöhnlich 50—60 % von den Raupen der dritten Generation bei der Erte in den Most gelangen. Ein ganz anderes Bild bekommen wir während der zweiten Generation. Der „Blauhölzer" bekommt dank der künstlichen Befruchtung sehr volle Trauben und gerade diese vollen Trauben werden von den Schmetterlingen für Eiablage aufgesucht. Ungefähr 6—9 Beeren werden von den Räupchen angefressen und schnurren bei trockenem Wetter ein, bei nassem Wetter faulen aber auch die Nachbarbeeren, was in der dritten Generation besonders stark auftritt. Diese Eigenarten des „Blauhölzers" müssen in Betracht gezogen werden bei Anwendung der Bekämpfungsmittel.

Die Winterbekämpfung durch Abkratzen der Schenkel ist hier schwer durchführbar; da eben nicht jeder Winzer für diese Arbeit genügend Verständnis hat, und wenn diese Arbeit nicht allgemein durchgeführt wird, so erreicht sie ihren Zweck nicht.

Schon viele Jahre wird in Helenendorf in manchen Gärten Schweinfurter Grün mit Kupfervitriolkalkbrühe angewandt, aber ohne besonderen Erfolg, ganz besonders am „Blauhölzer". Im vergangenen Jahre stellte ich einige vergleichende Versuche mit Schweinfurtergrün in Kupfervitriolkalkbrühe und mit Dr. Sturm's Heu- und Sauerwurmmittel an.

Versuche mit der ersten Generation:

Mit Grün wurde gespritzt nach ersten Eiablage, zu derselben Zeit wurde das Dr. Sturm'sche Mittel angewandt. Tote Raupen zählte ich in den mit Grün behandelten Reihen ungefähr 30 %, mit Sturm 40 %. Genaue Zählung n der angefressenen Knospen wurden nicht vorgenommen. Beide Mittel gaben keine glänzenden Resultate und werden es bei einmaliger Behandlung auch nie geben aus folgenden Gründen: Im Elisabethpoler Rayon fallen die meisten Niederschläge im Jahre auf den Monat Juni (39), also zu der Zeit, da der Heuwurm bekämpft werden muß; ferner sind die Gescheine noch nicht ganz frei von den Härchen oder Flaum, die die Gifte, besonders Flüssigkeiten, nicht zu den Kospen dringen lassen, auch wird zu dieser Zeit das Käppchen abgeworfen, die Knospen und die jungen Beerchen strecken sich, sodaß immer neue freie Flächen entstehen, die den Raupen die Möglichkeit geben, sich hineinzubohren ohne vergiftet zu werden.

Ein ganz anderes Bild sehen wir in der zweiten Generation. Die Trauben sind fast ausgewachsen, am „Blauhölzer" sind sie recht voll, Niederschläge sind im August wenig (7). Beide Mittel wurden wieder nach der Eiablage der zweiten Generation angewandt.

Erster Versuch: Der Garten mit „Blauhölzer" wurde in Parzellen eingeteilt, erste Parzelle wurde mit Grün bespritzt, zweite: Kontrollparzelle, dritte mit Dr. Sturm's Heu- und Sauerwurmmittel gepulvert, vierte: Kontrollparzelle. Nach 18—20 Tagen wurden die angefressenen und verfaulten Beeren gezählt und die Prozente zu der gesamten Beerenzahl ausgerechnet. Alle Ziffern hier anzugeben würde mich zu weit führen, daher bringe ich nur das Endresultat: Die „Blauhölzer" mit vollen Beeren gaben, mit Grün behandelt, 15 % verfaulte Beeren in der zweiten Generation, mit Dr. Sturms Mittel gepulvert, 0,82 %. Dieser große Unterschied erklärt sich folgendermaßen: Die Brühe haftet nicht an, da die Trauben bereits mit einer Wachsschicht bedeckt sind. Dr. Sturms Pulver haftet jedoch gut an und dank seiner Feinheit dringt es in alle Winkel der Trauben, besonders in die Berührungsstellen der Beeren, wo sich die Raupe gewöhnlich einbohrt.

Zweiter Versuch: „Blauhölzer" mit nicht vollen Beeren an 3 Draht mit Sturm's Pulver behandelt 0 % verfaulte Beeren, mit Grün behandelt 4 %, Kontroll-Parzelle 6 %.

Dritter Versuch: Sorte „Rundweiß" nicht volle Beeren, mit Dr. Sturm's Pulver behandelt 0 % verfaulte Beeren, mit Grün behandelt 3 %, Kontrollparzelle 5 %.

Wir sehen nun, daß das Dr. Sturm'sche Heu- und Sauerwurmmittel die besten Resultate gab, trotz eines Regens. Ferner ist noch zu beobachten, daß durch eine radikale Behandlung der zweiten Generation die dritte fast nicht auftritt und für die Ernte ist die dritte Generation die gefährlichste. Es ist besonders wichtig, die dritte Generation garnicht aufkommen zu lassen, weil gegen dieselbe wegen der Giftigkeit der Mittel diese nicht mehr angewendet werden können.

Auf Grund dieser Versuche wurde vom Winzerverband „Konkordia" beschlossen, in diesem Jahre (1924) gegen die erste Generation des Traubenwicklers Uraniagrün mit Kupfervitriolkalkbrühe anzuwenden und gegen die zweite Dr. Sturm's Heu- und Sauerwurmmittel, und zwar in sämtlichen Ortschaften des Verbandes.

Weitere Versuche müssen in großem Maßstabe angestellt werden, besonders gegen die erste Generation, da die Peronosporabekämpfung nicht immer mit dem Spritzen gegen den Heuwurm zusammenfällt. Die Peronosprorabekämpfung wird von nun an auch nach Inkubationsperioden durchgeführt, nachdem im Jahre 1923 gute Resultate erzielt wurden.

❖

Das Pfropfen der Reben.

Von Weinbauinspektor A. Dümmler, Freiburg i. Br.
(Mitteilung Nr. 86 des Bad. Weinbauinstituts)

Infolge der überhandnehmenden Reblausverseuchungen in unseren deutschen Weinbaugebieten geht man mehr und mehr dazu über unsere nicht widerständigen einheimischen Reben auf reblauswiderstandsfähigen Amerikaner-Unterlagsreben zu pfropfen.

Da diese gepfropften Reben aber auch zum großen Teil — namentlich in den ersten Jahren — eine größere Triebkraft zeigen sowie vermehrten Behang schön ausgebildeter Trauben, so ist man vielerorts geneigt auch lediglich aus diesen Gründen der Anpflanzung von Pfropfreben den Vorzug zu geben. Die bisher geltenden Be-

Digitized by Google

stimmungen des Gesetzes zur Bekämpfung der Reblaus verboten nun aus Gründen der Zurückhaltung der Reblaus die freie Anpflanzung der Amerikanerreben in gepfropftem wie ungepfropftem Zustande. Dem Staate blieb vorbehalten Anbauversuche mit solchen Reben durchzuführen und einzelne Private daran mitzubeteiligen. Die Ausführung von Reben-Pfropfungen dagegen durfte lediglich in staatlichen Pfropfanstalten geschehen. So ist es denn nicht verwunderlich, daß jetzt nach Freigabe der Rebenpfropfung und der Anpflanzung gepfropfter Reben in Baden unsere Rebbauern so ziemlich mit den Vor- und Nachteilen bei der Anpflanzung wohl vertraut sind, aber zumeist wenig von der eigentümlichen Art der Herstellung der Pfropfreben wissen. Es bedarf deshalb noch großer Anstrengungen in der Belehrung der rebbautreibenden Bevölkerung. Im Frühjahr 1923 wurde an der Rebenveredelungsanstalt Durlach der erste achttägige Rebenveredlungskurs mit 20 Teilnehmern abgehalten, dem im Monat Februar d. J. in der reblausverseuchten Gemeinde Pfaffenweiler der zweite mit 48 Teilnehmern folgte. Weitere Kurse sind in den von der Reblaus jeweils am meisten betroffenen Gemeinden geplant, was nicht ausschließt, daß auch noch nicht unmittelbar bedrohte Gemeinden bei besonderem Interesse mit einem Rebenpfropfkurs bedacht werden können. Später im einzelnen sich wiederholende Vorträge mit praktischen Unterweisungen werden das Gelernte und inzwischen selbst Erprobte vertiefen, wozu auch des öfteren zu gegebener Zeit erscheinende belehrende Aufsätze in unserem Fachblatt „Weinbau und Kellerwirtschaft" beitragen werden.

Bei uns vernarben Schnittwunden, die zwecks Pfropfung an den Reben angebracht werden müssen, im Freien nur unvollkommen. Nur bei höheren Wärmegraden und bei höherem Feuchtigkeitsgehalte der Luft — welche Verhältnisse in südlichen Ländern zum Teil gemeinsam anzutreffen sind — ist eine Verwachsung im Freien möglich. Von einzelnen Ausnahmen, die später noch besprochen werden sollen, abgesehen, können wir deshalb mit der im Obstbau zumeist üblichen Standortsveredlung im Rebbau wenig anfangen, sondern müssen die Verwachsung bei den Reben fördernde Verhältnisse künstlich schaffen. Das zwingt uns von vornherein in warme Räume hinein, die auch gleichzeitig Beschränkung in der Verwendung der Größe und der Art der zu pfropfenden Reben auferlegen. Dies um so mehr, als ja im Rebbau stets große Mengen von Rebpflanzen in Frage kommen.

Vom Pfropfen zweijähriger und einjähriger Würzlinge ist man mit der Zeit zum Pfropfen von 30 cm langen Amerikaner-Blindreben übergegangen, da es sich herausgestellt hat, daß sich mit diesen am besten hantieren läßt, und daß hier auch die günstigsten Ergebnisse damit erzielt werden können. Das Pfropfgeschäft kann somit in einem geschlossenen Raume, sitzend an einem Tische, ausgeführt werden; deshalb spricht man auch von der Zimmer- oder Tischveredlung.

Zur Anwendung kommt die englische Kopulation mit Gegenzungenschnitt. An der Unterlage wie am Edelreis, jeweils auf der Seite des Auges — beim Edelreis in unmittelbarer Nähe des Auges — macht man einen kurzen Rehfußschnitt, der ungefähr einhalbmal länger sein muß als diese Rebteile dick sind. Beide Rehfußschnitte müssen gleich lang und breit sein. Nunmehr wird unmittelbar über dem im Rehfußschnitt bloßgelegten Mark, also im Holzteil das Messer angesetzt und in einem Zuge in nach unten vorwärtsgeschwungener Linie der Gegenzungenschnitt ausgeführt, der in der Mittel-Längsachse des Holzes so auslaufen muß, daß die Schneide des Messers ungefähr 2 mm unter dem unteren Schnittrande des Rehfußschnittes liegen muß. Es entstehen dadurch bei der Unterlage wie beim Edelreis je zwei gleich starke Keile. Bei Beginn des Gegenzungenschnittes ist es angebracht mit dem Messer erst leicht quer einzuschneiden, damit die Gegenzungen sauber in einer geraden Linie und nicht allzudünn ihren Anfang nehmen. Edelreis und Unterlage lassen sich dann leicht ineinanderschieben, soweit, daß beide Rehfußschnitte sich gut decken und ein recht festes Sitzen gewährleistet ist.

Die Veredlungsmesser müssen ständig haarscharf und sauber gehalten werden. An der Unterlage sind vor der Vornahme des Pfropfens sämtliche Augen mit dem Messer vorsichtig auszuschneiden. Unterlagsholz wie Edelholz müssen beste Reife aufweisen. Die Pfropfung gelingt am besten, wenn bei der Vornahme derselben sich die Unterlage im Safte, das Edelreis dagegen sich noch in der Winterruhe befindet. Durch entsprechendes Aufbewahren beider Teile und durchdachtes Vorbereiten vor der Veredlung kann dieser verschiedenartige Zustand erreicht werden. Beim Schneiden der Edelreiser schneidet man jeweils zwischen zwei Knoten der von selektionierten Reben stammenden einjährigen Ruten mit der Schere durch. Die zwei bis drei untersten unvollkommenen Augen eines Rebtriebes sind untauglich. Lediglich vom nächstfolgenden Meter werden die Augen — und hier auch nur solche mit Ranke — genommen. Das übrige ist infolge geringer Reife wertlos. Der während der Veredlung über dem Edelauge zwecks besserer Handhabung belassene Holzstift wird nach Vollzug der Pfropfung bis auf 2 cm zurückgeschnitten. Geübte Veredler können pro Tag 500—1000 Stück Veredlungen herstellen, fremde Hilfskräfte bei achtstündiger Arbeitszeit nur bis 400 Stück. Die vielfältigen Systeme von Pfropfmaschinen haben nur einen bedingten Wert.

Ohne jeglichen Verband werden die Pfropfungen in Kisten (60:45:48 cm) eingelegt, mit feuchtem Sägmehl (Linde, Pappel, Erle, in der Not auch Weißtanne) bis an die Pfropfstelle heran leicht aber doch satt durchschichtet und in einer 5 cm nicht zu lockeren Schicht rings damit umgeben, so, daß zwischen der obersten Sägmehlschicht und den Köpfen der Veredlungen eine ungefähr 3 cm hohe Schicht von haselnußgroßer feuchter Holzkohle zu liegen kommt. An Stelle dieser Deckschicht kann auch unten trockene und obenauf feuchte zerkleinerte Torfstreu kommen und für das Sägmehl bietet schwellendes Wiesenmoos Ersatz, welches aber die Pfröpflinge durch leichtes Schimmeln in Gefahr bringt, oder noch besser Torfmoos. Sämtliche Materialien müssen von Schmutz frei und gut durchfeuchtet — aber nicht tropfnaß — zur Verwendung kommen.

Die so gefüllten Kisten, welche nicht mehr als 800 bis 1000 Stück Pfropfungen enthalten sollten, werden in einen lichten, gut lüftbaren Raum (kleines versenktes Treibhaus, kleine Stube, Waschküche usw.) gestellt, der leicht zu heizen ist und etwas feucht gehalten werden kann. Bei einer ständigen Temperatur von + 28—30 Grad Celsius — in der mittleren Höhe der Kiste, oder noch besser, unmittelbar an den Pfropfstellen gemessen — sind nach 8—10 Tagen die Pfropfwunden mit Wundgewebe (Kallus) bedeckt und haben die Edelaugen etwas ausgetrieben. Nun folgt mehrtägiges Abhärten und darauf Einschlagen zur Bewurzelung in die Rebschule. Über dieses Kapitel wird später berichtet. Je niederer die Wärmegrade in den Warmräumen gehalten werden, je unsachgemäßer im allgemeinen die Behandlung ist, desto länger zögert sich die Kallusbildung hinaus und um so geringer gestalten sich die Anwachsergebnisse. Mit

Digitized by Google

der Vornahme der Rebenveredlung beginnt man zumeist in den ersten Apriltagen. In kleinen Betrieben genügt noch die Vornahme des Pfropfgeschäfts zu Beginn der letzten Woche desselben Monats.

✣

Die Vermehrung der Rebe durch Augenstecklinge.

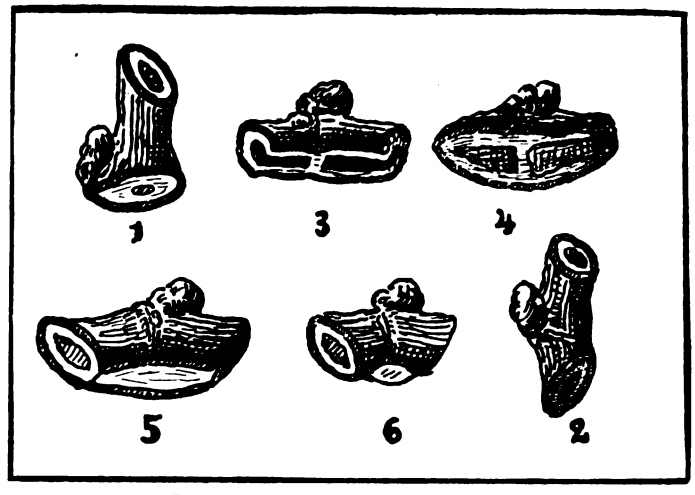
Von Dr. Zillig, Zweigstelle Trier der Biologischen Reichsanstalt.

Mit 1 Textabbildung.

Die Vermehrung der Rebe erfolgt im allgemeinen durch Blindholz, d. h. einjährige Triebe, welche auf 8–10 Augen (etwa 40 cm lang) geschnitten, im Frühjahr entweder unmittelbar als sog. „Totholz" oder erst nach Bewurzelung in der Rebschule als ein- oder zweijährige „Wurzelreben" zur Neupflanzung eines Weinbergs verwendet werden. In schweren Böden, z. B. in Rheinhessen, werden Blindreben von nur 4–5 Augen Länge, sog. „Stupfer", in leichten und trockenen Böden dagegen solche von 60 cm Länge und darüber benutzt. Die Zahl der von einem Rebstock erzielten Blindreben, d. h. Nachkommen, hängt von der Erziehung und Laubarbeit ab und beträgt z. B. bei 2 Bogreben im Qualitätsbau an der Saar durchschnittlich 2 Stück. Es ist daher nicht möglich, einen hochwertigen Stock auf diese Weise rasch zu vermehren. Sämlingszucht aber wäre für den Winzer zu umständlich, und die Nachkommen eines Mutterstocks würden häufig infolge von Aufspaltung nicht wieder dessen Eigenschaften aufweisen.

Durch Anzucht von Einaugenstecklingen aber ist es möglich, von einem Rebstock annähernd 5mal so viel Nachkommen zu erzielen als bei Verwendung von Blindreben. In Deutschland und England ist diese Methode zur raschen Vermehrung von Tafeltrauben-Reben für die Gewächshauskultur seit langem im Gebrauch. Im deutschen Weinbau kommt sie für die Vermehrung der neuerdings mehr und mehr durchgeführten Hochzuchten und Neuzüchtungen in steigendem Maße in Frage, nachdem einzelne Güter, z. B. in Baden, sich schon früher damit befaßt haben. Gewöhnliche Reben werden dagegen zweckmäßig wie bisher vermehrt, da die Anzucht von Augenstecklingen mehr Arbeit und außerdem ein Mistbeet erfordert.

Im Jahre 1923 wurden in der Versuchsanlage der Zweigstelle auf der preuß. Weinbaudomäne Avelsbach bei Trier mit Unterstützung der Domänenweinbauverwaltung (Weinbaudirektor Ehatt, Domänenweinbauinspektor Raesch und Domänengärtner Keimel) unter 40 Mistbeetfenstern annähernd 1000 Stück Einaugenstecklinge nach 6 verschiedenen Schnittmethoden und, zum Vergleich unter 8 Mistbeetfenstern, mehrere hundert Stupfer (mit je 2–5 Augen) herangezogen, um die zweckmäßigste Art der Vermehrung der Rebe mittels Augenstecklingen zu erproben. Das Holz der Einaugenstecklinge stammte von ausgelesenen Moselrieslingsstöcken der Domäne Avelsbach, dasjenige der Stupfer von solchen der preuß. Rebenveredlungsanstalt Bernkastel-Cues. Die Einaugenstecklinge erwiesen sich bei völlig gleichen Kulturbedingungen den Stupfern bei weitem überlegen. Zwar trieben diese etwa acht Tage früher und fast lückenlos aus, waren auch in den ersten Wochen den Einaugenstecklingen infolge der ihnen in dem längeren Holz reichlicher zur Verfügung stehenden Reservestoffe im Wachstum voraus, blieben aber bald hinter jenen zurück und hatten im Herbst nur eine Länge von durchschnittlich 0,60 m aufzuweisen, während die Einaugenstecklinge durchschnittlich eine solche von 1,60 m, im Höchstfalle sogar von 2,35 m, zeigten und auch in der Bewurzelung mit etwa 50 cm, im Höchstfalle 70 cm, langen kräftigen Wurzeln die Stupfer mit solchen von 20 cm, im Höchstfalle 30 cm, Länge mehr als das Doppelte übertrafen. Auch unter Berücksichtigung des Umstandes, daß von den Einaugenstecklingen nur 30 bis 40% angingen, während die Stupfer fast restlos wuchsen, ergaben jene immer noch etwa die doppelt so große Zahl von Nachkommen eines Mutterstocks wie diese. Bei besser ausgereiftem Rebholz, als dies vom Jahre 1922 zur Verfügung stand, lassen sich vielleicht noch bessere Ergebnisse erzielen. K. Müller (Bericht der Bad. landw. Versuchsanstalt Augustenberg für 1914/15, Karlsruhe 1917, S. 93) erreichte bei senkrecht eingesteckten, sowie horizontal eingelegten und unterseits angeschnittenen Einaugenstecklingen im Jahre 1914 42% gute Pflanzen. Auch in den Versuchen unserer Anstalt brachten die 6 angewandten Schnittmethoden (vergl. Abb.), mit



Einaugenstecklinge verschiedener Art.

Ausnahme von VI, annähernd gleich gute Anwachsprozente, und zwar: Methode I 20–38%, in der Hauptsache 38%, II 32%, III 40%, IV 31%, V 34%, VI 11%. Das Ergebnis bei VI ist nicht maßgebend, da diese Methode nur an 18 Stecklingen einer Klone angewandt wurde. Viel größeren Einfluß auf die Anwachsprozente als die Schnittmethoden haben wahrscheinlich die beim Schneiden und und Pflanzen der Stecklinge herrschende Temperatur und Feuchtigkeit. Denn bei der zumeist angewandten Schnittmethode I waren in Kasten 1 und 5 (je 8 Fenster) 27%, in Kasten 2 38% und in Kasten 3 nur 20% gewachsene Stecklinge zu verzeichnen, obwohl die Bepflanzung bei Kasten 1–3 an drei aufeinanderfolgenden Tagen (24.–26. März), die bei Kasten 5 dagegen am 19. und 20. April erfolgt war.

Auf Grund der bei diesen Versuchspflanzungen gemachten Erfahrungen soll im folgenden eine kurze Anleitung zur Anzucht von Einaugenstecklingen gegeben werden.

Hierzu ist nur gut ausgereiftes Rebholz von möglichst gedrungenem Wuchs zu verwenden. Die Augen müssen gut entwickelt (hart) sein. Das Schneiden der Blindreben vom Stock soll möglichst spät, am besten erst unmittelbar vor Herstellung der Augenstecklinge, frühestens im Januar/Februar erfolgen. Das Holz wird bis zum Schneiden der Augenstecklinge im Freien in mäßig feuchten Sand oder sandige Erde zu höchstens ein Drittel der Länge eingeschlagen. Eine Aufbewahrung in einem feuchten, dumpfen Keller kann die Entwicklung von Schimmelpilzen auf den Augen und deren völliges Absterben zur Folge haben. Kurze Zeit vor dem

Digitized by Google

Schneiden der Augenstecklinge, also Mitte März, wird der Mistbeetkasten vorbereitet. Die Neigung der Fenster wählt man gegen Süd oder Süd-West mit einem Abfall von 25 cm. Die Rückwand des Kastens erhält eine Tiefe von 90 cm, die Vorderwand eine solche von 75 cm. Diese Tiefe kann auch durch Ausschachtung bei weniger tiefen Wänden erreicht werden, falls die Wände durch entsprechend tief eingerammte Pfosten befestigt sind. Der Kasten ragt am besten an der Rückseite etwa 45, an der Vorderseite etwa 20 cm aus der umgebenden Erde heraus. Er kann überdies noch durch Umpacken mit Mist vor Abkühlung geschützt oder auch doppelwandig angelegt werden, wobei dann der Zwischenraum zwischen den beiden Wänden mit einem schlechten Wärmeleiter (Torfmull, Schlacken u. dgl.) ausgefüllt wird. Haltbarer als Holzkästen, freilich weniger warm, sind solche aus Eisenbeton, welche neuerdings auch in transportabler Form aus Betonplatten hergestellt werden. Über das Anlegen eines Mistbeetkastens kann man sich bei jedem Gärtner leicht unterrichten. Der sauber ausgeschachtete Kasten wird mit einer etwa 40 cm hohen Schicht frischen Mistes (am besten Pferdedünger) beschickt, diese mäßig festgetreten und darüber sogleich eine etwa 20 cm hohe Lage feuchter (nicht nasser), vorher durch ein grobes Sieb geworfener und mit 1/3 Sand gemengter Kompost-(Mistbeet)Erde gebracht. Wo sandige Heideerde oder Lauberde zur Verfügung steht, können auch diese, letztere zur Hälfte mit frischem Lehm und etwas Flußsand gemischt, verwendet werden. Hierauf wird der Kasten mit dicht schließenden Fenstern abgedeckt und nach einigen Tagen, wenn sich Mist und Erde gesetzt haben, diese sauber mit dem Rechen geebnet und darüber eine etwa 3 cm hohe Schicht mittelfeinen Flußsandes ausgebreitet. Steht nur Grubensand zur Verfügung, so muß man darauf achten, daß er nicht zu fein und nicht mit tonigen Beimischungen durchsetzt ist, da hierdurch leicht Verkrusten der Oberfläche eintritt. Weniger zweckmäßig ist es, an Stelle des Sandes sandige Erde zu verwenden. Die zum Pflanzen bestimmte Fläche soll möglichst nahe dem Glase liegen (unten etwa 10, oben etwa 25 cm entfernt sein), was bei der geschilderten Anlage des Mistbeets erreicht wird. Ist dieses so vorbereitet, so erfolgt das Schneiden der Augenstecklinge mit scharfem Messer. Die Verwendung der Rebschere hierbei würde leicht Quetschungen hervorrufen. Am zweckmäßigsten hat sich die meist angewendete Methode I erwiesen. Man führt, gegenüber dem Auge beginnend, einen Schnitt durch den Knoten (Diaphragma), der unmittelbar unter dem Auge endigt, sodaß möglichst wenig Mark getroffen wird, dreht das Holz herum und schneidet in entgegengesetzter Richtung, etwa 2 cm oberhalb des Auges, das Holz (Internodium) schräg durch. Die Schrägung bei diesem Schnitt wird etwas stärker gewählt als beim ersten und fällt vom Auge her ab, damit an dieser Fläche niedergeschlagene Wassertropfen nicht nach dem Auge zu abfließen. Die so erzielten Stecklinge werden, um sie vor Austrocknen zu schützen, nach Mutterstöcken (Klonen) getrennt, je in einen feuchten Blumentopf u. dgl. gelegt und bei Vorhandensein einer entsprechenden Stückzahl sofort in die nötigenfalls befeuchtete Sandschicht des Mistbeetkastens in einer Reihenentfernung von 15 cm und einem Abstand von 10 cm innerhalb der Reihe mit nach vorne gerichtetem Auge etwas schräg eingesteckt, so, daß die untere Schnittfläche horizontal liegt und das Holz am oberen Ende kaum noch aus dem Sand herausragt. Die Stecklinge werden zur Erhaltung gleichmäßiger Feuchtigkeit zweckmäßig mit etwas Torfmull abgedeckt (ähnlich wie die Blindreben in der Rebschule), was aber nicht unbedingt nötig ist. Der Beginn der Nachkommen eines anderen Stocks wird durch ein eingestecktes, mit einer Zinkblechnummer versehenes Holz gekennzeichnet. Die beste Zeit zum Pflanzen der Augenstecklinge liegt etwa zwischen 25. März und 20. April. Ein früheres Einschulen ist nicht zu empfehlen, weil die Temperaturschwankung noch recht beträchtlich und die Witterung arm an Sonnenschein sein kann, ein späteres nicht, weil die Rebknospen, wenn sie beim Setzen der Stecklinge schon im Schwellen sind, in der Wärme des Mistbeets sofort austreiben, während sich die Wurzeln so schnell nicht bilden können, so daß der Steckling an Nährstoffmangel eingeht oder doch eine Wachstumshemmung erleidet. Bei einem milden Frühjahr wird man den Termin für das Einschulen der Augenstecklinge innerhalb des genannten Zeitraums früher, bei einem kalten später wählen. Die Bodenwärme, die durch die Gärung des Mistes erzeugt wird, wirkt im Verein mit gleichmäßiger Feuchtigkeit sehr vorteilhaft auf die Wurzelbildung. In Ermangelung von Mist reicht aber auch die durch die Sonne unter den Scheiben erzeugte Wärme aus, wenn man die Stecklinge früh genug einschult. So waren in unseren Versuchen die Kästen 1 und 2 irrtümlich bereits Ende Februar angelegt worden und der Mist daher beim Einsetzen der Stecklinge am 24. 3. schon erkaltet. Dennoch ergab Kasten 1 27, Kasten 2 sogar 38 Anwachsprozente.

Nach dem Einschulen der Stecklinge muß bis zu deren Bewurzelung sorgsam auf die Erhaltung gleichmäßiger Feuchtigkeit und Wärme geachtet werden. Man steckt am besten Thermometer etwa 5 cm tief in den Boden und lüftet erst, wenn die Wärme 25° C übersteigt. Ein- bis zweimal am Tage wird der Sand mit abgestandenem Wasser leicht überbraust, so daß er nie trocken wird. Schon nach einigen Tagen bilden die Stecklinge an der unteren Schnittfläche ein Wundgewebe von glasig hell aussehenden Zellen, den sog. Kallus und nach etwa 14 Tagen brechen an den Seiten die im Kambium gebildeten Wurzeln hervor, welche sehr rasch durch den Sand hindurch in die Erde wachsen und nun den Steckling zu ernähren beginnen. Gleichzeitig schwillt das Auge an und entfaltet etwa 3 Wochen nach dem Setzen das erste Blättchen, dem rasch die Entwicklung des Triebes und weitere Blätter folgen. Die Augenstecklinge aus den Fußstücken der Blindreben, welche noch einen Kranz von zweijährigem Holz hatten, treiben früher aus, als die aus einjährigem Holz geschnittenen, weil ihnen mehr Reservestoffe zur Verfügung stehen. Sie bleiben aber später im Wachstum zurück, so daß es sich nicht empfiehlt, einen Kranz von altem Holz stehen zu lassen. Ob durch Beizen der Augenstecklinge mit Reizmitteln ein früheres Austreiben und eine Erhöhung der Anwachsprozente erzielt werden kann, ging aus den wenigen dieserhalb ausgeführten Versuchen nicht hervor. Die höchsten Anwachsprozente (40%) ergab die Schnittmethode III, bei welcher auf Anraten von Weinbauinspektor Friederichs das Mark bei jedem Steckling mit dem Messer herausgekratzt wurde. Die so bedingte Arbeitssteigerung macht aber diesen Vorteil wieder hinfällig. Diese Methode wird bei dünnen Reben (Sämlingen) zweckmäßig ohne Anschneiden des Holzes angewendet. Wenn man die Stecklinge nicht unmittelbar in das Mistbeet, sondern in sandige Erde (Heideerde) in 6 cm weite unten mit sauberen Topfscherben und Holzkohle angefüllte Töpfchen oder Saatschalen gesteckt und so ins Mistbeet gestellt hat, müssen sie nach Bildung der ersten Blättchen in größere Töpfe umgepflanzt werden. Die Anzucht in Töpfen ist aber mit mehr Arbeit verknüpft, da die Stecklinge im Mistbeet bis zum nächsten Frühjahr unverpflanzt verbleiben können.

Digitized by Google

Während man bis zum Austrieb der Augen gleichmäßige, hohe Wärme und Feuchtigkeit im Kasten durch geringes Lüften der Fenster, nachts durch Bedecken derselben mit Deckläden oder Strohmatten zu erhalten sucht, muß man, sobald die Triebe 10—15 cm lang sind, also etwa Mitte Mai, durch fleißiges Lüften dafür sorgen, daß sie nicht durch zu hohe Temperatur (über 25) und Feuchtigkeit zu rasch und dadurch „geil" wachsen. Ende Mai nimmt man zweckmäßig die Fenster ganz ab und legt sie während des Sommers nur bei anhaltendem Regenwetter durch Lattengestelle gestützt so hoch auf, daß die Triebe nicht daran stoßen. Man kann aber auch, wie dies in unserer Versuchsanlage geschah, die Triebe durch etwa wöchentliches Spritzen mit 1/2%iger Kupferkalkbrühe von Ende Mai an vor Befall durch Peronospora schützen. Auch gegen Oidium müssen sie sehr frühzeitig im Mai und bei Bedarf nochmals während des Sommers geschwefelt werden. Auf diese Weise blieben die dichtstehenden Stecklinge, bis zu dem Ende Oktober erfolgten Laubfall, völlig gesund. Hierzu ist natürlich auch rechtzeitiges Aufbinden (etwa Mitte Juli) an Stäbe von mindestens 1,50 m Länge oder Drahtspaliere erforderlich. Die Erde im Kasten muß natürlich auch während des Sommers mäßig feucht gehalten werden. Auch eine Anwendung von Kunstdünger scheint vorteilhaft zu sein. So wurden unsere Stecklinge am 10. Juni mit einer schwachen Lösung von schwefelsaurem Ammoniak begossen und am 14. Juli mit 40prozentigem Kali gedüngt. Die entstehenden Geize werden frühzeitig mit dem Fingernagel abgezwickt (nicht ausgebrochen), so daß nur ein kräftiger Trieb stehen bleibt, der nicht eingekürzt wird. Dessen Holz reift je nach der Witterung zu mindestens zwei Drittel der Länge aus. Im Herbst wird das gefallene Laub aus den Kästen entfernt, damit es keinen Nährboden für den Botrytispilz liefert, der leicht auf das junge Rebholz übergehen kann. Die Stäbe werden entfernt, damit die im Wind bewegten Reben dem Frost weniger ausgesetzt sind und dieselben bei Eintritt sehr strenger Kälte niedergelegt und mit Fenstern bedeckt. In unserer Versuchsanlage blieben die Reben während des ganzen Winters 1923/24 unbedeckt, ohne Schaden zu nehmen, wiewohl das Thermometer bis auf —14,5° sank. Im Frühjahr werden die Reben dann vorsichtig aus dem Kasten genommen, die allzu langen Wurzeln etwas eingekürzt und unmittelbar in den Weinberg gepflanzt. Da sie obenauf gesetzt durch die Bodenbearbeitung, Frost und Trockenheit Schaden nehmen würden, setzt man sie wohl zweckmäßig annähernd so tief in eine unten mit etwas Komposterde angefüllte Grube, wie Blind- oder Wurzelreben in der betreffenden Gegend. In tiefgründigen Böden werden sie aber besser ebenerdig gesetzt, d. h. nicht tiefer, als sie vorher im Boden standen. Das aus dem Boden ragende Stück wird dann auf 2 Augen zurückgeschnitten und mit etwas Torfmull bedeckt. Im ersten Jahr zieht man nur eine Rebe hoch, die im folgenden oder nächsten Jahr als Bogrebe verwendet wird. Im 3. bis 4. Jahre tritt Tragbarkeit ein. Auch im Weinberg werden die aus Augenstecklingen hervorgegangenen Reben natürlich so gepflanzt, daß man jederzeit weiß, von welchem ausgelesenen Mutterstock sie stammen, um sie weiter beobachten zu können.

Nach dieser Anleitung erscheint die Anzucht von Reben aus Augenstecklingen vielleicht umständlich. In der Tat ist sie aber einfach und erfordert nur während der ersten Wochen bis zum Anwurzeln der Stecklinge sorgsame Aufmerksamkeit zu einer Zeit, wo der Winzer noch nicht so sehr mit Arbeit überhäuft ist. Während des Sommers beschränkt sich die Arbeit hauptsächlich auf das wiederholte Spritzen gegen Peronospora. Die Möglichkeit aber, auf diese Weise wertvolle Reben rasch vermehren zu können, lohnt die aufgewendete Arbeit reichlich.

Die Vermehrung der Reben wurde auch durch Ende Juni geschnittene Grünstecklinge versucht. Sie bewurzeln sich in sandiger Erde unter Glas, bringen aber das Holz nicht mehr zu genügender Reife, so daß diese Art der Vermehrung in unseren Breiten kaum erfolgreich sein dürfte.

Kleine Mitteilungen

Der Weinbaukongreß in Heilbronn.

Am 28. März fand in Heilbronn zwischen allen Beteiligten die erste größere Besprechung über die Abhaltung des diesjährigen deutschen Weinbaukongresses statt. An der Besprechung nahmen teil: Der Deutsche Weinbauverband, der Württembergische Weinbauverein, die Stadt Heilbronn, die Weinbauanstalt in Weinsberg, die Rebenveredlungsanstalt Offenau, Vertreter des Württembergischen Weinhändlervereins, des Gastwirts- und Küfereigewerbes sowie des Kellereimaschinenverbandes. Eine besondere Bedeutung erhält der diesjährige Kongreß dadurch, daß in diesem Jahre der Deutsche Weinbauverband sein 50jähriges und der Württembergische Weinbauverein sein 100jähriges Bestehen feiern. Beide Jubiläen sollen in Verbindung mit dem Kongreß begangen werden. Bezüglich der Zeit einigte man sich auf den 7., 8. und 9. September. Er wurde folgendes vorläufige Programm aufgestellt:

1. Am Sonntag den 7. September feiert der Württembergische Weinbauverein sein 100jähriges Jubiläum. Am selben Tage finden vor- und nachmittags die inneren Tagungen des Deutschen Weinbauverbandes statt wie Vorstandssitzung, Hauptversammlung, Ausschußsitzungen. Am Abend vereinigt ein von der Stadt Heilbronn gegebener Begrüßungsabend sämtliche Kongreßteilnehmer. Mit diesem Festbankett wird das 50jährige Jubiläum des Deutschen Weinbauverbandes verbunden.
2. Montag, den 8. und Dienstag, den 9. September, sind die eigentlichen Kongreßtage.
   1. Kongreßtag: vormittags von 9—1 Uhr öffentliche wissenschaftliche Vorträge mit Aussprache. Nachmittags Ausflug nach Weinsberg zum Besuche der Weinbauschule und nach Offenau zur Besichtigung der Veredlungsanlagen.
   2. Kongreßtag: vormittags von etwa 8—1 Uhr öffentliche wissenschaftliche Vorträge mit Aussprache. Nachmittags Weinprobe von württembergischen Weinen verschiedener Jahrgänge.
3. Mit dem Kongreß wird eine allgemeine Deutsche Weinfachausstellung verbunden, deren Veranstaltung und Leitung die Stadt Heilbronn übernommen hat. Die Ausstellung soll am Freitag, den 5. September, eröffnet werden und dauern bis einschließlich Mittwoch, den 10. September.

Die nötigen Räume für die Veranstaltungen sind in Heilbronn vorhanden. Für die öffentlichen Kongreßtagungen steht der große Harmoniegartensaal zur Verfügung. Die Ausstellung wird in den Turnhallen, auf den Turnplätzen, den Vorplätzen der Turnhallen und in der städtischen Kelter untergebracht.

Die Unterbringung der auswärtigen Kongreßteilnehmer dürfte gesichert erscheinen. Die Stadt richtet einen Wohnungsnachweis ein und wird in weitem Maße Privatquatiere heranziehen.

Zur weiteren vorbereitenden Bearbeitung der einzelnen Punkte des Programms wurden mehrere Ausschüsse gebildet, die alles aufbieten werden, um den diesjährigen deutschen Weinbaukongreß (den 31.) zu einer würdigen Veranstaltung des gesamten deutschen Weinfachs zu machen. Die beiden früheren in Heilbronn stattgefundenen Kongresse in den Jahren 1881 und 1896 sind den Teilnehmern noch in so guter und angenehmer Erinnerung, daß sie alle gerne wieder einmal nach der schönen Stadt am Neckar eilen. Sie werden auch den Jüngeren erzählen, wie schön es in Heilbronn war, und diese zu der diesjährigen Tagung restlos mitbringen. Es ist darum mit einem sehr starken Besuch zu rechnen.

Weinbörse in Freiburg.

Die Kauflust hat unter dem in allen Kreisen herrschenden Mangel an Geld sichtlich nachgelassen. Infolgedessen waren auf den letzten Börsentagen zwar Weine aller Jahrgänge und Weinbaugebiete reichlich angeboten, dagegen fanden Kaufabschlüsse kaum statt. Auch das Angebot an Kirschwasser war reichlich. Verlangt wurde z. B. für 1923er Britzinger Mk. 130, Laufener Mk. 200, Pfaffenweiler Mk. 150 je Hektoliter. Edenkober verbessert war zu Mk. 68 angeboten, Kirschwasser zu 3 Mark je Liter.

Digitized by Google

Württembergische Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg.

Ähnlich wie in Baden die staatliche Weinbauförderung seit Errichtung des Weinbauinstituts in Freiburg in dieser Anstalt zusammengefaßt wurde, hat nun auch Württemberg eine einheitliche Organisation durchgeführt, indem es die Weinbauschule in Weinsberg, die Weinbauversuchsanstalt in Weinsberg, die staatliche Anstalt für Rebenzüchtung in Offenau und den staatlichen Weinbauinspektor zu Gliedern einer Anstalt zusammenfaßte mit der Bezeichnung Württembergische Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg. An der Spitze der Gesamtanstalt steht ein Direktor, der dafür zu Sorgen hat, daß die Aufgaben der Anstalt in einheitlichem Zusammenwirken erfüllt werden. Der Direktor der Gesamtanstalt ist für die Regel zugleich auch Leiter der Lehranstalt. Der Leiter der Versuchsanstalt vertritt den Direktor und erteilt auch naturwissenschaftlichen und kellerwirtschaftlichen Unterricht. Der Weinbauinspektor erteilt Unterricht über Wein- und Obstbau.

Der Anstalt ist ein Beirat beigegeben, bestehend aus 4 Mitgliedern und 4 Stellvertretern, die für je 5 Jahre aus den Kreisen der praktischen Weingärtner ernannt werden.

Erfolgreiche Anwendung von Kurtakol.

Da die Beschaffenheit des Kupfervitriols während und auch nach dem Kriege vielmal und vielerorts sehr schlecht war, habe ich mich entschlossen, einen Versuch mit dem neuen Peronosporabekämpfungsmittel „Kurtakol" der Chemischen Fabrik Dr. Kurt Albert, Düsseldorf zu machen. Erstmals spritzte ich 1921 mit obigem Mittel und zwar nur die Hälfte meines Weinberges, die andere Hälfte spritzte ich wie vorher mit Kupferkalkbrühe. Beide Parzellen wurden viermal gespritzt. Verbrennungen an den Blättern wurden nicht wahrgenommen. Da man der Kurtakolbrühe keinen Kalk zusetzen braucht und deshalb die Rebspritze auch nie verstopft, so gefiel mir schon aus diesem Grunde das neue Mittel sehr gut. Sonderbar schien erstmals die Färbung der zwei Parzellen. Die mit Kupferkalkbrühe bespritzte war schön blau die mit Kurtakolbrühe bespritzte behielt die Naturfarbe. Schon diese Gegensätze veranlaßten andere Rebleute, welche Kurtakol noch nicht kannten, zu allen möglichen Bemerkungen. Viele meinten, das Mittel sei schon deshalb nichts, weil man von den Spritzungen nichts sehe. Ich lies nörgeln und spritzte weiter mit Kurtakol. Der Wuchs der Reben und das Aussehen der Trauben war mindestens so gut, wie in anderen Stücken, welche mit Kupferkalkbrühe behandelt wurden. Im Herbste gefiel mir ganz besonders die baldige Herbstfärbung der Blätter und infolgedessen eine rechtzeitige Ausreife des Holzes, welches für unsere höchsten Reblagen hier am Oberrhein sehr wichtig ist. Im Jahre 1922 machte ich die gleichen Versuche wie 1921 mit gleichgutem Erfolge. Wo der Rebbau, wie hier, nur einen kleinen Nebenbetrieb der Landwirtschaft darstellt, ist die Anwendung von Kurtakol zur Bekämpfung der Blattfallkrankheit ganz besonders zu empfehlen, weil man die Spritzbrühe sehr schnell fertig hat. Oft hätte man noch Zeit, die Reben, vor Regen oder vor Gewitter zu bespritzen, wenn man die Brühe schnell zur Hand hätte. Bis man die Kupferkalkbrühe fertig gestellt hat, droht in vielen Fällen schon der Regen.

1923 wurde die Parzelle, welche in den beiden Vorjahren mit Kupferkalkbrühe bespritzt wurde, mit Kosperal behandelt, welches sich auch gut bewährt hat. Ob bei letzterem Mittel die Ausreife des Holzes auch so früh eintritt wie bei Kurtakol, bezweifle ich noch.

K. Amann, Birkingen (Post Dogern).

Schwefelkalkbrühe oder Solbar gegen die Kräuselkrankheit des Weinstocks?

In der österreichischen Fachpresse tobt seit einiger Zeit ein Kampf der Meinungen, ob Schwefelkalkbrühe als einheimisches Produkt oder „Solbar" von der Chemischen Fabrik vormals Bayer in Leverkusen (Deutschland) zur Bekämpfung der Kräuselkrankheit des Weinstocks, verursacht durch kleine Milben, vorzuziehen sei. Die Anwendung beider Präparate ist bekanntlich erfolgreich. Hofrat Reckendorfer, der bekannte österreichische Weinbaufachmann, der seinerzeit die Schwefelkalkbrühe großzügig zur Bekämpfung der Kräuselkrankheit im österreichischen Weinbau eingeführt hat, entscheidet sich für „Solbar", weil die Schwefelkalkbrühe als Flüssigkeit sich schwer verschicken läßt und beim längeren Stehen ihre Zusammensetzung verändert, während sich der Vertrieb von „Solbar", eines wasserlöslichen Pulvers, sehr einfach gestaltet und man nur soviel Brühe herzustellen braucht als man gerade benötigt.

K. M.

Uraniagrün im Weinbau.

Unter obiger Überschrift veröffentlicht Dr. Stellwaag in Neustadt a. H. eine begrüßenswerte Übersicht der Vorteile, welche die Anwendung dieses bekannten Mittels für die Schädlingsbekämpfung im Weinbau bietet. Frühere Mißerfolge, von denen hie und da in der Literatur berichtet wird, sind auf unrichtige Anwendung des Mittels zurückzuführen. Jetzt weiß man, daß man mit Arsenmitteln früher spritzen muß als mit Nikotinbrühen, weil die Heu- und Sauerwürmer nur zur Zeit ihres stärksten Wachstums viel Nahrung aufnehmen und zu diesem Zeitpunkt muß eben die Nahrung (Geschein, Beerchen) vergiftet sein. Nikotin dagegen wirkt auch gegen schon erwachsene Würmer, kann also später gespritzt werden. Ein weiterer Grund für die geringe Wirksamkeit von Arsen in den früheren Jahren war die ungeeignete Art der Herstellung der Spritzbrühen. Erst dadurch, daß K. Müller 1919 angab, daß man eine schleimige, sich nur langsam absetzende und gut benetzende Uraniagrünbrühe enthält, wenn man sie der Kupferkalkbrühe zusetzt, war dem Uraniagrün seine Siegeslaufbahn als Schädlingsbekämpfungsmittel freigegeben. Hemmend soll nach Stellwaag auch die mehrfache Forderung gewirkt haben „jeden Schädling und jede Krankheit in besonderer Weise für sich zu fassen, wie z. B. in einem Flugblatt von K. Müller (Baden) 1917 zum Ausdruck kam". Stellwaag ist hier vollkommen im Irrtum, denn bei genanntem Flugblatt von mir (Nr. 7 der Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden) handelt es sich nicht um Arsenverspritzungen, sondern um Bespritzung mit Nikotinbrühen! Stellwaag sagt kurz darauf auch selbst, daß die getrennte Bekämpfung für Nikotin berechtigt sei. Wer jemals mit Nikotin Bekämpfungsversuche im großen angestellt hat, weiß, daß man Peronospora und Heu- und Sauerwurm nicht durch gleichzeitige Bekämpfung unterdrücken kann. Außer Mißerfolgen gegen Peronospora oder gegen Heu- und Sauerwurm verbietet schon der hohe Nikotinpreis ein solches Vorgehen. Wenn etwas auf die Verbreitung des Uraniagrüns hemmend gewirkt hat, so könnten es höchstens die Elhardt'schen Grüntafeln gewesen sein, über die Stellwaag seinerzeit ein uneingeschränktes Loblied gesungen hat, die sich aber nach den Untersuchungen von K. Müller und A. Rabanus als durchaus unbrauchbar herausstellten und in der hier in Rede stehenden Zusammenfassung von Stellwaag auch mit keinem Worte mehr erwähnt werden.

Um den Heu- und Sauerwurm wirksam zu bekämpfen, verwendet man jetzt zu jeder Peronosporabespritzung einen Uraniagrünzusatz und wenn eine Kupferbespritzung keinen Zweck mehr hat, verstäubt man pulverförmige Arsenmittel. Selbstverständlich ist beim Umgehen mit diesen Giften Vorsicht nötig. Untersuchungen haben gezeigt, daß arsenverspritztes Reblaub an Tiere verfüttert werden kann, wenn man diese nicht allein hiermit füttert. Was an Arsen in Most und Wein kommt, ist gesundheitlich ohne Belang. Die Kosten der Arsenbekämpfung stellen sich bei dreimaliger Bespritzung für 25 Ar etwa auf Mk. 4 50. Jedes andere Bekämpfungsmittel oder Bekämpfungsverfahren kommt wesentlich teurer, wie Stellwaag durch Zahlen genau nachweist. Immer eine Fläche von 25 Ar zu Grunde gelegt, stellt sich z. B. der Mottenfang des Heuwurms auf 7 Mk., des Sauerwurms auf 9 Mk, mehrmaliges Auslesen des Heuwurms auf 27.90 Mk, Nikotinbekämpfung auf 34.05 Mk., abreiben der Rebstöcke und aufsuchen der Puppen in den Rebpfählen auf 110.— Mark usw Heutzutage betragen also die Kosten für die Wurmbekämpfung mit Uraniagrünkupferkalkbrühe kaum den 35ten Teil der Kosten für Kupfervitriol und Schwefel. Außerdem wirken aber die Arsenbespritzungen auch gegen Springwurm, Rebstecher u. a.

K. M.

Ausbreitung der Reblaus in Franken.

Aus verschiedenen Gründen wurden die Ergebnisse der amtlichen Reblausuntersuchungen in Franken in letzter Zeit nicht mehr veröffentlicht, so daß der Fernstehende keinen Überblick über den Stand der dortigen Reblausverseuchungen bekam. Jetzt wird bekannt, daß sich auch hier die Reblaus während des Krieges stark ausgebreitet hat. Die Untersuchungen in den Jahren 1922 und 1923 ergaben allein in den beiden Gemarkungen Sulzfeld a. M. und Iphofen 7 Herde mit 671 verseuchten Stöcken, resp. 4 Herde mit 4650 verseuchten Stöcken. Hierzu kommen noch jeweils einige hundert bereits abgestorbenen Stöcke. Die Winzer Frankens haben darum alle Ursache der Reblausseuche größte Beachtung zu schenken und selbst an der Feststellung der Verseuchungen mitzuwirken, damit diese möglichst frühzeitig erkannt werden. Die Vernichtung der Herde soll im März dieses Jahres erfolgen.

K. M.

Die Reblaus in Italien.

Welche Bedeutung die Reblaus in Italien für den Weinbauer besitzt, geht u. a. auch daraus hervor, daß die Monatszeitschrift „L'Italia agricola" die erste reich illustrierte Nummer ihres 61. Jahrganges vollkommen obigem Thema widmet. Nach einer Einleitung über die Zukunft des Weinbaues wird die Geschichte der Einschleppung der Reblaus – 1879 zum erstenmal in Italien beobachtet – behandelt. Dann folgen Kapitel über die nacheinander folgenden Phasen des

Digitized by Google

Kampfes gegen die Reblaus; die Rekonstruktion der Weinberge und die Arbeit der Regierung; Zusammenfassung über die Biologie der Reblaus; Amerikanerreben; Direktträger; Muttergarten und Ausschulen der Pfropfungen; das Pfropfen, die wirtschaftliche Bedeutung der Rebenpfropfungen. Den Kapiteln sind zahlreiche Abbildungen beigegeben, sowie drei Übersichtskarten, auf welchen die Reihenfolge des Auffindens der Reblaus in den einzelnen Provinzen Italiens, die Stärke des Befalls der einzelnen Provinzen im Jahre 1922 und der Fortschritt der Rekonstruktion der Reben im Jahre 1922 dargestellt sind. Am stärksten sind verseucht die Provinzen in Sizilien, Sardinien, Süditalien und Norditalien. Hier sind auch die größten Fortschritte in der Bepflanzung mit Pfropfreben zu verzeichnen. K. M.

Vom Winterfrost beschädigte Reben.

Wie im badischen Taubergrund, so sind auch im bayerischen Frankenlande, an der Ahr, in Rheinhessen und a. O. ziemliche Winterfrostschäden an den Reben zu verzeichnen. In Rheinhessen wurden von Direktor Fuhr-Oppenheim a. Rh eingehende Erhebungen gemacht, wobei es sich herausstellte, daß die Niederungen und die ansteigenden Berge am meisten gelitten haben, die eigentlichen Berglagen aber und vor allem die Höhenlagen am wenigsten. Grüne Bukettraube und Blauer Portugieser sind mehr mitgenommen worden als Weißriesling und Grüner Silvaner. Auch sind die Schäden je nach Erziehungsart unterschiedlich. Nieder gezogene Reben haben zumeist im Winter von Schnee bedeckte und deshalb gesund gebliebene tiefstehende Augen, während die unteren Augen der Schosse aus dem vorjährigen Halbbogen zum großen Teil erfroren sind, die höher stehenden dagegen wieder weniger. Die Drahtreben zeigen an der untersten Etage mehr Schaden als die oberen, und die sehr hoch, laubenähnlich gezogenen Reben in den sogenannten Gärten stehen im allgemeinen wieder günstiger. Wenn auch in erster Linie die Knospen gelitten haben, so ist doch aber auch oft das Mark und das Diaphragma (Brücke) in Mitleidenschaft gezogen worden. Mastige Triebe haben im allgemeinen auch schlechter abgeschnitten als mittleres und sogar schwächliches Holz. Es wird empfohlen den Rebenschnitt nicht zu beeilen und mit diesem in den höheren Lagen zu beginnen. In den mittleren Lagen sollte mit dem Rückschnitt der Bogrebe zugewartet werden bis zum Schwellen der Augen und auch, entgegen der Regel, die etwas höher stehenden Ruten vor allem Verwendung finden. Mit dem Schnitt in den niederen Lagen sollte unter allen Umständen bis nach dem Schwellen der Augen zugewartet und evtl. nur mehrere Zapfen angeschnitten werden. Beim Biegen der Reben ist Vorsicht geboten sowie bei der Entnahme von Setzholz. Dlr.

Weinernte in Württemberg 1923.

Im Jahre 1923 umfaße die württembergische Weinbaufläche 10681 ha. Hiervon wurden 134900 hl oder 12,63 hl vom ha Wein erzeugt. Die einzelnen Weinbaugebiete wichen im Ertrag wesentlich voneinander ab, denn während am Bodensee 19,04 hl/ha erzielt wurde, war der Ertrag im Zabergäu 15,47, im Remstal 14,95, im unteren Neckartal 13,02 im oberen Neckartal 11,30, im Enztal 8,70, im Kocher- und Jagsttal 6,73 und im Taubergrund 3,39 hl vom ha. Die Qualität der Weine war mittel bis gut. Von der Kelter weg wurden nur 16,8% des Ertrags verkauft, gegen 71% im Vorjahr. Der Durchschnittspreis im Landesmittel betrug 75 Mk. je hl gegen 48 M. im Durchschnitt der Jahre 1904–1913. Wenn man diese Zahl zu Grunde legen darf, würde der Gesamtwert der Ernte auf 10,1 Millionen Goldmark zu schätzen sein.

Förderung der Rebenveredlung in der Schweiz.

Der thurgauische Regierungsrat hat folgendes verordnet. Für jede Pflanzung mit Amerikanerreben (gepfropfte und Direktträger) bedarf es einer Genehmigung durch das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement. Der Kanton fördert die Anlagen mit gepfropften Reben in reblausgefährdeten Gebieten durch Lieferung geeigneten Pflanzenmaterials, indem die Landwirtschaftsschule Arenenberg angewiesen ist, gepfropfte Reben zum ermäßigten Preis von 10 Rappen das Stück abzugeben. Außerdem werden an genossenschaftliche und private Stellen, welche zur Herstellung von Veredelungen ermächtigt sind, von der Landwirtschaftsschule von Arenenberg das Veredlungsholz und das nötige Kistenmaterial unentgeltlich geliefert. Ferner ist das Landwirtschaftsdepartement ermächtigt, ihnen pro erzielten pflanzfähigen Setzling 5 Rappen zu vergüten. K. M.

Amerikanerschnittweingärten im Rheingau.

Im Jahre 1923 wurde von der Landwirtschaftskammer in Wiesbaden auf größeren Weingärten des Rheingaues 6 Amerikanermuttergärten angelegt. Im Hinblick auf die gewaltigen Reblausverseuchungen im Rheingau waren diese Anlagen ein dringendes Bedürfnis. Die Größe der Anlagen ist in rückständigster Weise noch in preußischen „Ruten" angegeben!

Warum soll man Weine schönen?

Der Konsument stellt heute andere Anforderungen als früher an den Geschmack und an das Aussehen der Weine. Er verlangt reintönige, frische Gewächse, die sich schon als Jungweine durch Glanzhelle auszeichnen sollen. Hochfarbige, herbe, trübe, mit leichten Geruchs- und Geschmacksfehler behaftete Weine weist er mit Recht zurück, da bei richtiger Gärführung und Kellerbehandlung selbst kleine Gewächse sich so ausbauen, daß sie ansprechen. Rahne Weine lassen sich aufhellen, die Herbe sich mildern, Geruchs- und Geschmacksfehler je nach ihrer Stärke teilweise oder ganz sich beheben und Trübungen, sofern sie nicht bakterieller Natur sind oder auf Gärvorgängen infolge noch vorhandenen Zuckers beruhen, für dauernd beseitigen. Die Klärung der Weine auf dem Wege der Schönung wirkt auch etwas sterilisierend. Denn von den sinkenden Schönungsflocken wird ein großer Teil der im Wein vorhanden Bakterien mit zu Boden gerissen und unschädlich gemacht. Das Schönen oder Speisen der Weine bietet, wenn es richtig angewandt und durchgeführt wird, große Vorteile, die sich jeder Winzer zunutze machen sollte. Dr. Geßner.

Zur Weinzollfrage.

Unter dieser Überschrift veröffentlicht der Generalsekretär des deutschen Weinbauverbandes Dr. Fahrnschon in „Der Deutsche Weinbau" eine längere Abhandlung, in welcher u. a. konstatiert wird, daß zwischen den Weinpreisen in Frankreich für das Hektoliter und den Gestehungskosten in Deutschland eine Differenz besteht von 70 bis 114 Mark. Die Zollsätze betragen dagegen für Konsumweine (Faßweine) nur Mk. 60.—, für Qualitätsweine (Flaschen) Mk. 75.–, für Maische Mk. 40.–. Um dem deutschen Weinbau einen wirksamen Schutz gegen den Auslandswettbewerb zu bieten, müßten die Zölle aber mindestens betragen für Konsumweine Mk. 75.–, für Qualitätsweine Mk. 100.–, für Maische Mk. 60.–. Auf diese Sätze wäre der Zolltarif von 1902 zunächst zu erhöhen, damit er den Erfahrungen der Vorkriegsjahre Rechnung trägt und eine brauchbare Grundlage für den neuen Zolltarif abgeben kann. Dlr.

Die 1923er Moste des Nahetales.

Wie überhaupt in der Rheinprovinz, sind auch die Weinmoste des Nahetales im Jahre 1923 nach einer Mitteilung von Aschoff und Haase-Aschoff in qualitativer und quantitativer Hinsicht gering geblieben, denn das Durchschnittsgewicht aller untersuchten Moste war nur 61,4° Oechsle bei 11,9 pro Mille Säure, glich also nahezu dem Jahrgang 1922 mit 61,3° und 12,4‰ Säure. Als höchstes Mostgewicht wurde 74° als niederstes 50° festgestellt, die Säure schwankte von 9–14,8‰.

Die 1923er Moste Badens.

Über die untersuchten Moste liegt eine kurze Veröffentlichung von Fischler vor. Danach hatten 37,5% der untersuchten Proben ein Mostgewicht unter 70°, 62,5% ein Mostgewicht über 70°. Niederstes Mostgewicht in Mittelbaden mit 47° bei 12,1‰ Säure, höchstes Mostgewicht 92°. Auch aus dieser Zusammenstellung geht die gute Qualität der 1923er Markgräflerweine hervor, von welchen nur 2 unter 21 Proben geringeres Mostgewicht als 70° und nur eine Probe mehr als 9‰ Säure hatte.

Önologische Arbeitsmethoden des Altertums.

Nach einer Mitteilung im Corriere vinicolo von E. Scala kannten die Alten außer Filtrieren und Ausbau der Weine ebenfalls das Klären, und zwar mittelst Salz- oder Meerwasser und Taubeneiern. Vinum diffusum bedeutete bei den Römern sowohl abgelassener wie geschönter Wein. Aristoteles empfiehlt häufiges Ablassen, aber nicht bei nördlichen Winden. Der Gebrauch von Schwefel war noch nicht bekannt, an dessen Stelle diente eine Art Kitt, bestehend aus Pech, Wachs, Salz und Weihrauch. Das Hauptverbesserungsmittel war indessen der gekochte Most, welcher den minderwertigen Weinen vor dem Konsum zugesetzt wurde. Der gekochte Most wurde mit allerhand Drogen versetzt, auch mit Marmorpulver entsäuert. Für aromatische und Medizinalweine wurden Vorschriften bezw. Rezepte angegeben, die sich in den Schriften des Columella erwähnt finden, aber nach den heutigen Begriffen nicht verständlich sind. Auch die Herstellung von Mosten und Weinen aus edelreifen Trauben war bereits bekannt. W.

Digitized by Google

Rundschau

Schweiz.

Stickeltag in Ragaz. Die Bewohner des Taminatales, welche sich im Winter mit der Herstellung von Rebpfählen und Rebstickeln beschäftigen, bringen diese alljährlich auf den sog. Stickeltag nach Ragaz, wo sie von den Weinbauern der oberländischen Gemeinden gekauft werden. In diesem Jahre fand dieser eigenartige Markt am 24. März statt.

Reben an Stelle von Beerenobst. In Osterfingen soll ein Versuchsfeld mit gepfropften Reben angelegt werden. In einer diesbezüglichen Versammlung der Rebbesitzer traten diejenigen, welche als Beerenkulturen aufkamen, die größten Ausrodungen von Reben vornahmen, in ganz besonderer Weise für die Neuanpflanzung von Reben ein.

Tschechoslowakei.

Gefälschter Kognak. Auch für die Tschechoslowakei dämmert für den Monat Juli ds. Js. das Ende der Bezeichnung „Kognak". Frankreich will diese Benennung ausschließlich den französischen Erzeugnissen vorbehalten wissen. Da nun die Konsumenten aber nach wie vor nach dem „Kognak" greifen werden, indem sie nunmehr nur noch importierte französische Ware erhalten, so sollen sie hiermit gewarnt werden, da die Franzosen zu glauben scheinen, allen Schund mit dem Worte „Kognak" decken zu können. In Prag hat die Lebensmittelsektion des tschechoslowakischen Industriellenverbandes bei verschiedenen Delikatessenhändlern direkt aus Cognac in Originalflaschen bezogenen Kognak verschiedener Marken bei der chemischen Untersuchungsanstalt analysieren lassen. Das Ergebnis war betrüblich. Der Kognak der französischen Firma „J. Prunier & Co." bestand aus stark verdünntem Weindestillat und Weintäbern, künstlich parfümiert und gefärbt — also Vorsicht beim Einkauf von „Kognak"!

Jugoslavien.

Winterfrostschäden. Aus allen Gegenden klagen die Produzenten über das Gefrieren eines großen Prozentsatzes der Reben. Die Hoffnung auf eine gute ausgiebige Ernte ist geschwunden.

Frankreich.

Weineinkäufe für deutsche Häuser in der Gegend von Bordeaux und in der Champagne. In den letzten Wochen wurden sehr umfangreiche Weineinkäufe für deutsche Firmen oder auf deren Rechnung getätigt. In der Gegend der Gironde und der Champagne sind diese Aufkäufe auf mehrere 10 Millionen angewachsen. Gewisse Leute erblicken darin die Tatsache, daß die Deutschen sich angesichts der bevorstehenden Kontrolle beeilen, ihre außerhalb des Reichs befindlichen Devisen gegen leicht aufzubewahrende Ware umzusetzen, die den Schätzungen der Sachverständigen entgehen; andere deuten diese Aufkäufe als eine neue Offensive, deren Kosten der Frank trage, und zwar in der Annahme, daß der Frank noch immer mehr sinke und dann später die Ware an valutastarke Länder abgesetzt werden könnte. Wieder andere glauben auch, daß man einen vollständigen Ausverkauf aller lebenswichtigen Nahrungsmittel beabsichtige, um Lebenskosten und Unzufriedenheit immer mehr zu steigern. Wenn auch schließlich von diesen Gerüchten etwas wahr wäre — so schreibt die Revue de viticulture —, so wäre es doch unklug gegen solche Aufkäufe Klage zu führen, besonders bei sofortiger Zahlung in Franks, zu denen man Vertrauen haben müßte. Überdies verbesserten solche Geschäfte den Kurs des Franken.

Amerika.

Radiotelegraphie und Prohibition. Von der M. J. 3 Radiostation wurden vor einiger Zeit Anfragen über die Prohibition hinausgesandt. 40000 Antworten liefen vom Publikum ein, von denen sich drei Viertel gegen die Prohibition aussprachen.

Vereinsnachrichten

Der **oberbadische Weinbauverein** hält am Samstag, den 26. April, im Gasthaus zum Löwen in Müllheim eine Prämiierung der 1923er Weine ab. Außerdem veranstaltet er Mittwoch, den 30. April und Donnerstag, den 1. Mai ebenfalls im Löwen in Müllheim eine Versteigerung von ungefähr 1000 hl Faßwein der Jahrgänge 1923, 1922, 1921 und ältere, sowie von ungefähr 10000 Flaschen des Jahrgangs 1921 und ältere. Vorprobe findet am 30. April von ½10—½11 Uhr in Müllheim statt. Versteigerungsbeginn jeweils ½12 Uhr vormittags.

Bücherbesprechungen

Krömer K. Die Rebe, ihr Bau und ihr Leben. 212 Seiten mit 120 Textabbildungen. Verlag P. Parey, Berlin 1923. Preis geheftet Mk. 8.—

Die Arbeit des bekannten Geisenheimer Fachmanns stellt einen Sonderabdruck aus Band 1 von Babo und Machs Handbuch des Weinbaus dar. Weite Kreise werden diesen Sonderabdruck begrüßen, weil dadurch die Möglichkeit gegeben ist, das wichtige Kapitel über Morphologie und Physiologie des Weinstocks sich gesondert anschaffen zu können. Es dürfte angebracht sein hier besonders zu betonen, daß die Grundlage der gesamten Lehre vom Weinstock auf den von Krömer bearbeiteten Kapiteln fußt. Wem es also daran gelegen ist in die Geheimnisse des Aufbaus der Rebe und ihrer Wechselwirkungen mit der Außenwelt einzudringen, der hat in dem Krömerschen Buche „Die Rebe" einen verständlich geschriebenen und reich illustrierten Führer. Hoffentlich machen recht viele Leser zu ihrem eigenen Nutzen von dieser von hoher Warte geschriebenen Anleitung, die keiner weiteren Empfehlung bedarf, Gebrauch. K. M.

Stellwaag, F. Die Grundlagen für den Anbau reblauswiderstandsfähiger Unterlagsreben zur Immunisierung verseuchter Gebiete. Monographien zur angewandten Entomologie Nr. 7. 88 Seiten. Verlag Paul Parey, Berlin 1924. Preis geheftet 5.— M.

Das Reichsernährungsministerium hat die Einzelstaaten seinerzeit eingeladen, Sachverständige nach Naumburg zu schicken zur Nachprüfung der Börner'schen Ergebnisse über die Biologie der Reblaus, da Börner aus seinen Untersuchungsergebnissen Schlüsse von weittragender Bedeutung für die Praxis des deutschen Weinbaues zog. Stellwaag war der Einzige, der dieser Einladung Folge leistete. Die Ergebnisse seiner in Naumburg angestellten eingehenden Studien über den Befall verschiedener Unterlagsreben faßt er nun in dem vorliegenden Hefte zusammen. In mancher Hinsicht bestätigt er die Befunde Börners, in vielen Punkten kommt er aber zu anderen Ergebnissen oder doch zu anderen Schlüssen. Zum Beispiel wird die Börner'sche Annahme, daß Rebsorten mit Blattgallenbildung auch Nodositäten entwickeln, nicht als allgemein gültig erklärt, womit natürlich auch die Naumburger Methode hinfällig wird, die Immunität einer Rebe aus der Nichtbildung von Blattgallen zu folgern. Ebenso stimmen die Anfälligkeitsgrade der einzelnen Rebsorten nicht immer mit Börners Angaben überein. Stellwaag unterscheidet auch nicht wie Börner immune, halbimmune, resistente und anfällige Reben, sondern den Bedürfnissen der Praxis entsprechend nur wurzelanfällige und wurzelnichtanfällige Sorten. Daß die reblausbiologischen Ergebnisse der Naumburger Gegend für die deutschen Weinbaugebiete nicht bindend sein können, wird auch von Stellwaag in Übereinstimmung mit wohl den meisten deutschen Weinbausachverständigen ausdrücklich betont. Die Immunisierung der deutschen oder sogar der europäischen Weinbaugebiete ist eine Selbsttäuschung Börners, denn diese Forderung würde voraussetzen, daß die Rebläuse an den Unterlagsreben in kürzester Frist zu Grunde gehen, daß genügend immune und weinbautechnisch brauchbare Unterlagsreben vorhanden wären, daß das Edelreis nirgends Wurzeln treibt und daß eine biologisch, sich verschieden verhaltende Reblausrasse niemals nachträglich eingeschleppt würde.

Alles in allem ist die Stellwaag'sche Schrift, deren reicher Inhalt hier nur angedeutet wurde, ein wertvoller Beitrag zur Klärung der Unterlagsrebenfrage. Bezüglich der sehr wichtigen Sorte 101^{14}, ist aber durch diese Untersuchung ein abschließendes Urteil noch nicht gewonnen. Stellwaag sagt selbst, nur langjährige Anbauversuche in den einzelnen Weinbaugebieten könnten hier Klarheit verschaffen. Jedenfalls sind aber die Stellwaag'schen Untersuchungen wichtig für alle, die sich auf dem Gebiete der Unterlagsreben ein eigenes Urteil bilden wollen. K. M.

Personalia

Landesökonomierat Direktor Franz Zweifler, der verdienstvolle Leiter der steiermärkischen Landes-Obst- und Weinbauschule Marburg a. d. Drau, dem die neuen jugoslavischen Machthaber um Weihnachten 1918 das Steuerruder aus der Hand nahmen, wurde am 1. April vor 25 Jahren an die Schule berufen. Zweifler, der vor dem an der Preußischen Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim a. Rh. 14 Jahre als Weinbaulehrer tätig war, hat die Marburger Fachschule durch unermüdliche Arbeit zu außergewöhnlichem Ansehen gebracht.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: K. W. Schneider, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Kaliumpyrosulfit
Tabletten „Merck“
zum
Schwefeln und Einbrennen von Wein
(1 Tablette für 50 bis 100 Liter Wein ausreichend)
Bes. Vorzüge: 1. Einfache Handhabung.
2. Genaue Dosierung der schwefligen Säure.
3. Gute Haltbarkeit und Transportfähigkeit.
4. Stärkste Wirkung der im Entstehungszustande freiwerdenden schwefligen Säure.
Zu beziehen durch:
Ernst Blum & Co., Freiburg i. Br., Wilhelmstr. 15

Vertriebsstelle für
URANIAGRUN
nur echt in Originalpackung
LANDWIRTSCHAFTL.
VERTRIEBSSTELLE
DAMBACHER & EPPEL
FREIBURG I. BREISG.
Schusterstr. 2 - Fernruf 1703
Kupfervitriol, Rebschwefel, Kurtakol und sonstige Rebschädlingsbekämpfungsmittel. Wiederverkäufer erhalten Vorzugspreise. — Prospekte bitte anfordern.

Weinversteigerung

Der Oberbadische Weinbau-Verein versteigert am
Mittwoch, 30. April und Donnerstag, 1. Mai 1924
im Gasthause „zum Löwen“ in Müllheim (Baden)

naturreine Markgräfler
und Kaiserstühler Weine

und zwar ca. 1000 hl Faßweine der Jahrgänge 1923, 1922, 1921 und ältere sowie 10000 Flaschen der Jahrgänge 1921 und ältere.

Vorprobe sämtlicher Weine am ersten Steigerungstage vormittags 1/2 10 bis 1/2 11 Uhr im Gasthause „zum Löwen“ in Müllheim (Baden).
Versteigerung beginnt jeweils 1/2 12 Uhr vormittags

Laufen, den 9. April 1924

Der Vorsitzende des Oberbadischen Weinbau-Vereins
F. Güntert.

Digitized by Google

Empfehlen drei erstklassige Artikel für den Weinbau!

Aus eigener Erzeugung:

Weinbergdünger „Staufen"

hochprozentig garantiert

enthält Stickstoff, Phosphorsäure und Kali in einer Form, im richtigen Verhältnis zum Nährstoffbedürfnis des Weinstocks. – Versand in jeder Menge, frachtfrei. – Genossenschaften und Vereine hohe Rabatte

Als Generalvertreter für Süddeutschland:

Silesiagrün und Verstäubungsmittel „Silesia"

gegen Heu- und Sauerwurm

vom Weinbauinstitut Freiburg günstig beurteilt

Wir haben uns der heutigen Geldnot angepaßt und gewähren allen Winzern bis auf Weiteres erleichterte Zahlungsbedingungen und erbitten Anfragen mit Angaben der gewünschten Menge

Sorgen Sie rechtzeitig für Ihren Bedarf

Wir suchen an allen Orten Vertreter und Niederlagen bei hohem Verdienst

Albert Ganter, Düngerfabrik, Staufen i. Brsg.

Fernsprecher Nr. 51

Tüchtiger

KAUFMANN

aus der Kellereiartikelbranche, mit allen Büroarbeiten u. auch im Verkehr mit der Kundschaft vertraut, zum schnellmöglichsten Eintritt gesucht

ERNST BLUM & CO.

Freiburg i. Br.

Wilhelmstr. 15

Badische Bauern-Bank e.G.m.b.H. Freiburg i. Br.

Hauptgeschäft Bismarckstr. 21 — Zweigstelle Bertholdstr. 12

Wir vergüten bis auf weiteres auf:

Rentenmark-Spareinlagen

11 – 16 Prozent Zins fürs Jahr

je nach Kündigungsfrist.

Bei größeren Beträgen — höhere Zinsberechnung – nach besonderer Vereinbarung.

Wertbeständige Rückzahlung garantiert!

(4.20 Rentenmark = ein Dollar)

Solange eine Billion-Mark im Werte einer Rentenmark gleichsteht, werden Einzahlungen auch in Papiermark angenommen.

Filialen in Bruchsal, Bühl, Dinglingen, Donaueschingen, Engen, Hilzingen, Kehl a. Rh., Kenzingen, Külsheim, Mannheim-Rheinau, Meßkirch, Mosbach, Neustadt i. Schw., Pfullendorf, Radolfzell, Rastatt, Sigmaringen, Schönau, Tauberbischofsheim, Tiengen (Amt Waldshut), Überlingen a. See, Wiesloch, Zell i. W.

Zahlstellen in Beuron, Boxberg, Buchen, Eberbach, Endingen a. K., Ettenheim, Frickingen, Gamburg, Gammertingen, Grünsfeld, Haigerloch, Hilsbach, Jestetten Markdorf, Meersburg, Mudau, Neudenau, Oberuhldingen, Oberwittstadt, Ostrach, Ottenheim, Philippsburg, Singen a. H., Stockach, Todtnau, Trochtelfingen, Veringenstadt, Waibstadt, Wilferdingen.

„Oekonom"-Niederdruck Warmwasser- und

Dampfkessel

für Satt- und Heißdampf *** Konzessionsfrei *** zum Brühen, Dämpfen, Kochen und Destillieren

Heizungskessel

Sabel & Scheurer

G. m. b. H., Dampfkesselfabrik

Oberursel b. Frankfurt a. M.

Weinverkauf

4 ½ Hektoliter gutgepflegter, garantiert naturreiner

1922er Durbacher Ruländer

zu verkaufen.

Ang. mit Preisangabe a. d. Geschäftsstelle erb.

„Breisgau"

Rebspritzen u. Schwefler

als Qualitätsware von allen Fachleuten und Winzern anerkannt!!!

Prospekt kostenlos.

OTTO SICK

Emmendingen i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 1. Mai 1924 | Nr. 9

Inhalt: Kramer, Der Keimgehalt der Luft in Kellereiräumen S. 71; Zatzmann, Erfahrungen mit Rebanlagen im Flugsand S. 73; Kleine Mitteilungen S. 74; Rundschau S. 76; Aus den Weinbaugebieten S. 76; Vereinsnachrichten S. 77; Fragen und Antworten S. 77; Bücherbesprechungen S. 77.

Der Keimgehalt der Luft in Kellereiräumen.

Von Dr. Otto Kramer, Oppenheim, z. Zt. Ilbenstadt (Kr. Friedberg).

Wie überall in der freien Luft lebende Keime vorhanden sind, so finden sich auch solche in den der Weinbereitung dienenden Räumen. Doch liegen, soweit ich feststellen konnte, keinerlei Untersuchungen vor über die Zahl und die Art der daselbst vorkommenden Kleinlebewesen. Es erschien mir daher wohl angebracht, einige orientierende Untersuchungen nach dieser Richtung hin anzustellen und zugleich die Frage zu prüfen, ob und wie weit eine Infektion der Weine durch in der Kellerluft enthaltene schädliche Mikrorganismen möglich ist.

Zur Ermittelung der in der Luft enthaltenen Keime kann man sich zweier verschiedener Methoden bedienen, der Absetz- (Sedetions-) methode und der Filtrier- (Aspirations-) methode. Bei der letzteren wird eine bestimmte Menge Luft durch ein flüssiges oder festes Filter hindurchgesaugt, bei der ersteren läßt man geeignete Nährböden in Schalen offen an der Luft stehen, auf die sich die niederfallenden Keime absetzen und zu Kolonien heranwachsen. Beide Methoden sind von den verschiedenen Forschern dem Untersuchungszweck entsprechend in verschiedener, sinnreicher Weise abgeändert worden. Die Sedetionsmethode gelangte erst zu größerer Bedeutung, als R. Koch[1] die sogen. festen Nährböden in die Bakteriologie einführte. Dabei verfährt man so, daß man geeignete feste Nährböden in übereinander klappbaren Doppelschalen (Petrischalen) eine gewisse Zeitlang der Luft aussetzt. Es fallen die in der Luft vorhandenen Keime auf die Gelatineplatte nieder, wo sie haften bleiben und infolge der Festigkeit des Nährbodens gezwungen sind, sich an Ort und Stelle zu entwickeln und nach einiger Zeit mit dem bloßen Auge sichtbare Kolonien zu bilden, die dann ausgezählt und einer genauen Untersuchung zugänglich gemacht werden können. Voraussetzung ist natürlich, daß die Nährböden den einzelnen Organismen zusagen. Der Vorteil dieser Methode liegt darin, daß sie einfach ist und wenig Vorbereitungen sowie keine besonderen Apparate erfordert, wie das bei der Filtrationsmethode notwendig ist. Ein Nachteil ist der, daß sich nicht die Frage entscheiden läßt, wieviel Keime und welche Arten in der Lufteinheit bezw. in einer bestimmten Luftmenge enthalten sind. Wir erhalten lediglich eine Antwort auf die Frage, welche Arten von Kleinlebewesen finden sich in der Luft und wieviele Keime fallen in der Zeiteinheit auf die Flächeneinheit nieder. Ein weiterer Nachteil liegt darin, daß sich nur die Keime entwickeln, denen der betreffende aufgestellte Nährboden zusagt. Diesem Mangel kann man bis zu einem gewissen Grade begegnen durch Anwendung der verschiedenen Nährböden. Infolge der geringen Dicke der Gelatineschicht werden anaerobiotische Keime nicht zur Entwicklung kommen. Die gefundenen Zahlen werden möglicherweise auch dadurch oft etwas zu klein ausfallen, daß nicht jede Kolonie aus nur einem einzigen Keim, sondern aus zweien oder mehreren gebildet sein kann. Bei Verwendung stets derselben Nährböden in den verschiedenen Räumen erhält man aber doch recht gut miteinander vergleichbare Zahlen. Für praktische Zwecke besonders wird die Methode vollauf genügen und hinreichenden Aufschluß geben über Zahl und Art der in der Luft schwebenden Keime.

Wie bereits anfangs erwähnt wurde, liegen Untersuchungen über den Keimgehalt der Kellerluft kaum vor. Nur Hansen, Lindner, Schifferer und Luff unterwerfen die Luft von Brauereibetrieben einer mikrobiologischen Analyse. Daß Untersuchungen nach dieser Richtung hin zuerst in Brauereien angestellt wurden, ist leicht erklärlich dadurch, daß man dort zuerst mit Reinhefen arbeitete und eine Infektion oder Verunreinigung der Hefe mit fremden Keimen nach Möglichkeit vermieden werden mußte. Als Infektionsquelle kam einmal die Luft in Frage, dann aber auch die dauernd verwendeten Rohmaterialien wie Malz, Hopfen und Wasser, an denen zahlreiche Keime haften. Mit der Einführung der Reinhefe war man gleichzeitig zu einer Vervollkommnung der technischen Betriebskontrolle gezwungen, wozu auch eine dauernde Überwachung der Luft bezüglich der in ihr schwebenden Organismen gehört. Um einer Verunreinigung der Hefe durch die Luft vorzubeugen, ging man schon früh dazu über, die in den Gärkeller einströmende Luft durch Verwendung besonderer Filter oder sonstiger Einrichtungen von den in ihr vorhandenen Keimen zu befreien. So fand Hansen[2] im Gärkeller von Alt-Carlsberg erst in 1591 ccm Luft einen Keim.

Im Folgenden sei über meine Untersuchungen kurz berichtet. Es wurde so verfahren, daß Petrischalen mit geeigneten Nährböden eine bestimmte Zeit der Einwirkung der Luft des betreffenden zu untersuchenden Raumes ausgesetzt wurden. Um nach Möglichkeit die Sproßpilze und Schimmelpilze wie auch die Bakterien zu erhalten, wurden zwei verschiedene Nährböden gewählt, Most- und Nährgelatine, die jeweils nebeneinander aufgestellt wurden. Die Mostgelatine war in bekannter Weise hergestellt aus 1000 ccm Traubensaft, der mit konzentrierter Kalilauge bis zur schwachsauren Reaktion versetzt wurde, und 100 g Gelatine. Die Nährgelatine hatte folgende Zusamensetzung: 1000 ccm Fleischwasser, 12 g Pepton Witte, 2 g Kochsalz, 100 g Gelatine, mit konzentrierter Sodalösung bis zur alkalischen Reaktion versetzt. Der Flächeninhalt der Petrischalen betrng 63,5 qcm. Die ausgesetzten Platten wurden bei einer Temperatur von 18–20° C gehalten.

[1] R. Koch, Mittlg. kaiserl. Ges. Amt 1881, Bd. 1, S. 33.

[2] E. Chr. Hansen, Unters. aus der Praxis der Gärungsindustrie. 2. Heft. München 1892.

Digitized by Google

Aus raumtechnischen Gründen können die eingehenden tabellarischen Untersuchungsergebnisse im Rahmen dieser Abhandlung leider nicht veröffentlicht werden, sie stehen aber Interessenten jederzeit zur Verfügung.

Sowohl hinsichtlich der Art wie auch der Zahl der Keime ließ sich eine große Mannigfaltigkeit feststellen. Von den Schimmelpilzen ist es vor allem Penicillium glaucum (grüner Pinselschimmel), der der Zahl nach alle anderen Keime bei weitem überwiegt, und zwar in allen der Weinbereitung dienenden Räumen. Dann folgen Cladosporium herbarum und Aspergillus glaucus, die aber beide an Zahl schon bedeutend hinter dem grünen Pinselschimmel zurücktreten. Botrytis cinerea wurde in größerer Menge nur in den Kelterhäusern beobachtet, besonders zahlreich zur Zeit der Lese. In den eigentlichen Kellern kommt dieser Pilz nur wenig vor. Regelmäßige Bewohner der Kellerluft in wechselnder Zahl waren verschiedene Mucor-Arten (Mucor racemosus, Mucor mucedo und Mucor stolonifer) und Dematium pullulans. Vereinzelt wurden noch gefunden: ein gelbes Penicillium, Aspergillus niger, Thamnidium elegans, Oidium spec., Epicoccum purpurascens, Sachsia spec., Racodium cellare und Verticillium spec.

Unter den Sproßpilzen überwogen die echten, alkoholische Gärung erregende Hefen bei weitem. Hauptsächlich waren es Arten mit runder oder ellipsoider Zellform, denen gegenüber solche von langgestreckter, pastorianer Gestalt erheblich zurücktraten. Kamhefen verschiedenster Gestalt fanden sich regelmäßig vor. Unter ihnen kehrte besonders eine Form in den verschiedensten Kellern wieder, die durch langgestreckte Zellen mit deutlicher Neigung zur Mycelbildung ausgezeichnet war. Auch Torulaceen fanden sich überall. Fast regelmäßig wurden auch farbstoffbildende Sproßpilze angetroffen, die sämtlich den sog. Rosahefen angehörten. Selten dagegen waren Arten aus dem Formenkreis des Saccharomyces apiculatus. Verglichen mit den Schimmelpilzen ist die Zahl der Sproßpilze bedeutend geringer. So war in einem Falle das Verhältnis der beiden 1400 : 100.

Die Bakterien waren ebenfalls in vielen Arten vertreten. Sehr häufig waren Kokken und Diplokokken, doch auch Stäbchen der verschiedensten Form waren nicht selten. Einen großen Prozentsatz machten farbstoffbildende Arten aus. So fand sich fast regelmäßig eine gelbe Sarcina. In sterilen Most oder Wein übertragen, trat bei den meisten Formen ein Wachstum nicht ein. Doch ließen sich Essigbakterien nachweisen, die im Wein ein gutes Wachstum zeigten und nach vier Wochen den beimpften Wein völlig essigstichig gemacht hatten.

Die Zahl der Organismen schwankt in den verschiedenen Kellern in recht weiten Grenzen. Allgemein konnte festgestellt werden, daß mit zunehmender Sauberkeit der Keimgehalt der Luft abnimmt. Die Anzahl der qcm, auf die in einer Minute ein Keim niederfiel, schwankte zwischen 1,9 und 52,63 qcm. Ein Keller, der sehr sauber gehalten und dessen Wände alljährlich einmal gekalkt wurden, war arm an Keimen. Schon eine einmalige gründliche Säuberung verursacht eine wesentliche Verminderung des Keimgehaltes der Luft. So ging in einem Kelterhaus die Zahl der Keime auf $^1/_{10} - ^1/_{11}$ zurück. In diesem Falle war eine besonders gründliche Reinigung möglich, weil der Boden sowohl wie die Wände mit weißen Platten belegt waren. In den eigentlichen Kellern verminderte sich nach einer Reinigung der Organismengehalt auf $^1/_3 - ^1/_4$. Auffällig ist der überaus geringe Keimgehalt der Luft in dem Flaschengärraum einer Sektkellerei. Die Temperatur betrug im Mittel 18° C, die mittels Kohlenöfen erzeugt wurde. Trotz dieser für die Entwicklung der Organismen günstigen Temperatur kam hier erst auf 38,4 bezw. 52,6 qcm in einer Minute ein Keim. Vermutlich sind es die durch die Verbrennung der Kohlen entstehenden Gase, die die Organismen in ihrer Entwicklung hemmen oder sie zum Absterben bringen. Ein Einschwefeln der Kellerräume verminderte ebenfalls die Zahl der Luftkeime, doch hielt die Wirkung nicht lange an. Nach einigen Wochen schon war die alte Keimzahl wieder erreicht. Besonders reich an Keimen, zumal an Bakterien und Schimmelpilzen, waren kleine Keller, in denen neben dem Weine sonstige Vorräte wie (Kartoffeln, Rüben, Sauerkraut usw.) aufbewahrt wurden.

Eine für die Praxis wichtige Frage ist nun die, ob die in der Luft enthaltenen Keime eine Gefahr für den Wein bedeuten und zu Krankheiten Veranlassung geben können. Da die Bereitung des Weines in geschlossenen Fässern geschieht, dann aber die meisten Krankheitserreger schon beim Keltern von den Trauben in den Most gelangen, ist im allgemeinen die Ansteckungsgefahr, besonders in öfters gereinigten Kellern, nicht sehr groß. Doch ist die Möglichkeit einer Luftinfektion niemals ausgeschlossen. Schon starke Wucherungen von Schimmelpilzen an den Kellerwänden Faßlagern usw. können die Luft mit unangenehmen Geschmacksstoffen völlig beladen, so daß der sehr empfindliche Wein diesen zuerst annimmt und einen Schimmelgeschmack erhält. Man soll daher die Entwicklung von Schimmelpilzen nach Möglichkeit verhindern; auf Fässern dürfen solche Rasen unter keinen Umständen geduldet werden. Eine große Gefahr bilden auch die sog. Senkgruben und Abflüsse, in denen das Waschwasser mit Most- und Weinresten gemischt oft längere Zeit stehen bleibt. In ihnen finden die schädlichen Kleinlebewesen günstige Entwicklungsbedingungen, vermehren sich sehr stark und gelangen von dort auch in die Luft. Es müssen daher die Senkgruben möglichst oft gereinigt werden. Dabei empfielt es sich, dieselben einzuschwefeln, um die Keime abzutöten oder doch für einige Zeit an der Entwicklung zu verhindern. Eine besonders gründliche Reinigung des gesamten Kellers empfiehlt sich vor den einzelnen Abstichen, weil hierbei der Wein im allgemeinen mit der Luft sehr innig in Berührung kommt und Gelegenheit hat, schädliche Organismen aus der Luft aufzunehmen, die sich dann, günstige Lebensbedingungen vorausgesetzt, im Weine entwickeln und ihm Schaden zufügen können. Eine mittelbare Übertragung der Luftkeime auf den Wein erfolgt sehr oft durch die verschiedenen Kellergerätschaften. An die sehr oft mit Most- und Weinresten behafteten Gegenstände setzen sich die aus der Luft herabfallenden Keime an, entwickeln sich dort sehr stark auf Kosten der Reste und werden beim Gebrauch sehr leicht auf den Wein übertragen. Um eine Ansteckung der Weine durch die Luftkeime auf diesem Wege zu verhindern, sind sämtliche Kellergeräte vor ihrem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser zu reinigen. Weine sollten auch niemals mit anderen Stoffen in einem Keller aufbewahrt, sondern immer für sich allein in einem besonderen Raum eingelegt werden. Besondere Vorsicht ist nötig bei pasteurisierten und entkeimten Weinen. Hier ist es von großer Wichtigkeit, ein Eindringen von schädlichen Organismen von außen zu verhindern.

Die Untersuchungen lehren uns, daß wir eine Ansteckung des Weines aus der Luft auf ein Mindestmaß herabsetzen und kaum etwas zu fürchten haben, wenn man die Kellerräume wie die benutzten Geräte dauernd sauber erhält, sowie jeweils vor den Abstichen den ganzen Keller einer nochmaligen gründlichen Generalreinigung unterwirft. Es sind auch diese

Digitized by Google

Untersuchungen eine Bestätigung dafür, daß peinlichste Sauberkeit die erste und oberste Grundlage jeder geordneten Kellerwirtschaft bildet.

❖

Erfahrungen mit Rebanlagen im Flugsand.

Von Jakob Zatzmann, Mettenheim (Rheinhessen).

Noch immer ist die Reblausgefahr das Damoklesschwert über dem deutschen Weinbau. Die Gefahr wird jedes Jahr ernster, denn die Reblausverseuchungen sind in ganz erschreckender Zunahme begriffen. Nicht überall und in jedem Boden der einzelnen Gemarkungen weiß man die geeigneten Veredlungen. Bei der Unsicherheit der heutigen Verhältnisse müssen wir damit rechnen, daß der Weinbau über Nacht der Reblaus, ohne jeden Schutz gegenüber stehen kann. Dann werden sich alle Verfehlungen und Unterlassungen der letzten Jahrzehnte bitter rächen; niemand wird dann helfen können.

Da anderwärts mit der Anpflanzung der Reben in Sandböden gute Erfahrungen in der Reblausbekämpfung gemacht werden, lohnt es sich, die auf 4–5 Jahrzehnte zurückreichenden deutschen Erfahrungen mit Weinbau in Sandböden kennen zu lernen.

Solche Böden kommen vor:

1. In manchen Gegenden am Main.
2. In der Ingelheimer und Mainzer Gegend.
3. In den Kreisen Worms und Oppenheim (Flugsand-Hügel) dem Rhein entlang.
4. In der Pfalz (Weisenheimer Gegend).

Zu 1, den Gegenden am Main, ist zu berichten, daß infolge der stark bevölkerten, dicht beieinanderliegenden Städte Mainz, Bingen, Wiesbaden, Frankfurt-Sachsenhausen, Offenbach, Hanau und Darmstadt in den letzten Jahrzehnten bei der riesig zunehmenden Industrie eine förmliche Abwanderung von Arbeitern stattfand. Der Weinbau ging daher im unteren Maintal sehr zurück, in manchen Gemarkungen sogar völlig ein. Die Zukunft ist also hier fast aussichtslos.

Etwas anders liegen die Verhältnisse von 2–4, die man, was Erfahrungen betrifft, eigentlich zusammenfassen kann.

In der Ingelheimer Gegend ist der Weinbau uralt, ist aber auch infolge zunehmender Industrie, sowie des mehr betriebenen Obst- und Gemüsebaues zurückgegangen.

Das gleiche Schicksal hat die Reben im Kreis Mainz getroffen. In manchen Gemarkungen, die früher etwas Weinbau trieben, wie Mombach, Budenheim, Heidesheim, Gonsenheim, Hechtsheim, Zahlbach, Finthen, sind die Weinberge fast völlig geschwunden. Statt dessen finden wir in diesen weiten Flugsandstrecken wunderschöne und sehr rentable Obstanlagen, den Weinbergen ähnliche, sehr große Anpflanzungen von Stachel- und Johannisbeeren, sowie ausgedehnten Gemüsebau. Fährt man im Sommer mit der Bahn durch, so sehen diese, in allen möglichen Farben prangenden Pflanzstücke aus wie ein buntscheckiger Riesenteppich. — Der Weinbau, auf das kleinste Minimum zusammengeschrumpft, wird hier nur noch als Liebhaberei der einzelnen Besitzer betrieben. Mangel an sachverständigen Arbeitskräften haben die Weinberge nur noch zu einem Zerrbild zusammenschrumpfen lassen. — Auch hier ist die Zukunft für Weinbau hoffnungslos, dagegen für Obst- und Gemüsebau glänzend.

Im Kreise Oppenheim und Worms jedoch verändert sich das Bild. Hier ist der Weinbau noch in Blüte. Auch die Sandweinberge werden noch gut gepflegt. Überall wurden aber in den letzten Jahrzehnten viele Obstbäume angepflanzt, die, zum Teil jetzt groß geworden, die darunter befindlichen Weinberge stark beschatten. — Hier können wir infolge der verhältnismäßig guten Pflege Erfahrungen sammeln.

Vor etwa 40 Jahren kaufte der Weinhändler Hoffmann aus Mainz eine 400 Morgen große Flugsandwüste zwischen den Gemarkungen Mettenheim und Eich. In wenigen Jahren hatte er hier das größte arrondierte Weingut Deutschlands angelegt. Leider war ihm die spätere gute Rentabilität nicht mehr vergönnt. Bis der Ertrag eintrat, war das Gut in andern Händen.

Aber seine Anlagen stehen heute noch, nach 40 Jahren, wenn auch inzwischen das Gut parzelliert und aufgeteilt wurde, in ertragsfähigem Zustand da. Besonders gilt dies von den reichtragenden Obstbäumen. Diese trugen in den ersten Jahren wenig, wurzelten in die Tiefe auf eine tiefgründige Lettenschicht und halten jetzt in Sturm und Wetter, Frost und Hitze aus. Anders dagegen die Weinstöcke. In dem im Sommer glühenden Sandboden fingen sie frühe an zu tragen, brachten hohe Erträge und trugen sich bald tot. Manche Weinberge dieses obengenannten Hofmannschen Gutes „Liebfrautal" sind heute zum zweiten Male bepflanzt. Bemerkt sei noch, daß die jungen Reben in heißen Sommern schwer in dem glühenden Sande — trotz stattfindender Bewässerung — anwachsen. Dagegen wuchs der Spargel, der hier im großen angebaut wurde, prächtig, war er doch ganz in seinem Element.

Nicht unerwähnt wollen wir lassen, daß die Kaliwerke in Staßfurt auf Liebfrautal jahrelang eingehende und um-

Winzer! Die **Zeitpunkte für die Rebschädlingsbekämpfung werden,** wie alljährlich, **vom Badischen Weinbauinstitut wieder bekannt gegeben. Unmittelbare Zusendung der Bekanntmachungen an Winzer erfolgt gegen Einsendung einer Gebühr** von Mk. 2.–.

Achtet genau auf den Mottenflug, damit die Heuwurmbekämpfung rechtzeitig einsetzen kann.

Sorgt dafür, daß Spritzen und Schwefler nun auch wirklich **in Ordnung sind. Bestellt den Spritzkalk.**

Wo der **Rote Brenner** stark aufzutreten pflegt, muß man schon 8–10 Tage **früher spritzen,** als **normalerweise gegen Peronospora.**

Lockert die Faßspunden, weil **beim Eintritt wärmerer Witterung** eine **Nachgärung** des Weines (Säureabbau) eintreten kann.

Digitized by Google

fangreiche Düngungsversuche mit allen hier angebauten Kulturpflanzen anstellten. Also außer dem Weinstock auch mit Obstbäumen, Spargel, Kartoffel, Korn usw. Alles gedieh bei entsprechender Nährstoffgabe prächtig. Sämtliche behandelten Parzellen stachen mit auffallender Üppigkeit hier in dem armen Sande von den anderen ab. Auch Kali wirkte hier Wunder, an die kein Mensch vorher glauben wollte.

Da ich noch auf die Anlage des Gutes vor etwa 40 Jahren zurückblicken kann, so möchte ich die Erfahrungen und Beobachtungen, die man hier und in den Nachbargegenden machte, wo Reben nicht lange vorher zuerst angelegt wurden, kurz in einige wesentliche Hauptpunkte zusammenfassen.

1. Nicht in jeder Gegend gedeihen die Reben im Flugsand.
2. In alten Weinbaugegenden entarten die Weinstöcke infolge der Nährstoffarmut im Sandboden.
3. Am besten gedeihen (in Hessen und Pfalz) die Frühburgunder, Portugieser, Österreicher (Sylvaner), möglicherweise noch Rießling, der aber hier launisch ist.
4. Die jungen Stöckchen (Blindreben sowohl als Wurzelreben) wachsen in heißen Sommern sehr schwer an. Trotz Begießens jedes Stöckchens alle 2—3 Tage gehen sie ein.
5. Die Anlagekosten sind heute trotz des leicht zu bearbeitenden Sandbodens sehr groß.
6. Infolge allzufrühen und dann sehr reichlichen Ertrages werden die Stöcke nicht alt. Ein Durchschnittsalter von 30 Jahren für den einzelnen Stock ist das höchste.
7. Ein Ausbessern mit Schleifreben, Wurzelreben, Topfreben, Korbreben usw. ist dann zwecklos, da die mit Schimmelpilzen und Schädlingen behafteten alten faulenden Wurzeln die neuanwachsenden Wurzeln sofort anstecken.
8. Das Risiko des Erfrierens der Reben in Sandböden ist sehr groß. Die kalten Mainächte sind sehr gefährlich. Der heiße Sand kühlt in diesen Frostnächten sehr schnell ab und nachts strahlt die in der Luft befindliche Kälte aus dem kalt gewordenen Sande auf die jungen Triebe wieder zurück. Ein gänzliches Erfrieren und vollständiger Fehlertrag sind die Folgen. Und dies kam schon einige Jahre hintereinander vor. — Auch in kalten Wintern erfrieren die Stöcke leicht und sterben dann völlig ab.
9. Die Weine, insbesondere Weißweine, aus Sandweinbergen sind zwar frisch, aber eignen sich nicht aufs Lager. Sie werden platt und bukettarm. Entweder müssen sie als „Neuer" konsumiert oder später verschnitten werden.

Nach dem Gesagten ergeben sich also wenig Aussichten, beim Überhandnehmen der Reblaus in den deutschen Weinbaugebieten in Sandböden Weinbau trotz Reblaus treiben zu können. Man wird deshalb bei uns in den eigentlichen Reblagen den Weinbau mit Pfropfreben erhalten müssen.

Kleine Mitteilungen

Weinbörse in Freiburg.

Am 24. April waren gegen 1000 Hektoliter badische, Pfälzer, elsässische, italienische und spanische Weine in den Angebotslisten eingetragen. Verlangt wurde für 1922er Markgräfler verbessert 64 Mk., Kaiserstühler Natur 50 Mk., Pfälzer 1922er 52—53 Mk, 1923er von 90 Mk. ab, roter Dürkheimer 1922er 65 Mk., Rheinweiler 1918er 130 Mk. Umgesetzt wurde nichts, weil offenbar die Preise der Müllheimer Weinversteigerung zuerst abgewartet werden. Auch im Branntwein war großes Angebot ohne Nachfrage.

Weinversteigerung des oberbadischen Weinbauvereins.

Am 26. April veranstaltete der oberbadische Weinbauverein unter dem Vorsitz von Altbürgermeister Güntert in Laufen eine Prämierung der oberbadischen Weine (Markgrafschaft, Kaiserstuhl, Breisgau). Wie zu erwarten, waren so reichlich Proben des in Oberbaden glänzend ausgefallenen Jahrgangs 1923 eingeschickt worden (170 Stück), daß die Preisrichter ein hartes Amt zu erfüllen hatten, um aus dem vielen Guten das Beste herauszufinden. Wenn das gleichwohl, wie uns scheint, nicht immer geglückt ist dann liegt es eben vielfach an der bei den einzelnen Preisrichtern noch viel zu wenig auf die neue Geschmacksrichtung eingestellten Zunge. Es wäre deshalb zu empfehlen, in Zukunft auf die Auswahl der Preisrichter noch mehr Wert zu legen und solche Zungen für dieses Amt zu bevorzugen, die Gelegenheit haben vielerlei Weine zu kosten, weil solche Männer infolge ihrer Erfahrungen am ehesten in der Lage sind, über veraltete Urteile hinweg den Wein nach seinem wirklichen Wert zu beurteilen. Denn letzten Endes sollen doch diese Weinprämiierungen die Vereinsmitglieder über den Wert ihrer Weine für den allgemeinen Konsum unterrichten und sollen dazu dienen, die kellerwirtschaftliche Behandlung der oberbadischen Weine auf eine höhere Stufe zu führen.

Das umfangreiche Ergebnis der Prämiierung kann hier nur gekürzt mitgeteilt werden. Es sind darum im folgenden nur die ersten Preise erwähnt, nur dort, wo erste Preise infolge zu geringer Beteiligung nicht gegeben wurden, die 2. Preise oder Diplome

Oberes Markgräflerland, 1. Lage: 1. Preis Max Geitlinger in Blansingen und Fritz Fischer in Haltingen. 2. Lage: 1. Preis: Hermann Hagist in Eimeldingen. 3. Lage: 1. Preise: Karl Henn und Max Noll, beide in Binzen.

Mittleres Markgräflerland, 1. Lage: 1. Preise: Alfred Engler in Laufen, Gebr. Krafft in Auggen, Winzerverein in Auggen, Emil Jakobi in Auggen, Fritz Bolanz in Auggen, Krumm in Auggen. 2. Lage: 1. Preis: E. Fünfgeld in Buggingen.

Unteres Märkgräflerland, 1. Lage: 1. Preise: Krafft-Vogt in Schallstadt und Wilhelm Burggraf in Niederweiler. 2. Lage: 2. Preis: Karl Kiefer in St. Georgen.

Markgräfler Edelweine, 1. Lage: 1. Preis: Karl Söllin in Auggen. 2. Lage: 1. Preis: Emil Marget in Hügelheim.

Breisgauer Edelweine, 1. Lage: 1. Preis: Heiliggeistspital in Freiburg. 2. Lage Diplom: Weinbauinstitut in Freiburg.

Rotweine, 1. Preis: Bürgin in Efringen.

Kaiserstühler Ausstich, 1. Preise: Steinmann in Bischoffingen und Trautwein in Bickensohl.

Kaiserstühler, 1. Lage: 2. Preis: Trautwein in Bickensohl. 2. Lage: Diplom: Alfred Hauser in Bötzingen.

Alles in allem hat in diesem Jahr das Markgräflerland glänzend abgeschnitten, wie es bei den hier erzielten hohen Mostgewichten zu erwarten war. Auch der Kaiserstuhl, der infolge seines Fehlherbstes nur geringe Beteiligung aufwies, hatte glänzende Sachen ausgestellt.

Bei dem anschließenden Essen, bei welchem das Prämiierungsergebnis verlesen wurde, machte Herr Altbürgermeister Güntert auch darauf aufmerksam, daß der oberbadische Weinbauverein in diesem Jahre auf ein 50 jähriges Bestehen zurückblicken könne. Weitere Ansprachen hielten Herr Hans Krafft von Auggen und Herr Bastian von Endingen. K. Müller

Weinbau und Weinproduktion der Welt nach dem Krieg.

Während sich der Weinbau in den afrikanischen, amerikanischen und australischen Ländern vermehrt hat, hat sich die Weinbaufläche in den europäischen Ländern um ungefähr 200000 Hektar vermindert. Lediglich Spanien hat einen Gewinn von rund 89000 Hektar zu verzeichnen. Deutschland besaß vor dem Kriege rund 106000 Hektar, nach dem Kriege, durch den Verlust Elsaß-Lothringens, sind es nur noch rund 74000 Hektar. Trotz der Verminderung des europäischen Weinbaues hat sich hier die Weinproduktion im Durchschnitt der Jahre 1919—1922 gegenüber einem Durchschnitt von 1909—1913 um 8853000 Hektoliter vermehrt. Spanien, Frankreich und Deutschland sind an dieser Vermehrung am meisten beteiligt Die vorhin genannten außereuropäischen Länder können trotz allgemeiner Erweiterung ihrer Anbaufläsche eine vermehrte Produktion im gleichen Zeitraum von nur 80000 Hektoliter aufweisen. Dlr.

Wichtige Fragen aus dem Gebiete der Rebendüngung.

Im Sonderausschuß für Rebendüngung der D. L. G. berichtet Geh. Rat Prof. Wagner-Darmstadt, der verdiente Forscher auf dem Gebiet des Düngungswesens, über seine langjährigen Erfahrungen in der Weinbergsdüngung. Exakte Düngungsversuche im Wein-

Digitized by Google

berg sind mit weit größeren Schwierigkeiten verknüpft als solche auf dem Acker oder der Wiese. Die Neigung des Geländes, die außerordentlich große Verschiedenheit der Fruchtbarkeit bei den einzelnen Stöcken, die weite wagerechte Verbreitung des Wurzelwerkes, die eine Abgrenzung der Parzellen erschweren, das alles sind Punkte, die einem eindeutigen Ergebnis des Versuches entgegenarbeiten. Noch eine wichtige Tatsache ist zu berücksichtigen: Düngungsversuche wurden bisher aus naheliegenden Gründen vor allem auf größeren Rebgütern ausgeführt. Hier hatte aber der Weinbergsboden oft eine so reichliche Düngung erhalten, daß auf Jahre hinaus die Reben auf eine Düngergabe nicht antworteten und zwischen der ungedüngten Vergleichsparzelle und den verschieden gedüngten Stücken ein Unterschied im Traubenertrag gar nicht festzustellen war. Ja, Wagner fand sogar mehrmals das überraschende Ergebnis, daß der Ertrag der ungedüngten Parzelle höher war als der einer voll gedüngten. Wie erklärt sich dieser scheinbare Widerspruch? Eine Schädigung durch die Düngung kommt nicht in Frage, denn zu große Gaben wurden natürlich vermieden, dagegen läßt sich nach Wagner wahrscheinlich folgendem die Erklärung dafür finden: Die Erziehungsart der Reben erlaubte nicht, die an sich höchst wirksame Düngergabe voll auszunützen, da der reichliche Holz- und Blattwuchs die Entwicklung der Gescheine und Trauben behinderte. Wagner erinnert an ähnliche Verhältnisse im Ackerbau, wo bei engstehenden Rüben und Kartoffeln eine hohe Düngergabe geringeren Ertrag verursacht als eine niedere, weil das Blatt- und Stengelwerk auf Kosten des Wurzel- und Knollenertrages übermäßig gefördert wird. Ob nun die von Wagner angegebene Erklärung völlig zutreffend ist oder nicht, jedenfalls ist seine Forderung beachtenswert: bei weiteren Düngungsversuchen zu prüfen, ob sich die Wirkung einer hochintensiven Düngung durch eine der stärkeren Holz- und Blattentwicklung angepaßte Erziehungsart steigern läßt.

Die Erscheinung, daß ein Weinberg auf Düngung nicht mit einem Mehrertrag antwortet, kann natürlich nur bei außerordentlich reichlicher Düngung vorkommen und wird heute recht selten sein. Vor allem im Kleinbetrieb fehlt es oft an Nährstoff für die Rebe, in erster Linie am Stickstoff. Wichtig ist hier die von Wagner gefundene Tatsache, daß durch Verwendung von künstlichem Dünger allein in der Regel Höchsterträge nicht erzielt werden können, sondern daß es dazu durchaus noch einer Gabe von Stalldünger bedarf. Für weitere Arbeit ist nun die Frage aufzuwerfen: welches Mindestmaß an Stalldünger ist nötig zur vollen Ausnützung des Handelsdüngers?

Da Düngungsversuche im Weinberg natürlich mehrere Jahre lang dauern und der dringende Wunsch besteht, möglichst bald Aufklärung über das Düngebedürfnis eines Rebstückes zu erhalten, so macht Wagner den Vorschlag, durch Analysen den Gehalt von Rebblättern an Kali, Phosphorsäure und Stickstoff festzustellen und ihn mit dem von Blättern sicher ausreichend gedüngten Reben zu vergleichen. Er hat diese Methode schon erfolgreich bei der Beurteilung von Wiesen-Düngungsversuchen benutzt und hat daraufhin zahlreiche Proben von Rebblättern untersucht und bei ihnen einen mehr oder minder großen Fehlbetrag gegenüber gesättigten Blättern festgestellt. Er fordert nun die weitere systematische Anwendung dieser Methode neben dem Düngungsversuch, um festzustellen, mit welcher Sicherheit aus dem prozentischen Gehalt der Rebblätter an den drei Hauptnährstoffen auf das Düngebedürfnis des Weinbergs geschlossen werden kann.

Zweifellos ist unsere Erkenntnis des Düngungsbedürfnisses der Rebe noch längst nicht so weit gefördert wie bei anderen landwirtschaftlichen Kulturpflanzen, und es ist sicher zu erwarten, daß ein Fortschritt in Fragen der Weinbergsdüngung eine Steigerung der Erträge veranlassen oder wenigstens die Erzielung der bisherigen Ernten auf wirtschaftlicherem Wege ermöglichen wird. K.

Deutschlands Verkehr mit Trauben, Most, Wein und die neuen Zölle.

Es ist für den Weinfachmann immer interessant im Außenhandelsverkehr die Wege zu überblicken, auf denen seine Produkte in verschiedenen Mengen hinausströmen, vor allem aber auch zu kontrollieren, was dafür an gleichen Waren hereinkommt und aus welchen Ländern diese stammen. Unsere gegenwärtige Zeit, die im Kampfe gegen die zukünftigen Weinzölle steht, fordert auf diesem Gebiete geradezu erhöhte Aufmerksamkeit aller Beteiligten. Einfuhr wie Ausfuhr sind im Jahre 1923 gegenüber 1922 wesentlich zurückgegangen. Schuld an der verminderten Ausfuhr tragen die Ruhrbesetzung, die Trockenlegung Amerikas, Wegfall der Ersetzung der englischen Reparationsabgabe sowie die über dem Weltmarktpreis stehenden deutschen Weinpreise. Für die Verminderung der Einfuhr ist verantwortlich zu machen: Geldentwertung, strenge Kontingentierung, Boykott der deutschen Weinhändler gegenüber den französischen Produkten. Eingeführt wurden in Tafeltrauben, Keltertrauben, Maische, Most und Wein 1923 = 282553 Doppelzentner und 220353 ganze Flaschen Schaumwein, 1922 = 463419 Doppelzentner und 702929 ganze Flaschen Schaumwein. Die Ausfuhr betrug 1923 = 23536 Doppelzentner und 270080 ganze Flaschen Schaumwein, 1922 = 141118 Doppelzentner nebst 1129112 ganzen Flaschen Schaumwein. Die Einfuhrländer waren hauptsächlich Frankreich mit Elsaß-Lothringen, Spanien, Italien, Portugal, Luxemburg, Österreich, Ungarn, Rumänien, Griechenland u. a. Die Ausfuhr bewegte sich vor allem nach den Niederlanden, nach der Schweiz, dem Saargebiet, Danzig und Luxemburg, in geringeren Mengen auch nach Großbritannien, Belgien, Dänemark, Norwegen, Schweden, Tschechoslowakei, Argentinien, Brasilien, Vereinigte Staaten von Nordamerika u. a. Beim Bedenken der Neuregelung der Zollfrage können wir von den für 1923 gegebenen Zahlen nicht ausgehen, da sie ja infolge der vorhin geschilderten annormalen Verhältnisse außerordentlich nieder geblieben sind. Aber auch die 1922er bedeutend höheren Zahlen stellen das Normale nicht dar, da sich ja unser Wirtschaftsleben und der gesamte Handel nach dem alles zerstörenden großen Kriege erst wieder heben und den verlorenen Anschluß wieder suchen müssen. Wir müssen mit der fortschreitenden Entwicklung des Handels rechnen, der sehr wahrscheinlich über kurz oder lang uns wieder sich dem Friedensstande nähernde Zahlen vorführen wird. Nun wurden von 1908 bis 1912 in einem fünfjährigen Durchschnitt an Trauben, Most und Wein eingeführt 2128268 Doppelzentner nebst 1348956 ganzen Flaschen Schaumwein im Gesamtwerte von 88168000 Goldmark und ausgeführt 1982-5 Doppelzentner nebst 1248892 ganzen Flaschen Schaumwein im Gesamtbetrage von 23504000 Goldmark. Im gleichen fünfjährigen Durchschnitt betrug die Weinernte Deutschlands 2188198 hl im Gesamtwert von 1062 Millionen Goldmark. Deutschland hatte nun vor dem Kriege (1913) 67000000 Einwohner, gegenwärtig (Schätzung 1919) 63500000. Auf den Kopf der Bevölkerung Deutschlands kamen an jährlichem Weinverbrauch in Vorkriegszeiten 7½ Liter, was jetzt einer Gesamtmenge von 4762500 hl Wein gleich käme. Die oben im 5jährigen Durchschnitt angegebene Einfuhr von 2128268 Doppelzentner stellen ungefähr rund 1800000 hl Wein dar, zusammen mit der durchschnittlichen deutschen Weinernte wären dies rund 4 Millionen hl ohne Berücksichtigung der Ausfuhr an Wein und der Ein- und Ausfuhr an Schaumwein. Wenn nun der Deutsche das nahezu völlig verlernte Weintrinken in annähernd Friedensmaße wieder aufnehmen soll, dann muß ihm Wein reichlich und auch zu einem erschwinglichen Preise angeboten werden. Weinbau und Weinhandel können hier nur zustimmen. Sicherlich müssen wir auch mit einem Erstarken der Finanzkraft der Gesamtheit des Volkes rechnen, aber da wird doch noch manches Jährlein dahinrinnen, ehe die große Masse der Bevölkerung Einkommen erreicht, welche dem Friedensstande gleichstehen. Diesen Erwägungen steht das Wohl und Wehe unseres jahrhundertelang um seine Existenz schwer ringenden Rebbauernstandes gegenüber, und wer es da gut meint, der muß dem Rebbauer sein unter unendlichen Mühseligkeiten hervorgebrachtes Produkt schützen in jeder Form, vor allem auch vor der drohenden schweren Konkurrenz der bedeutend billiger und leichter zu erzeugenden großen Mengen Auslandswein durch entsprechend hohe Zölle. Der deutsche Wein, das edelste Getränk was wir besitzen, darf nicht verschwinden! Und doch muß ein Maß bezüglich der Zölle gefunden werden, das nicht allein den Weinbauern, sondern auch den Weinhandel existenzfähig beläßt und auch den deutschen Weintrinker wieder konsumfähig macht. Einer ist hier auf den andern angewiesen, allen Dreien muß geholfen werden. Möchte es gelingen dieses Ziel zu erreichen! Nur einseitig an die Frage der neuen Weinzölle heranzutreten, lediglich nur den einen Standpunkt zum Durchbruch verhelfen zu wollen — sei es nun möglichste Zollfreiheit oder stärkste Einschränkung der Einfuhr — würde über kurz oder lang die drei Parteien in den Abgrund werfen. Die Freude davon und den Nutzen hätten lediglich die Abstinenzler, die gemeinsamen unermüdlichen Feinde des Weinbaues, des Weinhandels und des Weintrinkers. Dümmler.

Standortsveredelung.

A Dufour beschreibt in der „Revue de viticulture" eine Standortsveredlung, die nach seiner Ansicht auch in nördlichen Gebieten Aussicht auf Erfolg verspricht. Es handelt sich dabei in Frankreich um das Umpfropfen älterer Hybridensorten (Noah, Othello, Gaillard 2 usw.). Die alten Stöcke werden im Monat April bei gutem Wetter an der Erdoberfläche abgeschnitten und der Stumpf erhält einen englischen Kopulationsschnitt, der sich durch Bast und Kambium zieht. Ein 30 cm langes einjähriges Holz erhält unter dem zweiten Auge von oben einen entsprechenden Schnitt und wird sorgsam auf die Unterlage geschoben und mit Bast verbunden. Dann wird die Erde bis an das zweite Auge des Edelreises herangezogen. Aus der Unterlage etwa entstehende Wasserschosse müssen entfernt werden. Das so aufgepfropfte Blindholz lebt zunächst von den selbstgetriebenen Wurzeln und nach

Digitized by Google

vollständigem Verwachsen tritt dazu die Ernährung durch die Unterlage. Ein Mann soll am Tage 200 Veredlungen anfertigen können, die, wenn sorgfältig ausgeführt, 90 Anwachsprozente liefern. Wenn sich auch gegen diese Veredlungsart für unsere Verhältnisse mancherlei Bedenken geltend machen lassen, so wäre es vielleicht doch angebracht, allerorts derartige Versuche mit Unterlagswurzelreben und Blindhölzern einheimischer Rebsorten zu machen, um festzustellen, ob diese Art des Pfropfens einen Ersatz für die umständliche Tischveredlung darstellen könnte. Rdr.

Das Stummbrennen der Moste.

In Heft 9 von „Wein und Rebe" gibt die Hessische Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Oppenheim einen Überblick über die 1923er Weine und deren Behandlung. Es wird unter anderem auch hervorgehoben, daß das Stummbrennen der 23er Moste sich auch in Hessen wiederum gut bewährt hat. Die so gewonnenen Jungweine zeichnen sich durch große Reintönigkeit aus und haben nur geringe Neigung zum Rahnwerden. Diese Tatsache muß umsomehr hervorgehoben werden, weil es sich bei den 23er rheinhessischen Weinen um Produkte handelt, die 10–16 g Säure im Liter enthielten. Demgemäß scheint auch dem Einbrennen säurereicher Moste nichts im Wege zu stehen, besonders wenn später mit Erfolg alle Maßnahmen getroffen werden können, die den Säureabbau begünstigen. Rdr.

Die 1923er Moste Frankens.

Nach einer Veröffentlichung von Omeis-Würzburg wiesen von 196 untersuchten 1923er Mosten 105 Stück 70° nach Oechsle und weniger auf und 74 Stück 71–80°, sowie 17 Proben 81–87°. Der Säuregehalt betrug bei 146 Proben 10‰ oder weniger, bei 50 Proben über 10‰, im Höchstbetrage 16,5‰. Die Hauptmasse des Frankenweins hatte 65–75° Oechsle und 7,5–10‰ Säure. Spitzenweine brachte der Jahrgang nicht, dagegen eine Anzahl von Weinen von recht guter Qualität.

Rundschau

Deutschland.

Weinsteuerfonds für wissenschaftliche Zwecke. Der Reichsrat hat aus dem Weinsteuerfonds für wissenschaftliche Förderung des Weinbaus und zur Durchführung der Reblausbekämpfung für das Jahr 1923 die Verteilung von im ganzen 10000 Goldmark genehmigt. Wie man mit dieser Summe eine wissenschaftliche Weinbauförderung betreiben soll, darüber schweigen sich die verantwortlichen Stellen in Berlin aus und wie nach Abzug des Geldes für die wissenschaftliche Förderung noch etwas für die Reblausbekämpfung übrig bleiben soll, ist ein gleich großes Rätsel.

Gärungsgewerbe und Reichstagswahl. Die Arbeitsgemeinschaft der Gärungsgewerbe fordert in einem Aufruf, daß die Fachgenossen keine Parteiliste unterstützen, die einen auf die abstinenzlerischen Forderungen festgelegten Kandidaten an vorderer Stelle aufweist und der mit den Worten schließt: „Wenn dieser Reichstag nach den Wünschen der Abstinenzler ausfällt, dann sind wir erledigt!"

Mehr Kellerkontrolle! Der pfälzische Abgeordnete Hildenbrand hat in einer Sitzung des ständigen Ausschusses des bayerischen Landtages folgenden Antrag eingebracht, der auch angenommen wurde: „Im Hinblick darauf, daß durch die starke Zunahme der Weinpantscherei der Weinbau und der reelle Weinhandel schwer geschädigt werden, wird die Staatsregierung aufgefordert, zu veranlassen, daß die Kellerkontrolle streng geübt und die Schuldigen zur Anzeige gebracht werden."

Oesterreich.

Förderung der Rebenveredelung. Nach der Neuen Wein-Zeitung ist zur Förderung der Rebenproduktion die Herstellung von Bezirks-Schnittweingärten (Stammersdorf, Matzen, Spitz und andere Orte) und für die beltmöglichste Ausnützung des kostbaren Rebenmaterials die Errichtung zahlreicher Gemeinde- und Vereins-Rebenvortreibhäuser (Eichhorn, Langenlois, Windisch-Baumgarten, Klosterneuburg, Maißau, Senftenberg, Gainfarn, Gösting u. a. m) nach den Plänen und mit Unterstützung der n.-ö. Landes-Landwirtschaftskammer durchgeführt worden. Ebenso sind baugebrechlich gewordene Rebenvortreibhäuser wieder hergerichtet worden. Die Landes-Landwirtschaftskammer hatte hierzu den Gemeinden einen besonderen Baufachmann zur Seite gestellt. Zur praktischen Schulung der Weinbautreibenden in der Rebenveredelung und Neukultur werden zahlreiche Rebenveredelungskurse abgehalten. Gegenwärtig finden Kurse zur Heranbildung von Bezirks-Weinbauinstruktoren statt.

Amerikaner-Direktträgerreben. Zur Hintanhaltung einer Schädigung des n.-ö. Weinbaues und zur Abwehr der Reblausgefahr wird in einer amtlichen Verordnung die Einfuhr von sog. Direktträgerreben nach Niederösterreich ausnahmslos verboten.

Tschechoslowakei.

Militäraushebungen und Alkoholverbot. An Stellungstagen dürfen den Stellungspflichtigen von vormittags 6 Uhr bis abends 6 Uhr keine alkoholischen Getränke (Bier, Wein, Branntwein, Likör usw.) verabfolgt werden. Davon werden auch sämtliche Gemeinden betroffen, die von den Stellungspflichtigen auf ihrem Wege nach und vom Stellungsorte berührt werden.

Schweiz.

Schweizer Weineinfuhr. Vom 1. April ds. Js. an besteht eine allgemeine Einfuhrbewilligung über alle Grenzen der Schweiz für Weinmost und für Naturwein in Fässern bis und mit 13° Alkoholgehalt. Alle bisher neben dem Zollsatz erhobenen Sondergebühren kommen gleichzeitig damit in Fortfall.

Italien.

Steuererleichterungen für Neuanlagen von Weinreben und Obstgehölzen. Bisher galt allgemein für neuangelegte Wein- und Obstpflanzungen eine Steuerbefreiung von 5 Jahren. Eine neue Verordnung bestimmt unterschiedliche Sätze: für niedere Weinreben je nach Lage 1–5 Jahre, für hochgezogene Weinreben (Spalier- und Pergelanlagen) 3–15 Jahre Steuerfreiheit. Ein Nachpflanzen oder Ausbessern wird nicht berücksichtigt, sondern nur Neupflanzungen besonders auch in reblausverseuchten Geländen.

Seidenraupenzucht anstelle von Weinbau. Im „erlösten" Tirol sind Bestrebungen im Gange, infolge der Weinabsatzkrise die dort zum Teil herrschende Massenproduktion an Wein einzudämmen und durch andere Kulturen zu ersetzen. Den Vernatsch (Trollinger) hält man für den Sünder; er soll deshalb teilweise oder ganz ausgerodet werden, um Maulbeerbäumen für die Seidenraupenzucht Platz zu machen. Der Landeskulturrat in Triest hat veranlaßt, daß bereits im vergangenen Herbst und in diesem Frühjahr nicht weniger als 400000 Maulbeerbäume ausgepflanzt wurden.

Amerika.

Prohibition. Der Kommandeur der Küstenwache teilte dem Kongreß mit, daß die Hochseeflotte der Schnapsschmuggler gegenwärtig aus 34 Dampfern und 132 Seglern bestehe nebst einer Hilfsflotte von mehreren hundert Benzinfahrzeugen. Die Prohibitionsflotte hat bereits in den 22 Monaten ihrer Tätigkeit 153 Schmugglerschiffe außer Tätigkeit gesetzt, 31000 Kisten mit geistigen Getränken beschlagnahmt und 20000 Kisten mit gleichem Inhalt über Bord geworfen. Trotzdem werden immer noch, infolge ständig zunehmender Verwegenheit der Schmuggler, allmonatlich 100000 mit geistigen Getränken gefüllte Kisten in Amerika eingeschmuggelt. Im Jahre 1923 hat die Bekämpfung des Schmuggels 36 Millionen Dollar gekostet.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Die Frühjahrsarbeiten in den Weinbergen nehmen bei der verhältnismäßig günstigen Witterung ihren ungestörten Fortgang. Zumeist sind sie bereits beendet. Die Rebstöcke harren nun fein säuberlich geschnitten, geneigt und angebunden im gut umgegrabenen Boden der Dinge, die da kommen sollen. In den Gebieten mit Winterfrostschäden ist man noch etwas zurück, weil man vor dem Schnitt erst das Austreiben der Augen abwarten wollte. Die ersten Anzeigen des Austriebes wurden Mitte April bei Einsetzen schwülwarmer Tage bemerkbar — jetzt, Ende April, ist der Austrieb in vollem Gange. Es herrscht Freude über die Gleichmäßigkeit desselben, die wohl freilich mit Rücksicht auf die im vergangenen Sommer vereinzelt aufgetretenen Hagelschläge und jüngst eingetretenen Winterfrostschäden nicht überall geteilt werden kann.

Im Weingeschäft herrscht mehr denn je außergewöhnliche Stille. Der Rebbauer bietet nur an, wenn er Geld benötigt, und die Händler und Wirte halten bei der schweren Geldknappheit zurück und sind sehr wählerisch. Nur bestausgebaute Weine werden genommen — eine ernste Warnung für die Produzenten sich raschmöglichst mehr und mehr einer moderneren sachgemäßeren Kellerbehandlung zuzuwenden.

Digitized by Google

Baden. Ein bemerkenswertes Zeichen unserer Zeit ist, daß die Preisbewegung im höchsten Maße durch die Weinversteigerungen, die immer mehr und mehr zunehmen, beeinflußt wird. Gegenwärtig kommt z. B. in Oberbaden auch deshalb kaum noch ein freihändiges Geschäft zustande, weil alles den Verkauf der für den 30. April und 1. Mai ds. Js. angekündigten großen Weinversteigerung des Oberbadischen Weinbauvereins abwarten will. Im freihändigen Verkehr sollen jüngst für 1922er badische Weine Mk. 67—93 für 100 Liter angelegt worden sein.

Rheingau. Versteigerungspreise für 1922er Mk. 1 67 bis 2.67; für 1921er Mk. 10.67 bis 10.87, für 1923er Mk. 1.55 bis 2.20 pro Liter. Eine ganze Reihe von Nummern wurden wegen geringen Preisangebots zurückgezogen.

Rheinpfalz. Versteigerungspreise für 1922er Mk. 0.89 bis 1.51; für 1923er Mk. 1.06 bis 1.58; für 1923er Portugieser Weißkelterung Mk. 0.73; für 1923er Rotweine Mk. 0.63 bis 0 72 bis Mk. 1.20 pro Liter. Verschiedene Nummern kamen wegen Unterangebots nicht zur Versteigerung. Die Versteigerung in Gönnheim verlief sogar trotz kulanter Bedingungen seitens der Versteigerer resultatlos!

Freihändig, 1922er Weißweine von Mk. 0.65 bis 0.85, Rotweine Mk. 0 55 bis 0.65; für 1923er von Mk. 0.70 bis 0.99, Rotweine von Mk. 0.50 bis 0.65 pro Liter.

Rheinhessen. Freihändig, für 1922er und 1923er von Mk. 0.67 an, für gezuckerte Weine von Mk. 0.75 an pro Liter.

Nahe. Nur noch geringer Weinvorrat, Preise zeigen sinkende Tendenz.

Mosel, Saar, Ruwer. Die Forderungen der Produzenten sind etwas zurückgegangen.

Franken. Weinbestände bei den Produzenten zumeist vergriffen, Weinhandel lebhaft, Außenstände an Geld sind schwer hereinzubekommen.

Österreich. Altweine 12prozentig K. 9500; 1922er K. 5500 bis 6000, aufgebesserte bis K. 8200; 1923er K. 6000 bis 7500, aufgebesserte K. 8400; gute Sortenweine bis K 10000 pro Liter.

Jugoslawien. Stillstand der Preisentwicklung. Altweine Dinar 4 bis 6, pro erstklassige Ware bis 8; 1923er Dinar 2.50 bis 4.50.

Tschechoslowakei. Infolge der anhaltenden Teuerung Absatzstockung. 1923er Kc. 5,50 bis 6,50, beste Qualitäten Kc. 6.50 bis 7.50 pro Liter.

Ungarn. Preise unverändert ung. Kronen 5000 — 8000, geringwertigere Qualitäten 2500—3500 pro Liter.

Spanien. Preise fest, geringe Nachfrage. Weißweine Pesetas 5.50 bis 6 bis 7 50 pro Arroba (16 Liter) Rotweine und Clarets Pesetas 5.—. In Alicante notieren Weißweine, Rotweine und Clarets Pesetas 40.— pro Hektoliter, anderwärts Rotweine und Clarets nur 27—30 Pesetas.

Frankreich. Wenig belebtes Geschäft, geringer Preisrückgang. Rotweine aus dem Midi, 8 grädige von Fr. 89 bis 92, 9 grädige von 98 bis 102, 10 grädige von Fr. 107 bis 112 das Hektoliter. Algerische Weine je nach Alkoholgrad von Fr. 115 bis 125 pro Hektoliter. Dlr.

Italien. Die allgemeine Lage hat sich in den verschiedenen Weinbezirken wenig verändert; doch wird durchweg berichtet, daß für gesunde brauchbare Weine die Preise sich etwas befestigen konnten. Dies ist namentlich der Fall in Piemont, Romagna und Toscana, wo neuerdings wieder eine lebhaftere Nachfrage seitens Frankreichs eingesetzt hat. Allerdings geht ein großer Teil dieser Weine in die Destillerie, der seitens der französischen Regierung weitgehende Erleichterungen gewährt werden. Grundbedingung ist aber, daß diese Ausfuhrweine gesund und analysenfest sind.

Auch Deutschland hat sich in größerem Umfang auf den Bezug von Brennweinen eingestellt, die bekanntlich auf 23° Mall. alkoholisiert, verlangt werden. Diese Verwendung ist der italienischen Produktion sehr zu Nutzen gekommen, da ihr Gelegenheit gegeben ist, die schwachen und geringen Weine, die für direkten Konsum wenig Anklang finden, zu verwerten.

Auffallend ruhig ist das Geschäft in Apulien, wo auch für Verschnittweine der Absatz stockt. Die Preise sind daher meist nominell und zwar:

Barletta Verschnitt . . .	14—15°	Lire	12.50 Grad Hektoliter
„ „ . . .	13½°	„	11.50 „ „
„ Konsum-Rotwein	13½°	„	250.— p. Soma = Lire 175.—

Sizilien, soweit der westliche Teil in Betracht kommt, meldet befriedigenden Absatz für hochgrädige Weißweine, die eine leichte Preiserhöhung aufweisen. — Entsprechend hat sich auch das Geschäft in Marsala etwas heben können.

Im östlichen Sizilien liegt das Geschäft weiterhin darnieder.

Für die weitere Gestaltung der italienischen Weinpreise, die bekanntlich einen Tiefstand wie noch nie zuvor aufweisen, wird die Entwicklung der neuen Kampagne maßgebend sein. — Hierüber läßt sich z. Zt. noch nichts sagen, da infolge des ungewöhnlich schlechten und kalten Frühlingswetters die Reben zurückgeblieben sind und z. Zt. noch keine Anhaltspunkte bieten.

Sollte das geringste ungünstige Moment eintreten, so ist anzunehmen, daß die Weinpreise sofort eine Versteifung erfahren. W.

Vereinsnachrichten

Fränkischer Weinbauverein. In der Generalversammlung wurden die Ergebnisse des 1923er Herbstes besprochen sowie der in Aussicht stehende Zolltarif. Diesem sollte der Tarif vom Jahre 1902 als Grundlage dienen. Anwesende Landtagsabgeordnete versprachen auch in steuerlicher Hinsicht für die Winzer einzutreten. Eine Entschließung wurde einstimmig angenommen, wonach die Reichsbehörden ersucht werden, den deutschen Weinbau gegen die Einfuhr zu schützen.

Bund südwestdeutscher Weinhändlervereine. Auf der am 31. März ds. Js. in Frankfurt stattgefundenen Sitzung wurde 1. die in Aussicht stehende Neuregelung bezüglich der Ausfuhrabgabe auf Wein besprochen, sowie 2. die Zusammensetzung der Geschäftsstelle in Berlin, 3. die Neugestaltung des deutschen Zolltarifs für Wein, 4. die Gemeindegetränkesteuer und 5. die Weinversteigerungen. Ein Vertreter der Weinkommissionäre soll der Geschäftsstelle beigegeben werden. Bezüglich des neuen Zolltarifs wurde betont, daß sowohl die Interessen des Weinbaues als auch des Weinhandels wahrgenommen werden müßten. Zu Punkt 4 wurde eine Erklärung angenommen, die auf das entschiedenste jede Art von Gemeindegetränkesteuern bekämpft, und hinsichtlich der Mißbräuche der Weinversteigerungen soll bei der Regierung beantragt werden, daß nur solche Produzenten versteigern dürfen, die auch bereits vor 1914 versteigert haben.

Fragen und Antworten

Herr **W. J. in J.** Frage: Im letzten Jahre wurden die Einlegreben durch Engerlinge so stark beschädigt, daß in diesem Jahre die Reben neu eingelegt werden mußten. Auf einem Grundstück, das mit Kalkstickstoff gedüngt war, wurden dagegen keine Engerlinge bemerkt. Ist der Kalkstickstoff ein Mittel, um die Engerlinge im Boden zu vernichten? — Antwort: Eine direkte Bekämpfung der Engerlinge ist sehr schwer. Ob das mit Kalkstickstoff möglich ist, bezweifle ich. Erfahrungen liegen hierüber bis jetzt nicht vor. Als einziges Mittel hat sich bis jetzt das Einbringen von geringen Mengen Schwefelkohlenstoff (sehr feuergefährlich!!) in den Boden bewährt. Man gibt davon im zeitigen Frühjahr, etwa im März, auf einen Quadratmeter Fläche in vier Löcher je 6 ccm Schwefelkohlenstoff. Ein einfacheres Mittel ist das Ablesen und Vernichten der Maikäfer (Kompostieren mit Ätzkalk). Da die Maikäfer nur alle 3 oder 4 Jahre (je nach Gegend) in stärkerem Maße erscheinen, treten auch die Engerlinge nicht in jedem Jahre gleich stark schädigend auf. K. W.

Bücherbesprechungen

Kunstblätter. Der Kunstverlag Karl Gerlinghaus in Planegg bei München hat soeben zwei prächtige Kunstblätter herausgegeben, die eine Zierde besonders auch für Arbeitszimmer der Weinbau- und Kellereibetriebe darstellen. Das eine Kunstblatt, ein Querblatt, stellt eine Weinernte aus der Zeit um 1750 dar und zeigt in der Mitte des Blattes eine Weinlese, in wirkungsvoller Weise umrahmt von einer Landschaft von Rebstöcken, Arbeitsgeräten der Winzer, Kannen und im oberen Teil eine alte Kelterei. Das Blatt ist ausgeführt von Alfred Schweitzer. Das zweite Bild stellt im Hochformat eine alte Faßfabrik um 1750 dar und ist nach einer alten Radierung von dem Münchner Künstler Rob. Jak Bock ausgeführt. Das Bild zeigt das Innere einer Faßfabrik, die verschiedenen Arbeiten beim Zusammensetzen der Faßdauben und das Anbringen der Reifen.

Der genannte Kunstverlag sendet diese Kunstblätter an Interessenten zur Ansicht ohne Kaufzwang und Vorauszahlung (Preis je 5 M.). K. M.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: K. W. Schneider. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B, Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Cosan (kolloidaler flüssiger Schwefel), Spritzmittel gegen Oidium, zusammen mit Kupferkalkbrühe verspritzt, billiger und bequemer anzuwenden als Pulverschwefel bei gleicher Wirksamkeit.

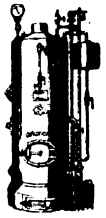
Ciprin A (kolloidales Kupferpräparat), Ersatz für Kupferkalkbrühe, Spritzmittel gegen Peronospora, löst sich leicht im Wasser auf, ohne Kalkzusatz, große Schwebefähigkeit, nicht absetzend.

Ciprin B (kolloidales Kupferpräparat), Ersatz für Kupferkalkbrühe, zum Verstäuben gegen Peronospora, wie jedes andere Verstäubungsmittel anzuwenden, Zeit und Löhne ersparend.

Dehanol (Arsenpräparat), gegen Heu- und Sauerwurm, zum Verstäuben, hohe Wirksamkeit.

E. de Haën A.-G., Seelze bei Hannover

„Oekonom"-Niederdruck Warmwasser- und
Dampfkessel

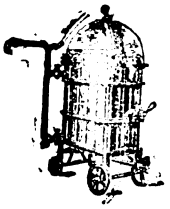


für Satt- und Heißdampf *** Konzessionsfrei ***
zum Brühen, Dämpfen, Kochen und Destillieren

Heizungskessel
Sabel & Scheurer
G. m. b. H., Dampfkesselfabrik
Oberursel b. Frankfurt a. M.

„Breisgau"
Rebspritzen u. Schwefler
als Qualitätsware von allen Fachleuten und Winzern anerkannt!!!
Prospekt kostenlos.
OTTO SICK
Emmendingen i. B.

Seitz-Werke G.m.b.H., Kreuznach
Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- u. Asbestwerke



„Riese" D. R. P.

Filter
für alle Zwecke und für jede Leistung.

Filtriermaterialien
allen Nachahmungen weit überlegen; 30jährige Erfahrungen.

„Komet-Multiplex"
Flaschenabfüllfilter; bis zu 12fache Leistung.

„Komet"

„Radium"

Pumpen
für Hand- und Motorantrieb; höchste Leistungsfähigkeit.

62 nur höchse Auszeichnungen.

Rebspritzen
in Friedensausführung, aus starkem Kupfer, mit Ledertragriemen, mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck. Ferner

Füllpumpen
mit Batteriespritzen Expreß für mittlere und Großbetriebe

Revolververstäuber
gebogene Verstäuberrohre zum Bespritzen der Reben von unten.

Schwefelverstäuber
auf dem Rücken tragbar und kleinere.

Handschwefelverstäuber
in bekannt unerreichter Ausführung.

Prospekte kostenlos.

Carl Platz, Maschinen-Fabrik,
Ludwigshafen a. Rh.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 15. Mai 1924 | Nr. 10

Inhalt: Müller, Kampf gegen Rebschädlinge, mit 8 Textabbildungen S. 79; Kotte, Der Einfluß der Witterung auf die Entwicklung des Heu- und Sauerwurms S. 83; Gescher, Heuwurmbekämpfung S. 84; Köbelin, Blut als Bekämpfungsmittel der Gelbsucht (Chlorose) S. 84; Fueß, Über mangelhafte Ausbildung des Diaphragmas in 1923er Reben und die Bedeutung des Diaphragmas für die Heranzucht gesunder Wurzelreben und Rebveredlungen, mit 4 Textabbildungen S. 85; Kleine Mitteilungen S. 87; Rundschau S. 88; Vereinsnachrichten S. 89; Personalia S. 89; Geschäftliche Mitteilung S. 89.

Kampf gegen die Rebschädlinge.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 87 des Badischen Weinbauinstituts.)
Mit 8 Textabbildungen.

Wer den Kampf gegen die pilzlichen und tierischen Feinde des Rebstockes erfolgreich führen will, der muß heutzutage nicht nur die besten Bekämpfungsmittel kennen, – worüber in der ersten Schädlingsbekämpfungsnummer unserer Zeitschrift S. 57 das Wissenswerte mitgeteilt ist –, sondern er muß auch über die Lebensverhältnisse von Pilz und Insekt unterrichtet sein, weil nur dann ein voller Bekämpfungserfolg beschieden sein kann. Diese Zeilen sollen darum das für den Praktiker Wissenswerte, was die Wissenschaft über die Biologie der Rebschädlinge erforscht hat, kurz zusammenfassen. Wer sich eingehender über dieses Kapitel unterrichten will, sei auf die 2. Auflage meines Buches Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung verwiesen (Verlag G. Braun, Karlsruhe, geb. Mk. 6.–), aus welchem auch die hier beigegebenen Abbildungen stammen.

Abb. 1. Peronosporaflecken auf der Unterseite eines Rebblattes.

Der hinter uns liegende strenge Winter hat bei den Winzern, wie so oft schon nach kalten Wintern, die Ansicht aufkommen lassen, die Krankheiten und Schädlinge würden in diesem Jahre kaum gefährlich auftreten, weil die Winterkälte sie vernichtet hätte. Wir wissen aber durch zahlreiche Beobachtungen und Versuche, daß die Ansicht in dieser Fassung unzutreffend ist, denn weder die Pilze noch die Winterpuppen des Sauerwurms leiden unter den Temperaturen, wie sie im verflossenen Winter herrschten. Sauerwurmpuppen werden überhaupt durch hohe oder niedere Temperatur weniger geschädigt, wie durch Trockenheit oder Feuchtigkeit. Wohl ist mit einem anfangs geringeren Umsichgreifen der Peronospora und des Heuwurms zu rechnen, weil die Peronospora im vergangenen Jahr in vielen Weinbaugebieten, wie z. B. auch in Baden, fast gar nicht auftrat. Aber im Herbst zeigten sich da und dort, vom Winzer vielleicht unbeachtet, doch manche Infektionen, die unter Umständen doch noch Ueberwinterungsformen ausgebildet haben. Auch von den Winterpuppen des Sauerwurms wissen wir, daß sie in vielen Gegenden nur überaus spärlich zu finden sind (vergl. die Mitteilung Nr. 85 des Weinbauinstituts auf S. 61 dieser Zeitschrift). Günstige Entwicklungsbedingungen vorausgesetzt, können sich aber Peronospora, Mehltau und Traubenwickler sehr rasch vermehren und doch wieder beträchtlichen Schaden anrichten, wenn man nicht rechtzeitig den Kampf aufnimmt. Aus Algier ist ja auch schon starkes Auftreten der Peronospora und des Mehltaus gemeldet.

1. Peronospora.

Der die Blattfallkrankheit der Reben verursachende Pilz überwintert in abgefallenen, am Boden liegenden Blättern, von wo aus er die untersten Rebblätter, vornehmlich die der Wasserschosse, befällt. Einige wenige Pilzflecken können in nicht rechtzeitig und richtig bespritzten Weinbergen hunderte von Infektionen nach sich ziehen und das geht bei für den Pilz günstigen Witterungsverhältnissen so fort, bis im Sommer der ganze Weinberg krank und der Ertrag mehr oder weniger verloren ist. Wir können den im Innern der Rebe lebenden Pilz in seiner Entwicklung aber nur dann fassen, wenn er nach außen kommt, wenn er also die weißen Pilzrasen mit Tausenden von Fortpflanzungszellen auf der Blattunterseite bildet. Diese Fortpflanzungszellen fallen, wenn sie reif sind, ab, werden vom Luftzug bei ihrer geringen Größe leicht weggetragen und sind dann imstande neue Ansteckungen zu verursachen, wenn sie in Wassertröpfchen auf grüne Rebteile fallen. Hier platzen sie auf, entlassen Schwärmsporen, die einen Keimschlauch treiben, der durch die winzig kleinen Spaltöffnungen wieder in das Innere der Rebe eindringt. Solche Spaltöffnungen finden sich fast nur auf der Blattunterseite und an den Gescheinen. Selbst Blättchen von nur 2–3 cm Durchmesser haben schon diese kleinen für die Atmung der Rebe notwendigen Oeffnungen und können darum schon infiziert werden.

Außer Wasser ist für die Infektion der Rebe durch die Peronospora auch noch die herrschende Temperatur von Wichtigkeit. Ein Auskeimen der Schwärmsporen und Infizieren der Rebe scheint schon bei ziemlich niederer Temperatur (von 8 ° C an) möglich zu sein, erfolgt aber bei

Digitized by Google

höheren Temperaturen um so rascher und sicherer. Der Pilz bleibt nun im Blattinneren eine geraume Anzahl von Tagen und bricht erst nach Ablauf der sog. Inkubationszeit wieder aus dem Blattinnern hervor. Diese Inkubationszeit schwankt je nach der herrschenden Temperatur. Sie ist bei einer mittleren Temperatur von 17 ° C etwa 7 Tage, bei 20 ° C etwa 5 Tage, bei 22–25 ° C etwa 4 Tage, bei 27 ° C wieder länger, nämlich etwa 5 Tage. Zahlreiche genaue Untersuchungen haben uns diese Zeitpunkte ermitteln lassen. Da nun aber im Mai und Juni die mittlere Temperatur infolge kühler Nachttemperaturen in der Regel erheblich unter den Tagestemperaturen liegt, rechnet man bei uns in normalen Jahren Mitte Mai mit einer Inkubationszeit von 15–18 Tagen, Ende Mai von 12–15 Tagen, Anfang Juni von 11–13 Tagen, Mitte Juni von 9–11 Tagen, Ende Juni von 6–7 Tagen und im Juli und August von 5–6 Tagen, soweit es sich um die Infektion der Blätter handelt. Bei der Infektion der Beeren ist die Inkubationszeit etwas anders, denn die Spaltöffnungen der Beerchen werden mit zunehmendem Wachstum der Beeren geschlossen. Später kann also die Infektion hier nur noch durch die Beerenstielchen vor sich gehen und verlangsamt sich dadurch um einige Tage. Sie beträgt in der Regel 10–14 Tage.

Ein Ausbruch kann also erst nach abgelaufener Inkubationszeit, niemals früher erfolgen. Aber auch nach Ablauf der Inkubationszeit müssen zwei Bedingungen für den Pilz erfüllt sein, wenn ein Ausbruch erfolgen soll: es müssen die infizierten Rebteile naß sein (Regen, Tau) und es muß eine Temperatur von mindestens 13 ° C. herrschen. Ist die Temperatur niederer oder ist das Rebblatt nicht naß, so unterbleibt der Ausbruch so lange bis diese zwei Bedingungen eingetreten sind.

Diese biologischen Momente spielen für die Zeitpunkte wann gespritzt werden soll, eine hervorragende Rolle. Auf Grund des von mir entworfenen, nun schon 10 Jahre in der Praxis erprobten Inkubationskalenders und der Inkubationskurve[1] kann sich jeder Winzer, wenn er auf die Niederschläge und auf die Temperatur achtet, die geeigneten Spritzzeitpunkte selbst errechnen. Gespritzt muß werden, bevor ein Ausbruch der Peronospora zu erwarten ist. Von Mitte Juni ab kann man, wenn früher richtig gespritzt wurde, ohne Gefahr, selbst in Peronosporajahren, immer einen Peronosporaausbruch überspringen, ohne Peronosporaschäden im Weinberg zu bekommen, weil dann das Wachstum der Rebe nicht mehr so lebhaft ist und die richtig gespritzten Rebteile ihren Kupferbelag bis im Herbst hinein behalten. Das Weinbauinstitut gibt auch die Zeitpunkte zum Spritzen alljährlich bekannt.[2] Es ist also heutzutage dem Winzer kaum mehr möglich in der Wahl der Zeit zum Spritzen grobe Fehler zu begehen.

Die Frage, wie gespritzt werden soll, ergibt sich aus dem Gesagten. Man muß alle grünen Teile des Weinstocks mit der Spritzbrühe treffen, weil nicht nur Blätter, sondern auch Triebe, Gescheine, und junge Beeren vom Pilz befallen werden können. Da der Pilz von der Unterseite in die Blätter eindringt, müssen diese vom Spritzstrahl ebenso wie die Gescheine oder jungen Beerchen besonders getroffen werden, sonst ist der Erfolg nur gering. Natürlich darf an Spritzbrühe nicht gespart werden, denn alle grünen Teile kann man bei hoher Stockerziehung und 100 bis 120 Stöcken pro ar nur dann treffen, wenn man zu jeder Bespritzung 25 bis 30 Liter Brühe pro ar verwendet. Eine solche Brühe wirkt aber besser als zwei flüchtige Bespritzungen. Man kann an der Konzentration der Spritzbrühe (1%ig statt 2%ig) sparen, man darf aber niemals an der Flüssigkeitsmenge sparen!

Pumpen mit starkem Druck sind ebenfalls ein Erfordernis für eine wirksame Peronosporabekämpfung.

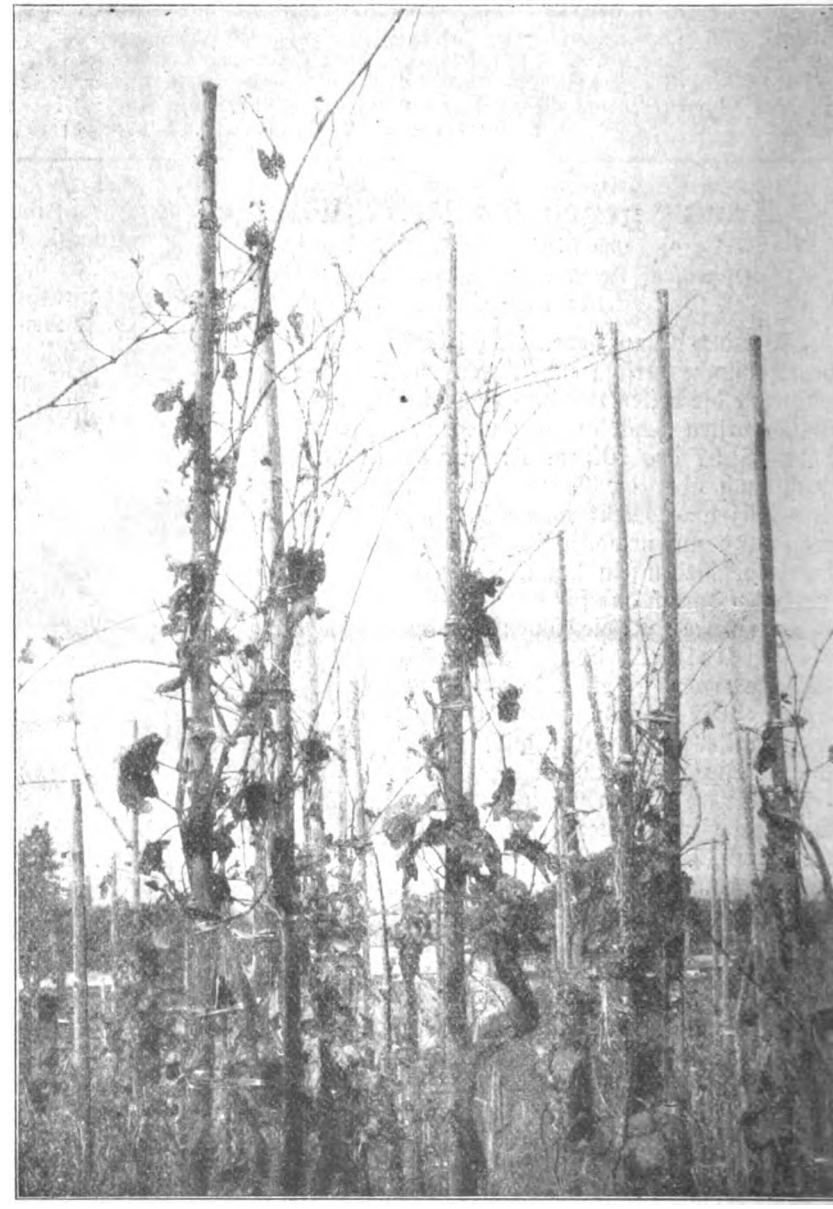


Abb. 2. Durch Peronosporabefall nahezu vollkommen entblätterte Reben. Aufgenommen im August.

[1] Zu beziehen vom Badischen Weinbauinstitut gegen Einsendung von 20 Pfg.

[2] Die Zeitpunkte für die Rebschädlingsbekämpfung werden vom Weinbauinstitut den Winzern unmittelbar zugestellt gegen Einsendung einer Gebühr von Mk. 2.–.

Digitized by Google

2. Mehltau.

Im Gegensatz zum Peronosporapilz lebt der Mehltaupilz nur auf der Oberfläche der Blätter, Triebe und Beeren der Rebe und entsendet lediglich Saugfortsätze in das Innere des Weinstocks, um sich Nahrung zu verschaffen. In der Regel tritt der Pilz erst im Juni auf und wird für die Rebe von Juli ab gefährlich. Es gibt aber auch Jahre, in welchen der Pilz schon im Mai erscheint und man dann entsprechend früher auf der Hut sein muß. Leider sind wir immer noch nicht über die Entwicklungsbedingungen der Pilze genügend unterrichtet, deshalb muß der Winzer auf die ersten Spuren des Mehltaus, die sich als feinen grauweißen Anflug an den Blättern und Gescheinen zu erkennen geben, genau achten, um mit der Bekämpfung rechtzeitig einzusetzen. Im allgemeinen schwefelt man einmal vor

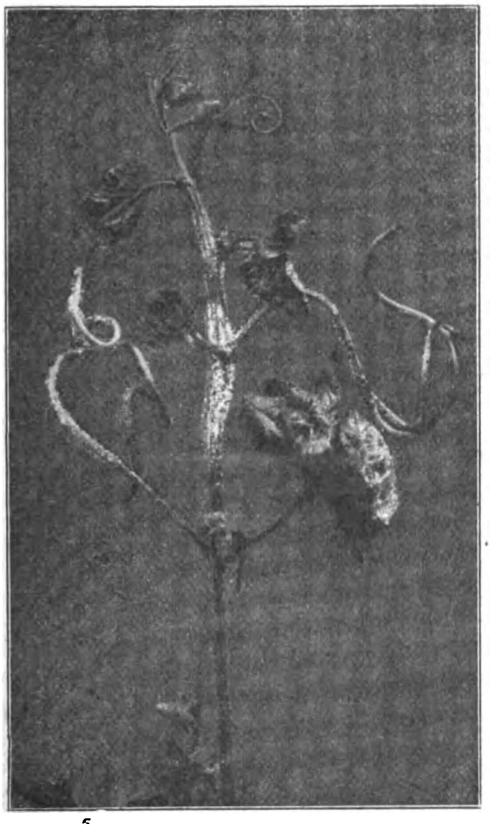


Abb. 3. Peronospora an einem Rebtrieb und an den Ranken.

und einmal nach der Blüte, bei stärkerem Auftreten, oder wenn Regen den Schwefelstaub abgewaschen hat, noch öfter. Da bei kühler Witterung der Schwefelstaub nur unvollkommen wirkt, andererseits aber der Pilz unter Umständen doch gut gedeiht, muß bei solchem Wetter das Schwefeln besonders peinlich durchgeführt werden. Man benötigt für 1 ar etwa ½ kg Schwefelstaub.

3. Roter Brenner.

Im vergangenen Jahr trat der Rote Brenner nicht nur in Rotwein- sondern auch in Weißweingebieten zum Teil so stark auf, daß die Rebstöcke die ersten Blätter schon anfangs Juli verloren. Es ist darum damit zu rechnen, daß diese Krankheit auch in diesem Jahre wieder um sich greift, wenn man sie nicht rechtzeitig bekämpft. Der Pilz überwintert in den abgefallenen Blättern, von wo aus die jungen Blätter vom letzten Drittel des Monats Mai ab infiziert werden können. Der Ausbruch der Krankheit erfolgt dann nach einer 14tägigen bis 3wöchigen Inkubationszeit und äußert sich in gelben Blattflecken, die sich bald ausdehnen und Teile des Blattes oder das ganze Blatt zum Absterben bringen. Glücklicherweise hat aber dieser Pilz nur eine Entwickelung im Jahre, nicht 5–7 wie die Peronospora und kann darum leicht unterdrückt werden, wenn man rechtzeitig gegen ihn mit kupferhaltigen Brühen vorgeht. Im Gegensatz zur Peronospora dringt der Pilz auch nicht blos durch die Unterseite in das Rebblatt ein, sondern er ist imstande, an beliebigen Stellen das Blatt zu durchbohren, also auch auf der Oberseite. Man muß darum

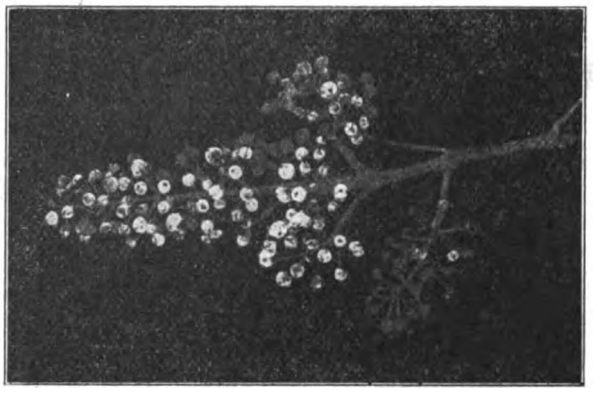


Abb. 4. Von der Peronospora befallenes Rebgescheln.

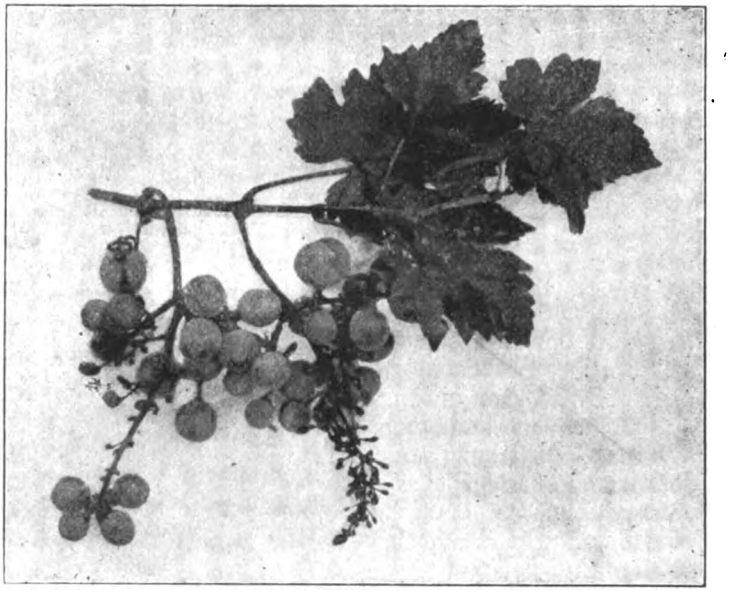


Abb. 5. Von der Peronospora befallene Gescheine, die später verdorrt sind.

Unterseite und Oberseite gegen den Pilz schützen. Die Bespritzung hat 8–10 Tage früher als die erste Peronosporabespritzung zu erfolgen, sonst ist sie umsonst. Da aber zu einer so frühen Zeit die Rebteile noch sehr zart und Verbrennungen durch die Spritzbrühe leicht ausgesetzt sind, verwendet man für diese Rotbrennerbekämpfung am besten 0,6–1%ige Kurtakolbrühe, die erfahrungsgemäß die geringsten Verbrennungen am Weinstock hervorruft.

4. Graufäule.

Auch die Graufäule, verursacht durch den Pilz Botrytis cinerea, kann in manchen Jahren das Herbsterträgnis dadurch empfindlich schädigen, daß dieser Pilz sich auf den

Digitized by Google

Traubenstielen kurz vor der Traubenreife ansiedelt und den Stiel zum Abfaulen bringt, sodaß dann die schönsten unreifen Trauben kübelweise auf dem Boden aufgelesen werden können. Besonders der Riesling ist dieser Krankheit mitunter stark ausgesetzt. Durch Bespritzen der Trauben mit 1%iger Schmierseifenlösung oder mit Uraniagrün-Kupferkalkbrühe, wie man sie zur Sauerwurmbekämpfung verwendet, läßt sich die Stielfäule zurückhalten.

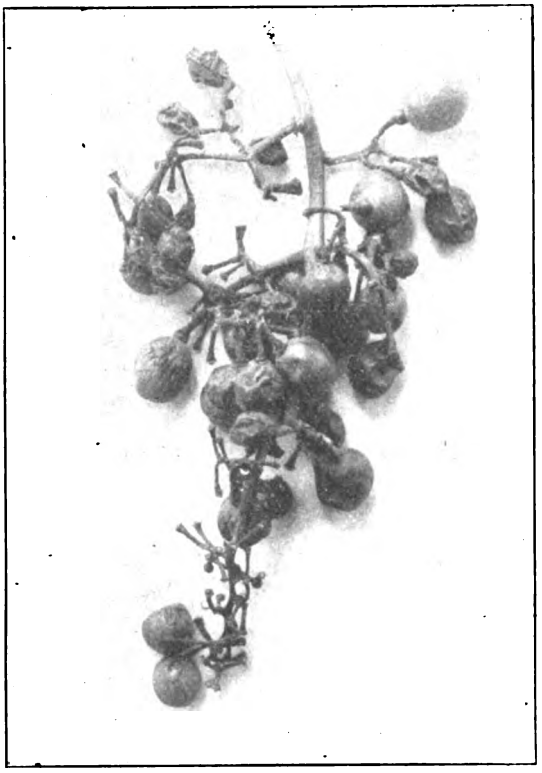


Abb. 6. „Lederbeeren", der größte Teil ist abgefallen.

kämpfung entsprechend einstellen, weil nur so ein Erfol zu erwarten ist. Die Mißerfolge mancher Winzer liege immer in der Nichtbeachtung dieses Umstandes.

Nikotin wirkt in der Hauptsache als Atem-, wenige

Abb. 7. Vom Mehltau befallene, darum schneeweiße junge Traube

4. Heu- u. Sauerwurm.

Über das voraussichtliche Auftreten dieses Schädlings in Baden ist schon in der ersten Schädlingsbekämpfungs-Nummer (Mitteilung Nr. 85 des B.W.J.) berichtet worden. Den Einfluß der Witterung auf das Insekt behandelt in dieser Nummer ein besonderer Aufsatz. Es erübrigt sich darum hierauf nochmals einzugehen.

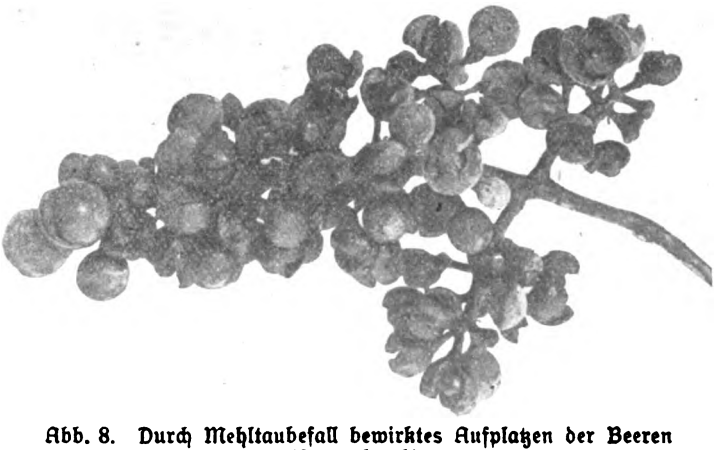


Abb. 8. Durch Mehltaubefall bewirktes Aufplatzen der Beeren (Samenbruch).

Von allen den vielen Mitteln und Methoden zur Heu- und Sauerwurmbekämpfung ist heutzutage entschieden die Bekämpfung mit Giften die wirtschaftlichste, zumal in größeren Betrieben. Von den in Betracht kommenden Giften stehen die Arsenverbindungen heutzutage in Deutschland ihrer Billigkeit wegen an erster Stelle. In der Schweiz ist man noch ängstlicher und spritzt mit Nikotin oder mit Pyrethrum-Extrakt.

Gleichgültig, ob man eine Bekämpfung mit Nikotin- oder mit Arsenverbindungen vornimmt, muß man über die Wirkungsweise dieser Gifte unterrichtet sein und die Berung für den Heuwurm und später für den Sauerwur vergiftet haben, wenn die Räupchen eben aus dem E schlüpfen und infolge des Wachstums genötigt sind, vi Nahrung aufzunehmen. Sehr gut ist es, wenn ma dafür sorgt, daß die Bekämpfung mit Arsenmitteln so frü zeitig vorgenommen wird, daß die Mehrzahl der Ei schon auf die vergifteten Rebteile abgelegt werden un das winzig kleine Räupchen beim Herauskriechen au dem Ei und Einnagen in die Rebe schon vergiftet wird

als Magengift, in der Ver bindung mit Schmierseife auc als Berührungsgift. Ma hat darum mit diesem Mi tel, dessen hervorragendst Eigenschaft (Atemgift) scho nach kurzer Zeit verloren geh den besten Erfolg, wenn ma damit zweimal kurz hinter einander spritzt, damit auc die etwas später erscheinende Räupchen abgetötet werden

Arsenverbindungen sin ausgesprochene Magengift und wirken solange, als s an den Rebteilen haften Man muß darum die Nah

Digitized by Google

Im allgemeinen wird man also mit Arsenverbindungen die Bekämpfung etwa 8 Tage früher aufnehmen als mit Nikotinextrakt, also kurz nach dem stärksten Mottenflug. Wo der bekreuzte Wickler stärker auftritt, wird man jeder Spritzbrühe zur Bekämpfung der Peronospora auch eines der empfohlenen Arsenpräparate beimengen, weil die Flugzeiten des bekreuzten Wicklers so unregelmäßig sind, daß man Motten den ganzen Sommer über im Weinberg antrifft.

Soll die Bekämpfung mit Spritzbrühen erfolgen, so muß darauf geachtet werden, daß die Flüssigkeit unter hohem Druck tief in das Gescheln oder in die Traube eindringt. Dabei erhalten die Blattoberseiten immer noch genügend Kupfer, um gegen die Peronospora gesichert zu sein. Gute Rebspritzen sind also eine Voraussetzung für den Erfolg. In Drahtanlagen, wo sich alle Gescheine und Trauben ungefähr in derselben Höhe befinden, ist die Bekämpfung natürlich einfacher und der Erfolg sicherer, als bei hochgezogenen Pfahlreben mit Verteilung der Gescheine über fast die ganze Stockhöhe.

Will man mit staubförmigen, arsenhaltigen Mitteln den Heu- und Sauerwurm unterdrücken, so ist ebenfalls darauf zu achten, daß alle Teile der Gescheine und der Trauben mit einem leichten Belag des Staubes bedeckt werden.

In allen Fällen muß man sich aber bewußt bleiben, daß alle arsenhaltigen Mittel für Mensch und Tier starke Gifte darstellen. Nach jeder Spritzarbeit sollten darum die Hände gründlich mit Seife gewaschen werden.

❖

Der Einfluß der Witterung auf die Entwicklung des Heu- und Sauerwurmes.

Von Dr. Walter Kotte.
(Mitteilung Nr. 88 des Badischen Weinbauinstitutes.)

Als Heu- und Sauerwurm werden bekanntlich die Raupen von zwei verschiedenen Schmetterlingen bezeichnet, die des einbindigen und des bekreuzten Traubenwicklers (Conchylis ambiguella und Polychrosis botrana.) Während wir im deutschen Weinbaugebiet früher nur den einbindigen Wickler zu fürchten hatten, ist seit dem Ende des vorigen Jahrhunderts auch der bekreuzte in immer steigendem Maße aufgetreten, vielleicht aus südlichen Ländern eingeschleppt. Die beiden Wickler unterscheiden sich in ihren Lebensgewohnheiten von einander. Eine eingehende Kenntnis ihres Entwicklungsganges ist zu ihrer erfolgreichen Bekämpfung darum notwendig. Insbesondere hat sich gezeigt, daß das Auftreten der beiden Schädlinge von der Witterung in verschiedener und ganz bestimmter Weise beeinflußt wird. Manche Frage hat hier die Schädlingsforschung noch zu lösen, bis wir alle Beziehungen zwischen Witterung und Entwicklung des Schädigers klar überblicken und dann vielleicht sichere Voraussagen über sein Auftreten machen können. Was wir bisher wissen, ist etwa folgendes:

Der einbindige Wickler tritt in unserem Gebiet in zwei Generationen auf; die Raupe der ersten heißt bekanntlich Heuwurm, die der zweiten Sauerwurm. Diese beiden Generationen sind deutlich von einander zu trennen; man kann zwei Hauptflugzeiten des Schmetterlings unterscheiden: die Heuwurmmotten fliegen etwa Anfang Mai, die Sauerwurmmotten etwa Mitte Juli. In heißen Weinbaugebieten tritt manchmal noch eine dritte Generation des einbindigen Wicklers auf. Moreau und Vinet berichten neuerdings, daß sie eine solche im Jahre 1920 in Westfrankreich beobachtet hätten. In Deutschland scheint eine dritte Generation des einbindigen Wicklers nur sehr selten vorzukommen. Dagegen findet sie sich häufiger beim bekreuzten und zwar, wenn im Spätsommer und Herbst warmes Wetter herrscht. Wir haben also beim bekreuzten Wickler bei warmem Herbst eine Heuwurm- und zwei Sauerwurmgenerationen zu fürchten. Ist der bekreuzte Wickler schon hierdurch gefährlicher als der einbindige, so kommt noch hinzu, daß er im Gegensatz zu diesem nicht in deutlich abgeschlossenen Generationen auftritt, sondern daß die einzelnen Entwicklungskreise sich überschneiden, so daß wir Motten, junge und alte Raupen den ganzen Sommer über nebeneinander finden können. Damit hat die Bekämpfung bei starkem Auftreten des bekreuzten Wicklers zu rechnen.

Einen weiteren Unterschied zwischen dem einbindigen und dem bekreuzten Wickler kann man feststellen in Bezug auf die Widerstandsfähigkeit gegen hohe Sommertemperaturen. Schon mehrmals wurde in Deutschland beobachtet und die obenerwähnten französischen Forscher bestätigen es für Westfrankreich, daß der bekreuzte Traubenwickler weit widerstandsfähiger gegen die Sommerhitze ist als der einbindige. Im Jahre 1921 konnte in Frankreich beobachtet werden, wie der Mottenflug des einbindigen Wicklers plötzlich aufhörte als das Thermometer Mitte Juli auf 40—41° stieg. Wir wissen noch nicht, an welcher Stelle des Entwicklungsganges die Hitze ihre tötliche Wirkung auf den einbindigen Wickler ausübt. Es wird wohl auch kaum die hohe Temperatur an sich sein, die ihm verderblich ist, als vielmehr der starke Wasserverlust, dem die Tiere dabei ausgesetzt sind. Sicher ist nach den französischen Beobachtungen, daß auch die bereits abgelegten Eier durch hohe Wärme vernichtet werden, denn im Jahre 1921 traten Sauerwürmer und eine dritte Generation des einbindigen Wicklers trotz sonst günstiger Bedingungen nicht auf. So kann es also kommen, daß trotz reichlichen Auftretens von Heuwürmern des einbindigen Wicklers der Sauerwurmschaden gering bleibt. Ganz anders beim bekreuzten Wickler, der auch hier wieder sich als der gefährlichere erweist. Er wird durch große Sommerhitze nicht in nennenswerter Weise vermindert; wir wissen nicht aus welchem Grunde. Nach den Angaben der Franzosen nahmen nach den heißen Julitagen von 1921 die Falter nur ganz unerheblich ab, — die Puppen hatten also kaum gelitten. Sauerwürmer traten reichlich auf, — folglich hatten auch die Eier die Hitze unbeschädigt überstanden.

Es liegt nahe, aus diesem Verhalten des bekreuzten Wicklers auf seine Herkunft aus wärmeren Weinbaugebieten zu schließen. Tatsächlich findet sich wie in Deutschland auch in Frankreich ein immer stärkeres Hervortreten dieses Schädlings in den letzten Jahren. Es verhielt sich nach sorgfältigen Fangergebnissen der erwähnten Franzosen die Zahl der bekreuzten zu der der einbindigen Motten:

im Jahre	1914	wie	7 : 93
„ „	1919	„	20 : 80
„ „	1920	„	83 : 17

Eine Erklärung für das Überhandnehmen des bekreuzten Wicklers haben wir noch nicht. Die neueren französischen Angaben bestätigen Beobachtungen, die bereits in Deutschland gemacht worden sind. So berichtet Zillig, daß an der Mosel die hohe Sommerhitze des Jahres 1921 den einbindigen Wickler stark unterdrückt habe, während eine Abnahme des bekreuzten nicht zu beobachten gewesen sei. An 15

Digitized by Google

Tagen wurde dort die Schattentemperatur von 30° überschritten und es wurde teilweise eine Hitze von 37° erreicht. Das sind also Verhältnisse, die den oben besprochenen des französischen Weinbaugebietes ganz ähnlich sind und so fand sich denn an der Mosel in Gebieten des einbindigen Wicklers nach sehr starkem Auftreten des Heuwurmes der Sauerwurm nur vereinzelt vor, während dort, wo der bekreuzte Wickler flog, der Sauerwurmschaden groß war.

Schließlich seien noch einige Beobachtungen erwähnt, die seit Bestehen des Badischen Weinbau-Institutes hier gemacht werden konnten, obgleich sie noch nicht zu einem eingehenden Verständnis der Verhältnisse in Baden führen, da es bisher dem Institut an Personal und Ausrüstung fehlte, um systematische Fänge und Zählungen auszuführen. Im Jahre 1921 zeigte der Thermograph der Rebzuchtanstalt Jesuitenschloß vom 11. Juli bis 6. August an 15 Tagen Temperaturen von 30° und darüber; die höchste Temperatur war 36°. Von diesen übermäßig heißen Tagen entfielen auf die erste Julihälfte 4, auf die zweite Julihälfte 7 und auf die erste Hälfte des August 4. Der Heuwurmschaden war 1921 groß, der Sauerwurm trat nicht stark auf. 1922 war nur ein Tag mit höherer Temperatur als 30° zu verzeichnen (6. Juli 31°), — der gewaltige Sauerwurmschaden dieses Jahres ist noch in böser Erinnerung. 1923 endlich hatten wir 10 Tage mit Temperaturen über 30° und bekanntlich hielt sich der Sauerwurmschaden trotz größter Heuwurmplage in recht mäßigen Grenzen.

Aus all dem ergibt sich folgendes Wissenswerte für den Winzer: In einem Weinbaugebiet, in dem sich nur der einbindige Wickler vorfindet, kann starke Sommerhitze die Schädlingsplage sehr erheblich einschränken. Haben wir aber daneben noch den bekreuzten Wickler im Weinberg, so ist eine bedeutende Verminderung des Heu- und Sauerwurmschadens durch den Einfluß der Temperatur nicht zu erwarten. Nur dadurch, daß infolge einer frühen Lese viele Würmer des bekreuzten Wicklers in der Kelter vernichtet werden, ehe sie sich verpuppt haben, wird sich ein heißer Sommer bemerkbar machen und zu einer gewissen Verminderung des Heuwurmschadens im nächsten Jahr führen.

Fragen wir uns zum Schluß noch, ob nicht durch strenge Winterkälte die Puppen der beiden Traubenwickler zum Absterben gebracht werden können, so müssen wir leider feststellen, daß davon nach den bisherigen Beobachtungen keine Rede sein kann. Die Tiere sind im Puppenzustand anscheinend so widerstandsfähig gegen tiefe Temperaturen, daß eine Einschränkung der Schädlingsplage auch durch den kältesten Winter unseres Klimas nicht zu erwarten ist. Man hat in Frankreich Versuche angestellt, bei denen Puppen des einbindigen und des bekreuzten Wicklers 10 Tage lang täglich auf 10° bis 12° abgekühlt und wieder auf Zimmertemperetur erwärmt wurden. Alle Puppen des einbindigen Wicklers waren nach dem Abschluß des Versuches noch am Leben, von denen des bekreuzten war die Hälfte tot. Der letztere zeigt sich also auch hierin als ein an wärmeres Klima angepaßtes Tier, aber, da eine so gewaltsame Kältebehandlung wie im vorliegenden Versuch im Weinberg kaum jemals eintreten wird, so ist eine Verminderung der Schädlinge durch strenge Winterkälte nicht zu erwarten.

❖

Heuwurmbekämpfung.

Von Geheimrat Cl. Gescher, früher Traben-Trarbach (Mosel).

Die beste, sicherste und billigste Bekämpfung des Heuwurms ist das Herausholen aus den Gescheinen. Während der Wurm sonst, als Ei, Puppe, und auch als Sauerwurm, ungemein schwer zu fassen ist, gibt ihn die Natur in der ersten Generation so zu sagen in die Hand des Winzers. Zudem baut man mit der Vernichtung des Heuwurms der eigentlichen Schadenszeit des Insekts vor, denn mit dem Heuwurm vernichtet man auch die zweite Generation, den Sauerwurm. Der Winzer sollte also gerade der Heuwurmbekämpfung seine Aufmerksamkeit zuwenden. Der Sauerwurm wird ja in vielen Weinbaugegenden abgesucht. Aber viel mehr Zweck hat es, und viel richtiger ist es, den Heuwurm zu vernichten, man fängt in gleicher Zeit das Zehn- bis Zwanzigfache an Würmern. Sodann kann man sehr gut Kinder, Knaben und Mädchen, etwa von 12 Jahren ab, hierbei unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden. Ihren guten Augen entgeht so leicht kein Wurm und auch nicht ihren geschickten Fingern. Die Erwachsenen benutzten zum Herausholen des Wurmes irgend ein zugespitztes Hölzchen, einen Rebteil u. dergl., keine Nadel und eiserne Instrumente. Kinderarbeit erleichtert und verbilligt diese Schädlingsbekämpfung ungemein. Schaden entsteht nicht und jedenfalls viel weniger, als wenn man den Wurm weiter im Geschein sein Zerstörungswerk treiben läßt. Man unterlasse die Heuwurmbekämpfung nicht etwa, weil der Nachbar nicht mittut! Der Traubenwickler ist durchaus ein Ortstier. Das Weibchen bleibt in der Nähe des Ortes, wo es auskriecht und legt auch in der Nähe seine Eier ab. Schlimmstenfalls sind dann die Grenzstücke, nach dem Nachbarn zu, etwas mehr befallen. Natürlich ist es besser wenn sich einige Winzer, besonders alle in einer abgeschlossenen Lage, vereinigen zur gemeinsamen Arbeit. Man wähle einen Distrikt, in dem nicht allzuviel Wurm vorkommt! denn dort kann man den Schädling, wenigstens durch zweimaliges Absuchen innerhalb der Heuwurmzeit, so niederringen, daß er auch in den weiteren folgenden Jahren keinen erheblichen Schaden mehr tun kann. Gerade hierin liegt die große Bedeutung der vorgeschlagenen Schädlingsbekämpfung. Man mache wenigstens einmal einen Versuch mit dieser so naheliegenden, vernünftigen und dabei fast kostenlosen Bekämpfung des schlimmsten Feindes des Weinbaus, der fast in jedem Jahr ein Drittel und mehr der Ernte zerstört und auch die Beschaffenheit des Mostes sehr herabsetzt!

Anmerkung der Schriftleitung. Um keine Verwirrung aufkommen zu lassen, bemerke ich, daß für die allgemeinen Verhältnisse die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurmes mit Giften am vorteilhaftesten ist. Für kleineren Besitz mit vielen Arbeitskräften kann auch das hier empfohlene „Auswurmen“ in Betracht kommen. K. M.

❖

Blut als Bekämpfungsmittel der Gelbsucht (Chlorose).

Von J. Köbelin, Eichstetten a. K.

Vielen Landwirten ist das Blut, welches man bei Schlachtungen noch oft unnütz fortlaufen läßt, als ein Düngemittel bekannt. Hauptsächlich bringt es im Obstbau große Erfolge. Wenn man Obstbäumen, die schon einzugehen drohen, mehrere Jahre hindurch im Laufe des Winters Blut zuführt, so kann man nach 2—3 Jahren beobachten, daß dieselben wieder ein starkes Wachstum zeigen und im üppigsten Grün prangen. Obige Beobachtungen veranlaßten mich zu folgendem kleinen Versuche. In einem Rebstück, mit meist leichtem Lößboden, mit etwas feuchtem Untergrund, fand sich schon mehrere Jahre hindurch eine einem Reblausherd ähnliche Stelle mit etwa 12 Stöcken gelbsüchtiger

Digitized by Google

Reben (großer Räuschling), die immer mehr im Wachstum zurückblieben. Auch jungen Reben, die ich nach gründlichem Rigolen einsetzte, ging es nicht anders, denn sie zeigten schon im ersten Jahr ein sehr mangelhaftes Wachstum, im zweiten Jahr keines mehr. Im November 1922 schüttete ich zu 5 von diesen 12 gelbsüchtigen Stöcken je 3 Liter unverdünntes, frisches Rinderblut. Im Laufe des folgenden Sommers zeigten die mit Blut begossenen Stöcke ein Wachstum und eine dunkelgrüne Farbe, wie keine Reben ringsum, während die andern 7 gelbsüchtigen einen noch geringeren Trieb als vergangenes Jahr aufwiesen.

Gewiß ist manchem Leser die Gelegenheit geboten, einen solchen Versuch auszuführen; im Interesse der Winzer wäre es aber sehr zu begrüßen, wenn uns das Bad. Weinbauinstitut auf Grund längerer genauer Versuche mit einem zuverlässigen Versuchsergebnis dienen würde, denn nach meinem einmaligen erfolgreichen Versuch kann ich nicht sagen, ob der Erfolg in im Blute enthaltenen düngenden Substanzen zu suchen ist oder wie er zu erklären ist.

Anmerkung des Weinbauinstituts. Es ist stets zu begrüßen, wenn in der Praxis Erfahrungen, wie die hier mitgeteilte gemacht und unserm Leserkreis zur Kenntnis gebracht werden. Das Ergebnis des Versuches unseres Mitarbeiters fassen wir folgendermaßen auf: Blut ist bekanntlich ein wertvolles Düngemittel und wird in der Form von Blutmehl seit langem verwendet. Seine gute Wirkung auf das Pflanzenwachstum beruht auf seinem hohen Gehalt an Stickstoff und wenn es in dem vorliegenden Versuch das Wachstum der Reben gefördert hat, so ist daraus zu schließen, daß sie an Stickstoff Mangel gelitten haben. Die Reben, die in dem feuchten, wahrscheinlich nährstoffarmen Boden an Gelbsucht erkrankten, konnten nach der reichlichen Stickstoffzufuhr gesunden und sich gut entwickeln. Der gleiche Erfolg wäre gewiß auch mit anderen Stickstoffnährmitteln erzielt worden. Eine Düngung mit Blut ist natürlich viel zu teuer, als daß sie im Weinberg anwendbar wäre. An eine Wirkung des Eisens, das ja im Blut enthalten ist, ist nicht zu denken, dazu ist seine Menge viel zu gering. K.

✣

Über mangelhafte Ausbildung des Diaphragmas in 1923er Reben und die Bedeutung des Diaphragmas für die Heranzucht gesunder Wurzelreben und Rebveredlungen.

Von Weinbauinspektor Fueß, Bernkastel-Cues.

Mit 4 Textabbildungen.

Im allgemeinen ist das Diaphragma bei den Europäerreben stärker ausgebildet als bei den Amerikanerreben. Bei den Europäerreben ist es am kräftigsten in den Knoten mit einer Ranke, schwächer in den Knoten ohne Ranke. Vielfach wird daher empfohlen, bei dem Einlegen von Reben in die Rebschule die Reben über einen Knoten mit Ranke abzuschneiden, Wanner geht in seinem Buch „Die Technik der Rebenveredlung" Seite 26 soweit, daß er empfiehlt, die Edelreisaugen ohne eine Ranke von der Veredlung auszuschließen. Kober hält in „Zeitgemäße Maßnahmen im Weinbau" 1920, Seite 28, jene Edelreisaugen, denen eine Ranke gegenübersteht, für unbedingt geeigneter. Beim Verpflanzen von Wurzelreben wird von vorsichtigen Winzern jede Wurzelrebe auf der Rückseite des Kopfes angekratzt, um festzustellen, ob die Rückseite grün oder eingetrocknet ist. Letztere Wurzelreben werden ausgeschieden, da sich sonst auf der Rückseite des Kopfes trockene und unter Umständen faulende Stellen bilden und der junge Trieb nicht den Saftstrom des ganzen Umfanges der Rebe erhalten würde. Vielfach heilen diese trockenen Stellen auf der Rückseite durch nachträgliches Dickenwachstum genügend aus, so daß weitere Schäden im höheren Alter der Rebe vermieden werden. Durch sorgfältige Erziehung des jungen Stockes auf einen Trieb, durch Benutzung des „Sattelauges", kann dieses gefördert werden, siehe auch Kroemer, Geisenheimer Jahresbericht 1920, Seite 198. Derartige Schäden sind meistens Folgen von nicht genügender Ausbildung des Periderms, des Korkmantels, der die Rebe zum Schutze umgeben muß. Dieser Korkmantel ist auf der Rinnenseite auf der dem Auge abgekehrten Seite unter dem Knoten, am schwächsten, auch sind hier Holzkörper und Hartbastgruppen am schwächsten ausgebildet. Dies hat Schmitthenner in „Untersuchungen über das Reifen des Rebenholzes und die Erziehung der Amerikanischen Unterlagsreben" in seiner schönen Tafel X gezeigt. Die Ausbildung des Diaphragmas scheint bei den Europäerreben in gewissem Verhältnis zur Holzreife zu stehen. In einer vollausgereiften Rebe wird das Diaphragma kräftig ausgebildet sein und es wird in diesem Falle seinen Zweck, eine

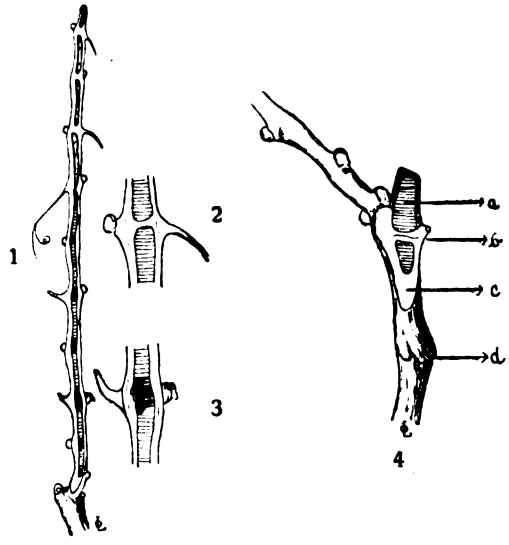


Abb. 1. Elblingrebe stark verkleinert, im unteren Teil Diaphragma nicht ausgebildet, im oberen Teil ausgebildet.

Abb. 2. Elblingknoten mit Ranke aus dem oberen Teil der Rebe, Diaphragma ausgebildet.

Abb. 3. Elblingknoten mit Traubenstiel aus dem unteren Teil der Rebe, Diaphragma nicht ausgebildet.

Abb. 4. Einjährige Rieslingveredelung auf Riparia 1 Geisenheim. a) eingetrockneter Edelreiskopf, b) gesundes Diaphragma, c) Anschnittfläche, d) Veredelungsstelle.

Scheidewand zwischen den einzelnen Gliedstückchen der Rebe zu bilden, am besten erfüllen können, da es gegen die abgestorbenen Zellen der Markröhre in seinem lebenden Gewebe durch verkorkte Zellschichten geschützt ist, wie Gerneck im Geisenheimer Bericht von 1905, Seite 301, dargelegt hat. „Die Diaphragmen bilden in dem röhrenförmigen Holzkörper der einjährigen Reben daher Brücken lebenden Gewebes, die sich ebenso wie das lebende Holz der Internodien durch einen Korkmantel gegen das abgestorbene Markgewebe abschließen," sagt Kroemer im Babo und Mach, erster Band, Seite 75. Hingewiesen wird an dieser Stelle noch auf den Stärkegehalt der Knoten und des Diaphragmas, die bei der Bewurzelung von Setzreben der Wurzelbildung zu statten kommen. Nach einer Fußnote an dieser Stelle „bräunt sich" nach Zweifler „das Gewebe des Diaphragmas allerdings schon im Winter bei verhältnismäßig leichten Fröſten, die nicht einmal die Knospen töten. Sichtbare Nachteile entstehen dadurch weder für die Entfaltung der Knospen, noch für das Wachstum der da-

Digitized by Google

raus hervorgehenden Triebe". Hoffentlich treten bei dem 1923er Rebholz beim Austrieb der Augen ebenfalls keine Nachteile ein, denn wie ich bei der Abnahme von Elblingreben in diesem Frühjahr an der Obermosel feststellen konnte, ist nicht nur das Diaphragma gebräunt, sondern es macht in dem unteren Teile der Rebe bis zu 6 Knoten hoch und manchmal noch höher den Eindruck eines faulenden, toten Gebildes (Fig. 1, 2, 3,). Meistens ist das Diaphragma dunkler gefärbt, während das Mark der Markröhre selbst einen helleren Ton aufweist. Es scheinen sich im Diaphragma Fäulnisvorgänge abzuspielen. Merkwürdiger Weise ist in dem oberen Teile der Rebe das Diaphragma anscheinend normal ausgebildet, es ist im Juli bei günstigem Wetter gewachsen. Wenn wir bedenken, daß der Aufbau des unteren Teiles der Rebe in den kalten Juni 1923 fiel, und auch der Mai in seiner letzten Hälfte sehr kühl war und wenn wir ferner bedenken, daß die Hauptaugen, die die Triebe für das Jahr 1923 in vollkommenster Form vorgebildet enthielten, am 10. April durch eine Kälte von −6,5 Grad und am 25. April von −1,9 Grad, in der Hütte gemessen, vernichtet wurden, so war der Stock nur auf schwach entwickelte Nebenaugen angewiesen. Jedenfalls ist in diesen Reben auch das Diaphragma in seiner Anlage nicht so gut ausgebildet gewesen als in den Hauptaugen. Über das Mai- und Juniwetter, im Vergleich zu früheren Jahren in Bernkastel-Cues, geben nachstehende Tabellen Aufschluß.

Die Mittelwerte des Mai betrugen:

Jahr	Monatsmitteltemperatur	Sonnenscheindauer in Stunden	Sommertage	davon Tropentage	Niederschlagsmenge mm	Anzahl der Regentage
1923	12,1	155,4	5	(−)	122,9	19
1922	15,7	301,4	10	(4)	53,1	9
1921	14,8	220,6	5	(−)	39,5	9
1920	14,9	236,6	4	(−)	17,2	9
1919	13,9	302,5	2	(−)	12,8	7
1918	15,5	230,2	6	(−)	27,0	10
1917	17,0	273,9	5	(−)	38,7	10
1916	14,1	202,4	4	(−)	73,5	17
1915	14,5	243,0	3	(−)	25,6	14
1914	11,9	157,4	3	(−)	78,8	19
1913	13,6	173,1	2	(−)	66,8	17
1912	13,8	186,4	5	(1)	45,0	11
Die Mittelwerte des Juni betrugen:						
1923	12,6	118,9	1	(−)	72,7	20
1922	17,8	233,9	8	(2)	38,4	11
1921	16,4	231,5	10	(3)	28,2	7
1920	16,2	207,4	5	(−)	41,0	9
1919	16,3	232,2	12	(3)	41,9	13
1918	14,3	225,0	0	(−)	36,8	9
1917	18,7	255,7	15	(1)	94,6	13
1916	13,2	159,5	1	(−)	80,0	19
1915	18,9	303,6	18	(3)	49,6	7
1914	14,7	193,3	4	(−)	80,4	17
1913	15,7	173,8	4	(1)	56,8	17
1912	16,5	198,3	4	(−)	47,0	15

Über das „Wetter im Juni 1923" urteilt der „Deutsche Witterungsbericht" wie folgt: „Die Witterung war nicht nur ungewöhnlich trübe und kalt, sondern wies einzelne Merkmale auf, die in der deutschen Witterungsgeschichte einzig dastehen. Im gesamten Reiche lag die Monatsmitteltemperatur weit unter dem langjährigen Durchschnitt, in seinem weitaus größten Teile um mehr als 4 Grad. Aus der langen, für Berlin vorliegenden, Beobachtungsreihe ergibt sich, daß hier seit dem Bestehen lückenloser Aufzeichnungen, d. h. seit 1756, noch kein Juni so kalt gewesen ist, wie der diesjährige. Sommertage kamen nur in Ost- und Westpreußen, in Süddeutschland und im Rheinland vereinzelt vor, in den anderen Gegenden fehlten sie ganz, was gleichfalls für den Juni als eine neuartige Erscheinung zu bezeichnen ist."

Dieses kalte Juniwetter in Verbindung mit den Aprilfrösten und den Hagelschäden am 8. und 16. Mai und 5. und 17. Juni hatte auch zur Folge, daß sich gegen Ende Juni der bereits in Fachzeitungen besprochene rätselhafte Laubfall einstellte, z. B. in den trockenen, schieferigen Lagen des Zeltinger Oberberges, aber auch in vielen anderen Gemarkungen und vor allem beim Elbling an der Obermosel. Abgefallene gelbe Blätter konnten händevoll aufgesucht werden. Vielfach wurde Einwirkung des Roten Brenners vermutet, mitunter fanden sich im Freien oder in der feuchten Kammer Botrytisrasen vor. Mit dem Einsetzen des wärmeren Wetters im Juli, seinen 16 Sommertagen und davon 7 Tropentagen, begann jedoch ein ungestümes Laubwachstum bei den Reben, die Wachstumsstörungen verschwanden, und die Winzerschaft freute sich darüber, daß, wenn auch der Traubenertrag des Jahres 1923 fast ganz ausblieb, wenigstens noch gutes Rebzielholz für 1924 vorgebildet wurde.

Nachstehend wird eine Zusammenstellung des Juli-Wetters im Vergleich bis 1912 gegeben für Bernkastel-Cues:

Jahr	Monatsmitteltemperatur	Sonnenscheindauer in Stunden	Sommertage	davon Tropentage	Niederschlagsmenge mm	Anzahl der Regentage
1923	20,0	255,9	16	(7)	41,9	9
1922	16,7	191,7	10	(−)	80,7	18
1921	21,1	301,7	23	(12)	29,8	9
1920	17,6	249,2	10	(−)	93,5	18
1919	14,5	156,2	2	(−)	97,5	18
1918	18,0	238,5	7	(3)	39,9	15
1917	17,9	205,7	6	(2)	47,8	15
1916	16,7	195,6	6	(−)	84,0	12
1915	17,0	237,2	5	(−)	60,1	16
1914	17,9	196,2	13	(2)	79,1	19
1913	14,7	123,2	3	(−)	109,7	18
1912	19,0	187,9	14	(3)	30,3	10

Bei weiterer Untersuchung Mitte März 1924 stellt sich aber heraus, daß die 1923er Rebe die Wachstumsstörungen des Juni nicht mehr vollständig auszugleichen vermochte und, daß diese Störungen offensichtlich in der mangelhaften Ausbildung des Diaphragmas zu Tage treten. Außerdem kann man beobachten, daß die Reben, wenn man sie der Länge nach im Knoten anschneidet, sehr leicht über dem Diaphragma abbrechen. Nicht nur beim Elbling, sondern auch beim Riesling, wenn auch nicht in dem Maße wie beim Elbling, beim Sylvaner, Portugieser und Burgunder an der Mittelmosel findet man das abgestorbene Diaphragma in den unteren Knoten der Reben und auch bei den Amerikanerreben ist die gleiche Erscheinung zu beobachten. Um nun bei den einzuschulenden Reben und bei in dem Weinberg anzupflanzenden Blindreben den Schutz, den das Diaphragma sonst dem Rebenkopf verleiht, in etwas zu ersetzen, dürfte es sich empfehlen, da man nicht jeden Rebenkopf auf das Vorhandensein von Diaphragma prüfen kann, alle Rebköpfe mit Baumwachs zu verstreichen, um so die Rebenrückseitendarre und spätere Kopffäule nach Möglichkeit zu verhüten. Die Schwierigkeit der Durchführung ist mir bewußt, vielleicht werden von anderer Seite bessere Vorschläge gemacht. Zu erproben wäre kalt- und warmflüssiges Baumwachs. Wünschen möchte ich, daß günstiges Wetter vor allem ein flottes Wachstum der Triebe verbürgt und eine ausreichende

Digitized by Google

Ernährung durch das Eigenlaub des jungen Stockes alsbald einsetzt. Dem Schutze des Junglaubes gegen Peronospora durch fleißiges Spritzen ist daher vollstes Augenmerk zu schenken.

Eine noch viel größere Bedeutung hat ein gesundes Diaphragma für die Rebenveredelungstechnik, was ja schon aus der eingangs erwähnten Forderung Wanners hervorgeht. Vielleicht sind Mißerfolge, wie sie Zeißig im Geisenheimer Jahresbericht 1903 Seite 43 und in den Mitteilungen Nr. 1 der Preußischen Rebenveredelungskommission von 1905 Seite 23 und Kroemer im Jahresbericht von Geisenheim vom Jahre 1905 auf Seite 288 und 1906 auf Seite 301 angeben mehr oder weniger Folgen vorhergehender kühler Jahre, wie z. B. 1903 nach den Angaben von Seufferheld das Juniwetter sehr zu wünschen übrig ließ und die Traubenblüte erst spät begann. Beim Nachsehen von im Frühjahr 1923 hergestellten Veredelungen fand ich, daß sich jetzt noch bei Rieslingsreisern mit Ranken das Diaphragma unverändert im März 1924 vorfand, wie Fig. 4, eine einjährige Rieslingsveredelung auf Riparia 1 Geisenheim zeigt. Wohl war der Edelreiskopf eingetrocknet, aber das Diaphragma auf der Anschnittfläche gesund, das Edelreis hatte keine Rückseitendarre. Edelreiser ohne Ranken waren ebenfalls zum Teil gesund, zum Teil hatten sie schmale keilförmige Eintrocknungserscheinungen. Im Jahre 1924 werden wir gezwungen sein — leider — Edelreiser ohne das schützende Diaphragma veredeln zu müssen und als einziger Ausweg bleibt uns auch hier nur das bereits erwähnte Bestreichen mit Baumwachs übrig. Das Bestreichen selbst werden wir aber erst nach dem Herausnehmen aus der Vortreibkiste, vielleicht erst am zweckmäßigsten nach dem Einschulen ins freie Land vornehmen können, da sonst die Edelreisköpfe beim Einpacken in die Vortreibkisten zusammenkleben würden. Ob dieses Verstreichen viel Zweck haben wird, muß auch erst die Zukunft lehren, jedenfalls werden die 1924er Veredelungen nicht zu den besten Jahrgängen gehören. Hoffentlich treffen meine Befürchtungen nicht zu.

Das bestausgebildete Diaphragma bei Amerikanersorten fand sich 1924 im März bei Cordifolia × Rupestris 17 G und Cabernet × Rupestris 33 A, schwaches Diaphragma hatten Riparia × Rupestris 13 G, Riparia × Rupestris 3309, Mourvèdre × Rupestris 1202, Solonis × Riparia 1616, Riparia × Rupestris 101—14, Riparia 1 Geisenheim melanosefrei, Cabernet × Rupestris 33 A 1, Cordifolia × Rupestris 19 G; fast kein Diaphragma hatten die Berlandieri-Kreuzungen, Chasselas × Berlandieri 41 B, Berlandieri × Riparia 34 E M, Berlandieri × Riparia 420 B M G, Rupestris × Berlandieri 301 A, Cabernet × Berlandieri 333 E M und auch Aramon × Riparia 143 B.

Kleine Mitteilungen

Reinigen der Keller und Außenseite der Fässer.

In vielen Winzerkellern kann man die Wahrnehmung machen, daß die Faßwände nach dem langen strengen Winter, der ein Lüften der Keller kaum ermöglichte, mit mehr oder weniger starken Schimmelpilzüberzügen bedeckt sind. Jetzt ist es Zeit, diese Schimmelüberzüge schleunigst zu beseitigen und die Keller zu lüften. An einem Regentage, an dem im Felde doch nicht gearbeitet werden kann, läßt sich dieses große Reinemachen im Keller leicht durchführen.

Man bürstet die Außenseite der Fässer tüchtig, wäscht sie und reibt sie mit einem Lappen trocken. Auch die hölzernen Faßlager müssen so behandelt werden. Aller Schmutz wird aus dem Keller hinausgeschafft. Der Winzer wird dann selbst an seinem Weinkeller Freude haben und wenn ein Käufer in den Keller kommt, wird auch dieser sich über die Sauberkeit freuen und weit eher angeregt werden Wein zu kaufen, als wenn fingerdicke Schmutzkrusten auf den Fässern lagern, das Licht nur durch die Spinnweben durch die Kellerluken eindringen kann, der Keller muffig riecht und gar noch halb verfaulte Kartoffeln, Reste von Sauerkraut, verfaulte Aepfel und anderes im Keller herumliegen und durch ihren Gestank die Nase des Eintretenden beleidigen. Also nicht nur aus solchen ästhetischen Gründen soll der Keller sauber gehalten werden, sondern weil man aus edlem Rebensaft ein herzerfreuendes Getränke nur dann herstellen kann, wenn kein Schmutz auf den Fässern lagert und Schimmelpilze nicht in der Nähe gedeihen, die beim Lösen des Spundes zu leicht in den Wein fallen und ihn verderben können. Die Pilze dringen auch durch die Faßporen ein, machen die Faßdauben morsch und hemmen die für den Ausbau des Weines notwendige durch die Faßporen vorsichgehende Luftzirkulation, oder bewirken zum mindesten, daß keine reine, sondern muffig riechende Luft mit dem Wein in Berührung kommt. Der Wein nimmt aber solche unangenehme Geruchsstoffe zu leicht auf und wird dann minderwertig. Darum empfiehlt sich durch Sauberkeit im Keller von vornherein alles zu vermeiden, was den Wein ungünstig beeinflussen kann. Nachdem der Keller und die Fässer gereinigt sind, schwefelt man dann den Keller gehörig, um die aufgewirbelten Pilzsporen abzutöten. K. Müller.

Weinbörse in Freiburg.

Die letzte Börse am 8. Mai litt wiederum unter dem Geldmangel und unter den hohen Zinsen, welche für Kredit verlangt werden. Infolge der niederen Preise, welche bei der Müllheimer Versteigerung geboten wurden, hatten die Winzer überhaupt keinen Wein angeboten. Nur eine kleine Menge spanischer Wein war zum Verkauf gestellt. Besser war Angebot und Nachfrage bei Branntweinen.

Weinversteigerung des oberbadischen Weinbauvereins.[1]

Am 30. April und am 1. Mai fand im Saale des Gasthauses zum Löwen in Müllheim die erste große Weinversteigerung des oberbadischen Weinbauvereins unter großem Zudrange des Publikums statt. Die meisten Teilnehmer kamen aber zur Versteigerung nicht in der Absicht zu kaufen, sondern lediglich aus Interesse, weil solche Versteigerungen wieder auf einige Zeit einen Maßstab für die Weinpreise abgeben.

Das Ergebnis war, wie von allen Kennern der Verhältnisse vorausgesehen wurde, schlecht, obwohl in der Bezahlung weitgehendste Erleichterungen gewährt wurden, denn die ungeheure Geldknappheit verbietet dem Handel sich größere Mengen Wein einzulegen. Im Gegenteil er muß sehen, daß er von seinen Beständen etwas abstößt, um stets Barmittel für seine Zahlungsverpflichtungen zu haben. Gesteigert haben deshalb in der Hauptsache nur Wirte, jedoch nur kleinere Mengen. Diese geringe Nachfrage hat natürlich auf die Preise stark gedrückt, vor allem bei den 22er Weinen, die bisher zweifellos überzahlt waren. Bei guten Sachen war dagegen der Preisrückschlag nicht so groß, und ganz gute Weine wurden nur wenig geringer bezahlt als bei den letzten badischen Versteigerungen am 11. und 12. März in Auggen und in Freiburg.

Einzelne Weine hatten ausgesprochene Fehler und hätten zu der Weinversteigerung gar nicht zugelassen werden sollen, andere waren so minderwertig, daß auch diese besser weggelassen worden wären. Sehr viele 1922er schmeckten schon alt und hatten eine deutliche Schwefelsäurefirne, herrührend von den von dem Riesenherbst 1922 lange Jahre leer gelegenen und häufig eingebrannten großen Fässern, die vor der erneuten Ingebrauchnahme, eben wegen ihrer Größe, nicht genügend gewässert werden konnten. So rächt sich jetzt das große Faßformat an der Beschaffenheit des Weines.

Nach Abstrich der vor der Versteigerung zurückgenommenen und nach Zuzählen der nachträglich noch angemeldeten Weine waren im ganzen 1005 hl Faßwein und 10400 Flaschen Wein angeboten. Verkauft wurden aber nur 128 hl Faßwein und 2350 Flaschen Wein. Weil die Angebote den Erwartungen der Versteigerer nicht entsprachen, wurden 87% aller Weine nicht zugeschlagen, vielfach mit Recht, denn die niederen Gebote waren selbst unter Berücksichtigung der jetzigen Marktlage, der Geldknappheit und der in Händlerkellern noch vorhandenen Weinmengen häufig der Qualität der Weine in keiner Weise mehr entsprechend. Manche Versteigerer haben auf Grund des ersten Gebotes den Wein sofort zurückgezogen. In einzelnen Fällen

[1] Ich nehme die Gelegenheit wahr, um einen Druckfehler in Nr. 9 auf S. 74 unserer Zeitschrift zu berichtigen. Dort muß es statt „Weinversteigerung" natürlich „Weinprämiierung" heißen.

Digitized by Google

waren die niederen Gebote allerdings berechtigt, weil es sich, wie schon erwähnt, um fehlerhafte Weine handelte.

Von 1922er Faßweinen waren 684 hl zur Versteigerung vorhanden. Verkauft wurden 61 hl zum Durchschnittspreis von Mk. 64.— je hl (Mindestpreis Mk. 46.—, höchster Mk. 85.—). Von 1918er und 1919er wurden die angebotenen 22 hl insgesamt zurückgenommen. Von 1921er Faßwein waren 96,5 hl vorhanden, versteigert wurden aber nur 23 hl zum Durchschnittspreis von Mk. 131.— je hl (Mindestpreis Mk. 106.—, höchster Preis Mk. 151.—). Von den angebotenen 203 hl 1923er Faßwein wurden 44 hl zum Durchschnittspreis von Mk. 128.— je hl versteigert (Mindestpreis Mk. 105.—, Höchstpreis Mk. 161 —).

Von den Flaschenweinen wurden die 1915er, 1911er, 1895er mit zusammen 1100 Flaschen vollständig zurückgezogen. Von 1921er waren 5700 Flaschen zu versteigern. Abgesetzt wurden aber nur 1050 Flaschen, und zwar Hügelheimer Auslese zu Mk. 3.60, Hügelheimer Traminer zu Mk. 4.—, Burkheimer zu Mk. 4.20, Oberrotweiler, weißer Burgunder Mk. 4.—, Oberrotweiler Freiherr von Fahnenbergs Henkenberg zu Mk. 6.40. Von den angebotenen 3000 Flaschen Kaiserstühler Lilienhofer 1922er wurden 700 Flaschen zum Durchschnittspreis von Mk. 1.70 und von den 600 Flaschen 1923er Bickensohler Muskateller alles versteigert zum Durchschnittspreis von Mk. 2.70.

Neue Untersuchungen über die Weißfäule der Trauben.

Die durch den Pilz Coniothyrium diplodiella hervorgerufene Weißfäule der Trauben ist eine in Deutschland seltene, in südlichen Weinbauländern aber recht häufige und gefährliche Rebkrankheit. Faes und Staehlin berichten im Progres agricole et viticole über ihre Untersuchungen zur Erforschung der Biologie des Schädlings. Sie haben künstliche Infektionen von Trauben ausgeführt und Bekämpfungsmittel auf ihre Wirksamkeit gegen den Pilz geprüft. Die Sporen des Coniothyrium behalten mindestens 2 Jahre lang ihre Infektionsfähigkeit, sie keimen — wie bereits bekannt — am besten bei ziemlich hoher Temperatur, 25—30°, während schon bei 10—12° die Keimung fast ganz ausbleibt. Auch die Weiterentwicklung des Pilzes ist durchaus an hohe Wärmegrade gebunden. Weniger von Einfluß ist die Luftfeuchtigkeit, da der Pilz im Innern der Beeren und Beerenstiele genügend Wasser zur Verfügung hat. In reifenden Trauben wächst der Pilz weit besser als in unreifen, was die Untersucher auf ein Bedürfnis an Zucker zurückführen, ohne den ein Wachstum nicht möglich sei. Die unverletzte Beerenhaut kann der Schädling nicht durchdringen, er ist auf Verletzungen angewiesen, durch die er seinen Weg ins Innere der Pflanze findet. Als solche kommen die Fraßlöcher des Sauerwurms und vor allem Hagelwunden in Frage. Die Bekämpfungsversuche gegen die Weißfäule hatten ein recht wenig befriedigendes Ergebnis. Ganz wirkungslos blieben Brühen von Kupfer-, Zink- und Nickelsalzen. Besser wirkten Schmierseifenbrühen mit Zusatz von Bisulfiten, Natriumhyposulfit und Formalin. Doch kamen hier Beschädigungen der Rebe vor, die weitere Versuche auf diesem Gebiet notwendig machen. K.

Schädlingsbekämpfungsversuche in Österreich.

Die Bundesanstalt für Pflanzenschutz in Wien hat im Jahre 1923 vergleichende Versuche gegen Pilzkrankheiten und tierische Schädlinge des Weinbaues durchgeführt und dabei die im folgenden kurz angeführten Ergebnisse erzielt. Zum Vergleiche mit den neuen Peronosporamitteln diente Kupferkalkbrühe, die 2%ig angewandt war. Dieser als völlig gleichwertig haben sich 2%ige Bosnapaste- und Perosanbrühen erwiesen. Gute Erfahrungen hat man auch mit den Bosnapräparaten A und B, die ebenfalls verspritzt werden, gemacht. Weniger gut schnitt Nosperal ab, das dreimal 1%ig, bei den letzten Bekämpfungsmaßnahmen 1½%ig verspritzt wurde. Die mit 0,5 bis 0,75%igen Kurtakolaufschwemmungen gewonnenen Resultate wurden noch als gut bezeichnet, jedoch die Anwendung in 1%iger Form empfohlen. Nicht entsprochen hat das Verstäubungsmittel Cusisa in verschiedenen Zusammensetzungen, desgleichen das staubförmige Mittel Ciprin B und Ciprin A in 0,35%iger Verdünnung, die zur Peronosporaunterdrückung viel zu gering war.

Von den gegen den echten Mehltau ausprobierten Mitteln hielte der Ventilatoschwefel den Pilzbefall am besten ab. Oidal stand in seiner Wirkung etwas nach. Die Cusisapräparate ließen sich nicht beurteilen, weil der Äscherich in den Untersuchungsweinbergen nicht auftrat. Die Spritzmittel Sulfarol, Sulikoll und Cosan lieferten bei 0,25%iger Verwendung günstige Resultate, in geringeren Konzentrationen befriedigten sie jedoch nicht.

Zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms standen Uraniagrün und Sturmsches Mittel zur Untersuchung. Mit ersteren, das mit 100 und 150 g auf 100 l Brühe ausprobiert wurde, wurden Vernichtungsziffern bei 67%, mit dem zweiten bei 86% erreicht.

Gegen die Kräuselkrankheit der Reben hat sich Solbar vorzüglich bewährt. Die bereits erwähnten Schwefelpräparate Cosan und Sulikoll waren ohne Wirkung. Geßner.

Wie werden die zukünftigen Weinzölle aussehen?

Diese Frage zu beantworten wird vorläufig niemand in der Lage sein. Im allgemeinen hegt man Mutmaßungen und blickt diesbezüglich nicht allzurosig in die Zukunft. Die wenig freudig eingestellten Gedankengänge werden vermehrt, wenn man sich den jüngst geschlossenen tschechoslowakisch-französischen Handelsvertrag näher ansieht. Die Tschechoslowakei, also ein den Franzosen befreundeter Staat, mußte den Franzosen Einfuhrkontingente gewähren von 75000 hl Faßweine, 25000 hl Flaschenweine und 10000 hl Schaumweine. Des weiteren mußte der tschechoslowakische Zollsatz ermäßigt werden von 20 — nachträglich sogar von 50 Proz. — für Faßweine, von 50 Proz. für Flaschenweine und von 60 Proz. für Schaumweine. Als Gegengabe gewährte Frankreich unbeschränkte Einfuhr von tschechoslowakischem Bier und Hopfen zum Minimaltarif. Das sieht großmütig aus, verdeckt aber nur für die Laien und Leichtgläubigen den ungeheuren Gewinn, den die französische Weinerzeugung aus diesem Vertrage zieht. Denn die Einfuhr Frankreichs an tschechoslowakischem Bier betrug im Jahre 1923 lediglich 700 hl, bezüglich des Hopfens lebt man in einer Zeit allgemeiner Mißernte und der französische Minimaltarif bietet nicht die geringste Zollermäßigung. Die französischen Zugeständnisse sind also völlig wertlos und schädigen sogar noch durch die unbeschränkte Einfuhrbewilligung des so raren Hopfens die tschechoslowakische Brauindustrie empfindlich. Da auch die Tschechoslowakei in Mengen sehr gute Branntweine, Liköre und sonstige Spirituosen erzeugt und zu Gunsten deren Ausfuhr der neue Handelsvertrag auch nicht viel sagt, so kann diesen der tschechoslowakische Weinbauer, Brauer und Likörfabrikant nur mit Wehmut betrachten. Wenn so Frankreich bei Verhandlungen mit befreundeten Staaten sein Schäfchen ins Trockene bringt, wie wird es da wohl uns ergehen? Werden wir uns da nicht auch am Ende mit recht gemischten Gefühlen sagen müssen: Zwar ist viel zu Gunsten der Weinerzeugung geschehen, aber lediglich zu Gunsten derjenigen der Franzosen. Dlr.

Mißgriff über Mißgriff.

Bekanntlich hat der preußische Wohlfahrtsminister den Gedanken aufgebracht, die Kellerkontrolleure „abzubauen". Dau. a auch der Weinhandel gegen diesen nur von Unkenntnis der Lage diktierten Entschluß — den der betr. Minister nun übrigens wieder zurückgenommen hat — Stellung nahm, wird jetzt vielfach versucht den organisierten Weinhandel zu besonderen Zuschüssen zur Bestreitung der Kellerkontrolle heranzuziehen. Gegen dieses Vorgehen erhebt die Deutsche Weinzeitung mit Recht Einspruch, weil, wenn die Kellerkontrolle aus Beiträgen von Interessenten bestritten würde, möglicherweise die Ansicht aufkommen könnte, die Weinkontrolle hinge vom Weinhandel ab. Im Interesse der Objektivität in der Weinkontrolle müsse aber selbst ein Schein der Abhängigkeit vermieden werden.

Die 1923er Moste der Pfalz.

Der Ertrag in der Pfalz war nach einer Mitteilung von Krug in Speyer sehr schlecht, nämlich nur etwa 1/10 normaler Jahre, nur die geringen Lagen mit später Blüte brachten etwa 1/5 einer Mittelernte. Die Untersuchung von 215 Mostproben ergab folgende Durchschnittszahlen:

	Rotmost		Weißmost	
	Oechslegrad	Säure	Oechslegrad	Säure
Oberhaardt	69	10.08	64.6	12.4
Mittelhaardt	70.8	10.0	75.2	10.65
Unterhaardt	63.1	11.75	65.0	12.06
übrige Pfalz			65.5	14.08

Diese Zahlen zeigen, wie gering auch der Jahrgang 1923 in der Pfalz ausgefallen ist.

Rundschau

Deutschland.

Kredit- und Diskontsperre der Reichsbank für Weine und Spirituosen. Die für Luxuswaren sowie für Weine und Spirituosen verhängte Kreditsperre sollte vor allem die Einfuhr von Auslandsweinen und den Kettenhandel treffen. Bezüglich der Auslandsweine kam sie aber zu spät, da das besetzte wie das unbesetzte Gebiet mit Auslandsweinen bereits überschwemmt sind. Infolge der Sperre kann jetzt nur noch eine große Geldnot und ein außerordentliches Sinken der Weinpreise beobachtet werden, wodurch Weinbau und Weinhandel in eine sehr schwere und kritische Lage geraten. Der

Digitized by Google

Weinbauverein der Rheinpfalz ist deshalb bei den zuständigen Staats- und Reichsstellen wegen sofortiger Aufhebung der Kreditsperre für den Handel mit deutschen Weinen vorstellig geworden.

Ende der Zuckerzwangswirtschaft. Für die zuckerverarbeitenden Gewerbe sind nunmehr die Bestimmungen in der Verordnung über Zucker vom 9. Oktober 1923 mit Wirkung vom 15. April 1924 endgültig außer Kraft gesetzt worden.

Gesetzliche Bestimmungen über den Verkehr mit Obstwein. In den Kreisen des Obstweinhandels hält man die durch das jetzige Wein- und Nahrungsmittelgesetz gegebene Rechtslage im Verkehr mit Obstwein für nicht genügend geklärt und wünscht deshalb im kommenden Nahrungsmittelgesetz diesbezügliche präzisere Bestimmungen. Für ein besonderes Obstweingesetz besteht aber kein Bedürfnis.

Fremdensteuer. Die Städte Koblenz und Kleve haben die Fremdensteuer wieder abgeschafft — man will lieber Fremde heranziehen als abschrecken!

Amerikanermuttergarten in der Pfalz. Durch das Entgegenkommen des Gutbesitzers Dr. Ludowici auf Geilweilerhof erhielt die Pfalz Gelände zur Anlage eines großen Amerikanermuttergartens, dem später auch eine Rebenveredelungsanstalt angegliedert werden soll.

Oesterreich.

Ein Zeichen unserer Zeit. In den Wiener Weingeländen, wo schon seit Jahren die frisch gesetzten Reben im großen gestohlen und nach den Weingegenden Niederösterreichs und des Burgenlandes verkauft werden, ist durch erneute Diebstähle in diesem Frühjahr ein Schaden von vielen Millionen Kronen entstanden. Für die Wiederherbeibringung der entwendeten Rebwürzlinge sind 10 Prozent des Wertes ausgesetzt.

Trockenlegung von Seen und Weinbau. Um 80000 Morgen Kulturland zu gewinnen beabsichtigt man den Neusiedler See trocken zu legen. Der burgenländische Weinbauer blickt mit Sorge auf dieses Projekt, da man mit Recht eine wesentliche Beschränkung des günstigen Weinklimas befürchtet.

Tschechoslowakei.

Billige Weinhändlerweine — teure Weine in den Gastwirtschaften. Obwohl der Weinhandel trinkbare Schankweine mit Kc 5 —, 6.— bis 8 per Liter mitunter sogar frachtfrei liefert, denken die Gastwirte nach wie vor nicht daran 1/4 Liter gewöhnlichen Schankweins unter Kc 4.—, bessere unter Kc 6 — bis 7.— zu verabreichen. Dieses Vorgehen der Gastwirte steht in schärfstem Widerspruch zu einem von der Olmützer Handelskammer abgegebenen Gutachten, wonach die Wirte keinesfalls berechtigt sind mehr wie 100 Prozent Nutzen zu kalkulieren.

Weinbaufläche. Die Tschechoslowakei umfaßte 1923 eine Rebfläche von 17010 ha, davon fallen auf Böhmen nur 432 ha, auf Mähren 4853 ha, auf die Slowakei 8860 ha und auf Karpathorußland 2865 ha.

Jugoslavien.

Die Weinernte 1923 betrug doppelt so viel als für den Bedarf des Landes nötig ist, nämlich 5 115 000 hl.

Vereinsnachrichten

Der **Badische Winzerverband** hält am Sonntag den 18. Mai nachmittags 2 Uhr in Gengenbach seine Generalversammlung ab. Unter anderem wird Reichstagsabgeordneter Peter Kerp, Generalsekretär des Rheinischen Bauernvereins über zollpolitische Forderungen des deutschen Winzers sprechen. (Näheres ist aus einer Anzeige in dieser Nummer ersichtlich).

Verband badischer Küfer- und Küblerinnungen. Auf der an den Osterfeiertagen in Karlsruhe abgehaltenen Landesversammlung wurden zwei mit großem Beifall aufgenommene Vorträge gehalten. Handelskammerpräsident Isenmann-Karlsruhe sprach über „Die Handwerkskammern und ihre Tätigkeit zur Förderung des Handels" und Rechtsanwalt Dr. Buchegger über „Die wirtschaftliche Entwicklung des Handels seit Ausbruch des Krieges". Außerdem wurden noch Verbandsangelegenheiten behandelt.

Vereinigung Rheingauer Weinhändler. Die am 14. April ds. Js. in Wiesbaden abgehaltene Mitgliederversammlung beschloß, energischer in die Antialkoholbewegung einzutreten und für diesen Zweck vermehrte Beiträge dafür von den Mitgliedern zu erheben. Des weiteren wurde der Beitritt zu dem Abkommen betr. Ausfuhrabgabe für Wein besprochen, sowie die Frage der Erhebung der Getränkesteuer, der Stand der Lohnverhandlungen mit den Küfern, die Erhebung der Weinsteuer für Sendungen nach dem besetzten Gebiet und die Kontingenterteilung für Auslandsweine. Es wurden bezüglich aller dieser Fragen verschiedene Beschlüsse gefaßt.

In der Sitzung des **Verbandes der landwirtschaftlichen Brennereien der Pfalz** wurde beschlossen, die in der jetzigen unerschwinglichen Höhe verlangte Branntweinsteuer nicht zu zahlen. Denjenigen Brennereien die bereits die Sätze von 3.45 bezw. 2.30 Goldmark entrichtetet hätten, sei die zuviel bezahlte Steuer zurückzuzahlen. Dieses entschiedene Vorgehen war gegeben, nachdem Vorstellungen und Anordnungen resultatlos verlaufen waren.

Badischer Gastwirteverband. In einer Sitzung in Karlsruhe wurde Aufhebung der Gemeindegetränkesteuer und der Fremdensteuer gefordert wie auch die Aufhebung des Schankstättengesetzes. Über die Handhabung des Weinsteuergesetzes wurde bittere Klage geführt.

Personalia

Dr. Otto Kramer, der vor einiger Zeit von den Franzosen von der Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Oppenheim a. Rh. ausgewiesen worden war, ist jetzt zum Leiter der Versuchsanstalt an der Württembergischen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg ernannt worden.

Der langjährige Direktor der Kreuznacher Provinzial Lehranstalt für Wein- und Obstbau, Ökonomierat Schulte, tritt am 1. Juli d. J. in den Ruhestand. Die Anstalt, die er leitete, kann im nächsten Jahr auf ein 25jähriges Bestehen zurückblicken.

Hofrat Reckendorfer, niederösterreichischer Landes- und Weinbaudirektor i. R., erhielt aus Anlaß seines Scheidens aus dem Landesdienst von der niederösterreichischen Landesregierung die höchste zu vergebende Auszeichnung, das Ehrendiplom, verliehen.

Die Direktoren R. Weigel und M. Arthold wurden zu Konsulenten für Wein- und Obstbau in der niederösterreichischen Landwirtschaftskammer ernannt.

Demonstrator R. Reiter wurde zum Wanderlehrer für Wein- und Obstbau im Dienste der steiermärkischen Landesregierung in Graz ernannt.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilung.

Gleichzeitige Bekämpfung der Peronospora und des Heu- und Sauerwurms durch Nosprasen.

Um die Weinbergsarbeiten möglichst zu vereinfachen, um Zeit und Geld zu sparen, ist in den vergangenen Jahren versucht worden, die Bekämpfung der Peronospora und des Heu- und Sauerwurms in einem Arbeitsgange durchzuführen, indem man der Kupferkalkbrühe oder Nosperalbrühe Heu- und Sauerwurmmittel, wie Uraniagrün, Nikotin usw. zusetzte. Die hierbei gemachten günstigen Erfahrungen mögen vielleicht für die Farbwerke Höchst die Veranlassung gewesen sein, neben ihrem Nosperal noch ein neues Mittel „Nosprasen" herauszubringen. Das neuerdings in den Handel gebrachte Nosprasen verbindet, wie zahlreiche Versuche einwandfrei zeigten, mit der sicheren Bekämpfung der Peronospora eine ausgezeichnete Wirkung gegen den Heu- und Sauerwurm. So berichtet u. a. Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br. in der Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" vom Jahre 1922, Seite 239 über Versuche mit Nosprasen, daß die Wirkung gegen Peronospora gut war und vom Heu- und Sauerwurm etwa 60 Prozent getötet wurden. Auch Prof. Lüstner, Geisenheim, urteilt in der Zeitschrift „Wein und Rebe", 4. Jahrgang, Heft 10, Seite 471, gleichfalls günstig über dieses neue Mittel. Damit hat zum ersten Male und endlich jener in Winzerkreisen oft geäußerte Wunsch nach einem brauchbaren Universalmittel seine Erfüllung gefunden.

Nosprasen enthält nach dem Prospekt neben einem hohen Gehalt an Kupfersalzen einen besonders wirksamen Arsenkörper in starker Verdünnung. Es ist weit weniger giftig als Uraniagrün und diesem in der Wirkung mindestens gleichwertig. Die Nosprasenbrühe wird ebenso wie die Kupferkalk- und Nosperalbrühe unter Zusatz von Kalk zubereitet. Für die gleichzeitige Bekämpfung der Peronospora und des Heu- und Sauerwurms ist Nosprasen nach den bisherigen Erfahrungen ohne Frage das beste Spritzmittel und infolge seiner erheblich billigeren Preises einer Mischung von Kupferkalk- oder Nosperalbrühe mit Uraniagrün unbedingt vorzuziehen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: K. W. Schneider. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Der **Badische Winzerverband** hält

am Sonntag, 18. Mai, nachmittags 2 Uhr in der Städt. Turnhalle zu Gengenbach bei Offenburg

seine diesjährige

General-Versammlung

ab. / Auf der Tagesordnung stehen folgende Punkte:

1. Bericht über die Tätigkeit des Verbandes im Jahre 1923 durch den Verbandsdirektor Dr. Aengenheister;
2. Vortrag des Herrn Reichstagsabgeordneten Dr. Kerp-Köln, Generalsekretär des Rheinischen Bauernvereins, über die zollpolitischen Forderungen der deutschen Winzer;
3. Wirtschaftliche Tagesfragen: a) Winzergenossenschaftsfragen, b) Weinversteigerungen und Prämierungen, c) Weinbörse, d) Kleinbrennerfragen;
4. Verbandssatzungen;
5. Resolutionen;
6. Wünsche und Anträge.

Badischer Winzerverband
Dr. Aengenheister.

Die Mitglieder des Verbandes, sowie alle badischen Winzer sind freundlichst zu der Tagung eingeladen.

Wein-Versteigerung.

Wir laden hiermit die Interessenten auf

Dienstag, den 20. Mai 1924, nachmittags 1/2 3 Uhr im Gasthaus zum Lamm in Neuweier, Amt Bühl

zu unserer Wein-Versteigerung ein. – Zum Ausgebot kommen

ca. 200 hl 1923er naturreine, erstklassige Riesling-Weine (Mauer- und Bergweine)

und 300 Liter 1923er Affentaler Beerweine. Probetag am Samstag, den 17. Mai, sowie am Versteigerungstage vormittags im Versteigerungslokal. Liste und Näheres durch die Geschäftsstelle der Genossenschaft.

Winzer-Genossenschaft Neuweier
e. G. m. b. H. Neuweier, Amt Bühl (Baden).

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 5. Juni 1924 | Nr. 11

Inhalt: Börner, Die Lösung des Problems der Reblausarten S. 91; Meinke, Die Benennung freigegebener Direktträgerreben S. 93; Kleine Mitteilungen S. 93; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 95; Vereinsnachrichten S. 96; Fragen und Antworten S. 98; Personalia S. 98.

Die Lösung des Problems der Reblausarten.

Von Carl Börner
Leiter der Naumburger Zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft.

Vor nunmehr bald 1½ Jahren konnte ich die ersten Angaben über verschiedenartiges Verhalten der Wurzelreblläuse machen dahingehend, daß diejenigen vom Typ der sogenännten „südlichen" Reblaus, der jetzigen vitifolii, vornehmlich die jüngeren und jüngsten Rebwurzeln besiedeln, diejenigen vom Typ der sogenannten „nördlichen", der jetzigen vastatrix (=pervastatrix), außer den jungen auch die alten und ältesten Rebwurzeln zu besiedeln befähigt seien.[1]

Während des letzten Sommers hatte ich mit Genehmigung der zuständigen Regierungen Zuchtversuche eingeleitet, welche Aufschluß über die Berechtigung dieser Annahme geben sollten.[2] Ich pflanzte fernab von jeder sonstigen Rebenpflanzung, zwischen Riparia-Reben, welche mit Reblläusen aus Herzogenburg (vitifolii) infiziert waren, einige gesunde Europäerreben verschiedener Sorte und beobachtete deren Verhalten während des Sommers, im Herbst und zuletzt nach der Überwinterung. Das überraschende Ergebnis war folgendes: Alle anfälligen Reben vergallten gleichmäßig an den Blättern und, unter Nodositätenbildung, an den jüngeren Wurzeln. Ende Juli bis in den September hinein fand lebhafte Nymphenbildung statt. Im Herbst verblieben die meisten Wurzeljungläuse an den Nodositäten, nur wenige fanden sich einzeln oder in Gruppen zu 2–5 an den verholzten ein- oder zweijährigen Wurzeln. Tuberositätenbildung war über Sommer sowohl an den Riparia- wie an den Europäerreben ausgeblieben. Im Frühling endlich bewiesen die Wurzeljungläuse an den großenteils noch lebend-frischen Nodositäten trotz überstandener großer Kälte normale Vitalität, an den verholzten ein- und zweijährigen Wurzeln war keine Reblaus mehr zu finden. Im Gegensatz hierzu saßen die Winterläuse auf dem Versuchsfelde der Zweigstelle auch in diesem Frühjahr an den Europäer- und Fuchsreben in bekannter Weise längs der verholzten ein- und mehrjährigen Wurzeln. Die Beobachtungen schienen also meine eingangs zitierte Vermutung vollauf zu bestätigen.

Aber an Stecklingen von Gutedel aus dem Januar 1923, die im Treibhaus der hiesigen Stadtgärtnerei in Töpfen gestanden hatten, fanden sich die überwinterten Wurzelreblläuse aus Herzogenburg, in Ermangelung von Nodositäten, die im verflossenen Herbst sämtlich abgefault waren, an den verholzten einjährigen Wurzeln, sie erwachten mit beginnender Vegetation im Frühjahr dieses Jahres und schritten spärlich zur Eiablage, indem gleichzeitig die Wurzeln Tuberositäten bildeten (Thiem). Und in sandgefüllten Petrischalen konnte Thiem sogar die Ansiedelung der Italiener-Wurzellaus vom vitifolii-Typ über Winter an fingerdicken Altwurzeln der Europäerreben mit Erfolg erzwingen. Beweisen nun diese letzteren Ergebnisse das Gegenteil der Freilandversuche? Oder haben sie nur den Wert von Ausnahmsbefunden, wie man solche bei der Zucht von Blattläusen ja oft genug feststellt? Die weiteren im Gang befindlichen Untersuchungen werden hierüber hoffentlich bald Klarheit bringen. Daß ich persönlich der Auffassung zuneige, daß der Freilandversuch den normalen Tatbestand anzeigt, gründet sich auf folgende neue Feststellungen.

Ferner ist natürlich den Erörterungen über die Möglichkeit einer „Rückanpassung" der vastatrix-Reblaus an die von ihr gemiedenen und ihr gefährlichen Immunreben jeglicher Boden entzogen. Wenn wir die beiden Reblausformen vastatrix und vitifolii als Anpassungsformen an bestimmte Wirtsreben auffassen und nachweisen, so bedeutet dies wahrlich nicht die Möglichkeit einer willkürlichen Verschiebung ihres heutigen Anpassungsverhältnisses. Wir müssen die beiden Reblausarten vielmehr als Erzeugnisse der vorgeschichtlichen phylogenetischen Differenzierung betrachten, welche heute mit konstanten Werten von bestimmter Variationsbreite auftreten. An dieser Konstanz, ohne tatsächliche Gegenbelege auf experimenteller Basis, zu zweifeln, heißt einer unfruchtbaren Skepsis dienen. Es ist wichtig anzumerken, daß auch Stellwaag[10] dieser Skepsis nicht huldigt.

Der deutsche Weinbau steht damit vor der Gewißheit, daß die ihn brandschatzende Reblaus tatsächlich die gefährlichste bisher bekannte Form ist! Denn sie ist es, welche im Norden wie im Süden die Altwurzeln der Europäerreben befällt, vergallt und tötet. Aber es ist ein Glück für den deutschen Weinbau, daß die vastatrix-Reblaus bei größter Schädlichkeit für die Europäerrebe (und die Fuchsrebe) vielen anderen Reben gegenüber, an denen die vitifolii-Laus gedeiht, zugrunde geht. Wenn diese letzteren als Pfropfunterlagen Verwendung finden, dann muß die vastatrix-Reblaus aussterben. Diese tatsächliche Immunität gewisser fremdländischer und Bastardreben ist durch die Forschungen von Dewitz[11], Schneider-Orelli[9], Grassi[6], Stellwaag[10], Thiem und Dyckerhoff[12] weitgehend bestätigt worden. Schneider-Orelli hat meine Feststellungen sogar noch dahin erweitert, daß Reben, welche im Topf noch schwachanfällig sind, sich im freien Weinberg bereinigen und dort keine Spontaninfektion zeigen, sodaß ihm ihre Verwendung als Pfropfunterlagen im Kampfe gegen die vastatrix-Laus unbedenklich erscheint.

Digitized by Google

Diesem Standpunkt Schneider-Orellis war ich anläßlich der Heidelberger Verhandlungen zu den neuen Grundsätzen des Reblausgesetzes, sowie in einem Vortrage auf der Herbsttagung des Weinbaukongresses in Freiburg im Jahre 1922 bedingt eingetreten, da wir dadurch in die Lage versetzt sind, Unterlagsreben wie 101/14 bei der Rekonstruktion noch solange mitzuverwenden, bis neue deutsche vastatrix-immune Unterlagsreben die weinbautechnische Prüfung bestanden haben und in hinreichender Menge zur Verfügung stehen. Ein solches Vorgehen bedeutet aber nicht etwa die Preisgabe der Pläne zur Sanierung der deutschen Reblaus-Seuchengebiete, sondern lediglich die Erweiterung meiner Anfälligkeitsgruppe der halbimmunen Reben, deren Charakter die Selbstbereinigung der Wurzeln (und Blätter) nach vorübergehendem Befall durch die vastatrix-Reblaus ist. Nach den neuen Züchtungs- und Selektionsergebnissen der Naumburger Zweigstelle ist mit Sicherheit auf einen baldigen Zuwachs an weinbautechnisch wertvollen vastatrix-immunen Unterlagsreben zu rechnen, sodaß die schließliche Ausmerzung der halbimmunen Reben vom Typus der 101/14 nur noch eine Frage der Zeit, nicht der Problemstellung ist. Das Ziel des deutschen Weinbaues im Kampfe gegen die Reblaus bleibt daher, trotz Bauer, die Anwendung des Austilgungverfahrens in Verbindung mit dem Anbau von Pfropfreben auf immuner (und halbimmuner) Unterlage!

Beim Anblick der mit Rebläusen dicht besetzten lebenden Nodositäten an Riparia und Vinifera im Frühjahr dieses Jahres sah ich mich veranlaßt, neue Untersuchungen über die Länge der Stechborsten der Rebläuse anzustellen, wie sie vor Jahren bereits Grassi[3] und seine Schüler mit Erfolg ausgeführt hatten. Die italienischen Gelehrten hatten damals gefunden, daß die Stechborstenlänge bei den Wurzelläusen erheblichen Schwankungen unterworfen sei, daß die längsten Stechborsten (über 200 μ) an den Altwurzeln von Europäerreben gefunden werden, und daß die Stechborstenlänge der an Amerikanerreben überwinternden Wurzelläuse kaum 190 μ überschreite. Es war ihnen auch aufgefallen, daß die jungen Blattrebläuse in der Nachkommenschaft der Fundatrix an Amerikanerreben viel kürzere Stechborsten haben als die aus Wurzelrebläusen direkt umgewandelten Blattrebläuse in Fauglia vom Sommer 1908. Eine befriedigende Erklärung für diese Gegensätzlichkeiten hatten die Italiener aber nicht zu geben vermocht, so wichtig an sich auch ihre Feststellungen im Hinblick auf ähnliche Verhältnisse bei den Tannenläusen (Chermiden) waren.

Mein Erstaunen war nicht gering, als ich die Variationsbreite der Stechborstenlänge der überwinterten Jungläuse aus Herzogenburg und Italien zwischen 150 und 200 μ, diejenige der Naumburger Winterjungläuse zwischen 190[4] und 230 μ erkannte. Die extremen Werte waren in beiden Fällen selten, im Mittel betrug die Stechborstenlänge bei den vitifolii-Winterläusen etwa 190, bei den Naumburger etwa 210 μ. Dementsprechend maßen die Stechborsten bei der Herzogenburger Laus in der Regel etwas mehr als die dreifache Länge von Schenkelring + Schenkel des dritten Beinpaares, bei der Naumburger Laus etwa die 3½fache Länge des angegebenen Beinmaßes oder noch mehr. Des weiteren stellte ich als Variationsbreite der Stechborstenlänge der jungen Blattrebläuse folgende Werte fest:

1. Laus von Herzogenburg, Abkömmlinge der Fundatrix: 115–135 μ;
2. Laus von Ulmenweiler, Abkömmlinge der Fundatrix: 140–160 μ;
3. Laus von Naumburg, Abkömmlinge von Wurzelläusen (Umwandlungszucht 1921): 140–160 μ.

Also auch hier ist der Unterschied in der Länge der Stechborsten zwischen beiden Reblaustypen, demjenigen von Herzogenburg und dem aus Deutschland, ausgeprägt.

Meine Befunde stimmen nun in folgender Hinsicht mit denjenigen von Grassi (und seinen Schülern) überein:

a) Die Winterjungläuse an verholzten Wurzeln der Europäerreben haben in Mitteldeutschland, Lothringen und Italien einschließlich Sizilien eine Stechborstenlänge vom Durchnittsmaß um 210 μ.

b) Die Winterjungläuse vom biologischen Typ der vitifolii haben sowohl an Amerikaner- wie an Europäerrebwurzeln eine durchschnittliche Länge der Stechborsten von 190 μ.

c) Die Blattjungläuse vom biologischen Typ der vitifolii haben in Österreich (Herzogenburg) und Italien eine Durchschnittslänge der Stechborsten von 135 μ.

d) Die Blattjungläuse vom biologischen Typ der vastatrix (pervastatrix) haben in Lothringen, Naumburg und Pisa eine durchschnittliche Länge der Stechborsten von 150 μ.

Angesichts dieser Unterlagen erscheint es zulässig, die tatsächlich beobachtete Vorliebe der vitifolii-Wurzellaus für die jüngeren und jüngsten Wurzeln der Reben mit ihrer geringeren Stechborstenlänge, umgekehrt die normale Überwinterung der vastatrix-Laus an den stärkeren Wurzeln der Reben mit ihrer größeren Stechborstenlänge in Beziehung zu bringen und in dem verschiedenen Durchschnittsmaß und absoluten Höchstmaß der Stechborsten den systematisch greifbaren Artunterschied der beiden Reblausformen vastatrix und vitifolii anzunehmen.[5] Der Hinweis auf ähnliche Gegensätze bei den Chermiden und vielen anderen Blattläusen mag an dieser Stelle auch für den Zweifler genügen.

An anderer Stelle[2] habe ich ferner daraufhingewiesen, daß Grassi und Topi[6] neuerdings den experimentellen Nachweis (Immunverhalten an 3306 und 3309) für das Vorkommen von vastatrix-Rebläusen an den Wurzeln der Europäerrebe im Pisaner-Seuchengebiet mitteilen, und daß dieser Nachweis nachträglich anerkannt werden muß für die Umwandlungsblattrebläuse in Fauglia aus dem Jahre 1908. Dieser experimentelle Nachweis wird durch Grassis Angaben über die Stechborstenlänge der Reblaus der Europäerreben in Italien (im Winter nicht unter 200 μ) wesentlich ergänzt und erhärtet.[7] Da Grassi (und Foà) ausschließlich lange Stechborstenmaße auch für die Winterreblaus der Europäerreben in Sizilien mitteilen, darf jetzt als gewiß gelten, daß die vastatrix-Reblaus nicht nur in Deutschland und in der Nordschweiz und am Lago Maggiore, sondern auch im ganzen verseuchten Südeuropa vorkommt. Der Name der „nördlichen" Reblaus für die vastatrix-Reblaus ist daher endgültig abzulehnen. Damit werden gleichzeitig meine neuerdings von Bauer[8] angefeindeten „Phantasien" über die vastatrix-Reblaus als den Verwüster des europäischen Weinbaues zur Tatsache, während alle Angaben über die vermeintlich größere Schädlichkeit einer sogenannten „südlichen", d. h. vitifolii-Reblaus immer mehr zurücktreten.

Aber noch ein weiteres ergibt sich aus dem Vorstehenden und den zugehörigen Zuchtversuchen von mir, Schneider-Orelli[9], Grassi und Topi: daß nämlich die vastatrix-Reblaus vom Mittelrhein bis nach Pisa hinab wesentlich gleichen biologischen Charakter zeigt, daß folglich auch die Sorge

Digitized by Google

vor „der gefährlicheren südlichen" vastatrix-Laus, von der auch Stellwaag sich in seiner Schrift[10] nicht freigemacht hat, vorläufig gänzlich unbegründet ist; denn sie war geboren aus der jetzt wissenschaftlich feststehenden Vermengung der Eigenschaften der beiden Reblausarten vastatrix und vitifolii.

[1] a) Weinbau und Kellerwirtschaft, 1922, Heft 24; b) Zeitschrift für Schädlingsbekämpfung, 1923, 1. Heft; c) Rep. Internat. Conference of Phytopatology and Economic Entomologie, Holland 1923.

[2] Zeitschrift für angewandte Botanik, 1924.

[3] Rendiconti d. R. Accad. d. Lincei, vol. XVII, ser. 5., 1908, p. 756 ff. Siehe auch: Contributo alla conoscenza d. Fillosserine ed in particolare d. Fillosera della vite, Roma, 1912.

[4] Ausnahmsweise wurden auch noch niedere Werte gefunden; das beruht aber darauf, daß vereinzelt auch Wurzeljungläuse mit der Stechborstenlänge der sommerlichen Generationen überwintern. Die Stechborstenlänge der Jungläuse an sommerlichen Nodositäten schwankte in Lothringen und Mitteldeutschland zwischen 145 und 190 μ, beim Herzogenburger Typ zwischen 135 und 170 μ.

[5] Es bestehen auch noch andere morphologische Unterschiede zwischen beiden Reblausarten, deren Variationsbreite aber anscheinend so erheblich ist, daß es schwer hält, sie danach – wie z. B. nach den Marginalhöckern des Hinterbrustringes (siehe die Arbeiten unter 1) – streng zu trennen. So weit ich bis jetzt überschaue, liegen aber auch in diesem Falle die Häufigkeitswerte der einzelnen Formmerkmale deutlich und unmißverständlich getrennt. Den Nachweis hierfür und für die Verhältnisse der Stechborstenlänge bringe ich in einer in Vorbereitung befindlichen variationsstatistischen Arbeit.

[6] Rendiconti d. Reale Accademia Nazionale d. Lincei, Roma 1924, 20. Januar und 3. Februar.

[7] Siehe Arbeit unter Nr. 3, 1908, Seite 758.

[8] Weinbau und Kellerwirtschaft, 1914, Heft 6 u. 7.

[9] Vgl. u. a. Neujahrsblatt der Naturf. Gesellschaft in Zürich für 1923.

[10] Monogr. z. angewandten Entomologie, Heft 7. 1924.

[11] Berichte der Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. für 1916/17 und 1918/19. Bei Parey 1919 u. 1921.

[12] Wein und Rebe, 5. Jahrgang, 1924.

❖

Die Benennung freigegebener Direktträgerreben.

Im Gegensatz zu den alten einheimischen oder auch bei uns eingeführten fremdländischen Kulturreben erfolgt die Benennung der neueren künstlichen Rebzüchtungen zum großen Teil in einer für den einfachen Winzer direkt unverständlichen Weise. Der Winzer sucht daher für diese Züchtungen nach ihm zusagenden Namen und es ist begreiflich, daß er in Ermangelung eingehender Kenntnisse des Ursprungs der gezüchteten Sorten oft direkt falsche oder irreführende Namen erfindet. Es darf als bekannt vorausgesetzt werden, daß die Taylorrebe fast nur mit „Amerikaner" bezeichnet wird. Die Direktträger Oberlin 595 und 604 werden „Franzosen" genannt und die übrigen Direktträger segeln schlechtweg unter der Bezeichnung „veredelte Amerikaner". Daneben mögen noch manche anderen Benennungen für die gleichen Sorten im Gebrauch sein. In ganz seltenen Fällen trifft man mal einen Rebbauer, der die richtige Bezeichnung eines Direktträgers kennt und auch dieser muß meist seine Zuflucht zu einem Notizbuch nehmen, aus dem er die Bezeichnung recht und schlecht abliest. Z. Zt. haben wir es mit nur acht freigegebenen Sorten von Direkttägerreben zu tun und schon ist der Wirrwarr außerordentlich groß. Man kann mir ja entgegenhalten, daß das ganze Gebiet für den Winzer noch zu neu ist und er sich im Laufe der Jahre schon an die richtige Bezeichnung gewöhnen wird. Letzteres glaube ich nicht. Es ist anzunehmen, daß wir alljährlich mit besseren und besten Züchtungen beglückt werden, sodaß wir, ehe sich die vorhergegangenen Sorten eingebürgert haben, immer neue für den Winzer wiederum unbekannte Sorten haben Wäre es da nicht zu überlegen, ob man den zum Anbau zugelassenen Neuzüchtungen bei der Übergabe an die Praxis von vornherein solche Bezeichnungen geben soll, die für den Winzer verständlich und leicht zu behalten sind? Vor allem wäre die Beseitigung der Nummern und der Ersatz dieser vielleicht durch charakteristische Eigenschaften der betreffenden Sorte (Geschmack, Traubenfarbe, Traubenform, Eigenschaft des Weines) anzustreben. Selbstverständlich müßte dafür Sorge getragen werden, daß eine einheitliche Bezeichnung einer Sorte, wenigstens innerhalb der Grenzen Deutschlands, gesichert wäre. Meinke.

Winzer! Die Peronospora ist aufgetreten. Anfangs Juni können erneute Ausbrüche erfolgen. **Haltet die Krankheit durch rechtzeitiges und gründliches Spritzen vom Weinstock fern** (vgl. unsere Aufforderungen auf S. 93). Sorgfältige und rechtzeitige **Laubbehandlung** (Aushacken, Heften usw.) **erleichtert die Bekämpfung.** Nach **Hagelschlag** ist sofort zu spritzen.

Auch **Spuren des Mehltaus haben sich gezeigt.** Achtet darum auf diese Krankheit und tretet ihr, wo sie auftritt, durch Schwefeln rechtzeitig entgegen.

Wo die **Heuwurmmotten** stärker fliegen, setzt man der Spritzbrühe stets **Arsenmittel** zu oder bestäubt die Gescheine mit arsenhaltigen Mitteln.

Die **Kräuselkrankheit** (Kurzknotigkeit), ausgezeichnet durch verkümmerte Triebe, muß jetzt durch mehrmaliges Bespritzen der Reben mit 1%iger **Solbarlösung** oder durch 1,5 kg **Tabakextrakt** (10%ig) **und** 1/2 kg **Schmierseife** auf 100 Liter Wasser bekämpft werden.

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut in Freiburg hat am 19. Mai an die Zeitungen, Bezirksämter und Abonnenten für die Schädlingsbekämpfung folgendes bekannt gegeben: Wo am 16. und 17. Mai stärkere Gewitterregen niedergegangen sind, können stellenweise Peronosporainfektionen erfolgt sein In ausgesprochenen Peronosporalagen empfiehlt es sich deshalb, bis zum letzten Mai die Reben zum erstenmal mit 1%iger Kupferkalk- 1%iger Nosperalkalk- oder 0,6%iger Kurtakolbrühe zu bespritzen. Wo stärkerer Mottenflug beobachtet wurde, setzt man auf 100 Liter Kupferkalk- oder Nosperalkalkbrühe 150 Gramm Uraniagrün zu oder man verspritzt 1½%ige Nospraseubrühe. Wer bis dahin nicht spritzen will, muß, wo Heuwurmmotten beobachtet wurden, in den nächsten Tagen die Gescheine mit einem arsenhaltigen Verstäubungsmittel leicht bestäuben.

Digitized by Google

Am 26. Mai wurde folgende Bekanntmachung hinausgegeben: Vom 21. bis 24. Mai wurden an zahlreichen Stellen in Mittel- und Oberbaden vereinzelte Peronosporaausbrüche festgestellt. Infolgedessen ist in der Zeit vom 2.—6. Juni ein weiterer stärkerer Ausbruch zu erwarten. Bis dahin müssen die Reben überall mit kupferhaltigen Brühen gespritzt sein. Hierbei müssen Blattunterseiten und Gescheine besonders gut getroffen werden. Wo Heuwurmgefahr besteht, gibt man auf 100 Liter Spritzbrühe 150 g Uraniagrün oder Silesiagrün zu oder man verwendet 1½%ige Nosprasenbrühe.

Weinversteigerung in Neuweier.

Am 20. Mai versteigerte die Winzergenossenschaft Neuweier 200 hl 1923er naturreine Neuweierer Weine. Die Weine waren durchweg sehr gut behandelt und rassig. Ernsthafte Steigerer bemerkte man unter den zahlreich erschienenen Teilnehmern allerdings nur wenige. Da anfangs kein rechtes Leben in die Versteigerung kommen wollte, wurden die ersten fünf Nummern zurückgezogen. Dann wurden Mk. 121.— bis Mk. 272.— pro hl geboten und größtenteils auch zugeschlagen. Im ganzen wurden 99 hl verkauft und dafür Mk. 13 353.— erlöst. Affentaler Beerwein (Rotwein) wurde auf ein Gebot von Mk. 300.— pro hl nicht zugeschlagen. K. M.

Weinversteigerung in Karlsruhe.

Auch die Versteigerung der Naturweinversteigerer am 27. Mai in Karlsruhe litt unter der herrschenden Geldknappheit. Als Steigerer kamen überhaupt nur Wirte in Betracht. Für einfache Weine war gar keine Nachfrage, dagegen fanden gute Sachen zu guten Preisen auch jetzt Absatz. Von etwa 620 hl angebotenen Weinen wurden 220 hl verkauft, der Rest wurde zurückgezogen. Von 3300 Flaschen 1921er Weinen wurden 1200 abgesetzt. Für den Hektoliter wurden folgende Durchschnittspreise erzielt: 1922er Blankenhornsberger Gutedel Mk. 70.—, dto. Ruländer Mk. 141.—, dto. Riesling Mk. 111.—, Ortenberger Riesling Mk. 103.—, dto. Traminer Mk. 114.—, Zeller Weißherbst Mk. 103.—. 1921er pro Flasche: Oberrotweiler Weißer Burgunder Mk. 2.05, Oberrotweiler Fahnenberg Henkenberg Mk. 4.50, Oberrotweiler Fahnenberg Silvaner Auslese Mk. 2.50. 1923er je hl: Laufener Gutedel Mk. 101.—, Auggener Letten Mk. 145.—, Durbacher Weißherbst (Landwirtschaftskammer) Mk. 201.—, dto. (Zorn v. Bulach) Mk. 167.—, dto. (v. Neveu) Mk. 170.—, Blankenhornsberger Spätlese Mk. 160.—, Neuweierer Riesling (v. Deimling) Mk. 99.—, Durbacher Klingelberger (Zorn v. Bulach) Mk. 280.—, Diersburger Klingelberger (v. Roeder) Mk. 123.—, Ortenberger Traminer (Andreashospital) Mk. 212.—, Durbacher Clevner (Landwirtschaftskammer) Mk. 261.—, Diersburger Clevner (v. Roeder) Mk. 166.—, 300 Ltr. Durbacher weißer Bordeaux (Zorn v. Bulach) Mk. 431.—, Für einen zweiten erst nach Erlös dieses hohen Preises zur Versteigerung gestellten Posten wurden aber nur Mk. 300.— geboten. Rotweine: 1922er Waldulmer Pfarrberg Mk. 87.—, 1921er Durbacher Burgunder (Zorn v. Bulach) Mk. 217.—. Auf einen noch besseren Diersburger Burgunder (v. Roeder) wurden merkwürdigerweise nur Mk. 171.— geboten. 1923er Turmberger Portugieser (Rebenveredlungsanstalt des Weinbauinstituts) Mk. 150.—. K. Müller.

Kreditgewährung für Schädlingsbekämpfungsmittel.

Die Chemische Fabrik Dr. Kurt Albert, Zweigstelle Düsseldorf, schreibt uns folgendes: „Infolge der Geldknappheit ist es der weinbautreibenden Landwirtschaft vielfach nicht möglich, sich mit Mitteln zur Bekämpfung der Schädlinge zu versorgen. Wir haben uns daher entschlossen, unser vielfach bewährtes Kupferpräparat Kurtakol zur Bekämpfung der Peronospora gegen längere Kreditgewährung, Zahlung nach der diesjährigen Ernte, an die Verbraucher abzugeben. Alle Weinbautreibenden, die von diesem Angebot Gebrauch machen wollen, bitten wir, sich an die landwirtschaftlichen Zentralgenossenschaften, sowie an die Kaufstellen oder Bezugsgenossenschaften oder an unsere Vertreter und Verkaufsstellen zu wenden. Auch können Anfragen an uns selbst gerichtet werden."

Wie uns die Chemische Fabrik E. Merck in Darmstadt mitteilt, ist auch sie bereit den Winzern für das bewährte Dr. Sturm'sche Heu- und Sauerwurmmittel gegen mäßigen Zinsfuß einen Kredit bis nach der Lese, also bis etwa Ende Oktober ds. Js. zu gewähren.

Überführung von Wein vom besetzten in das unbesetzte Gebiet.

Nach einem am 5. Mai unterzeichneten Abkommen zwischen der Rheinlandkommission, dem Bunde südwestdeutscher Weinhändlervereine und dem Verbande deutscher Sektkellereien dürfen Weine durch diese aus dem besetzten in das unbesetzte Gebiet ausgeführt werden, wenn eine Überführungsgebühr (Derogation) mit 1% und eine Umsatzabgabe (Kontribution) von 1½%, zusammen also 2½% gezahlt werden. Alle sonstigen Firmen müssen 10% Abgaben entrichten.

Gemeinde-Getränkesteuer und Verhältnis zur Reichs-Getränkesteuer

Die Berechnung dieser beiden Steuern hat schon zu viel Ärgernis und manchem Rechtsstreit Anlaß gegeben. In Nr. 3 unserer Zeitschrift berichteten wir, daß nach einer Entscheidung des Reichsfinanzministers die Getränkesteuer auch von der Reichsweinsteuer und umgekehrt die Reichsweinsteuer von der Getränkesteuer zu erheben sei. Daß dieser Zustand auf die Dauer unhaltbar geworden ist, geht aus einem Bescheid des Reichsfinanzministeriums vom 4. 2. 1924 an die Landesregierungen hervor, aus dem folgendes bemerkenswert ist: „Die Konsequenz, die Reichssteuer von der Gemeindesteuer und letztere von der Reichssteuer zu erheben, hat dem Gesetzgeber bei der Bemessung der Steuer nach dem Kleinhandelspreis zweifellos ferngelegen. Die wechselseitige Erhebung einer Steuer von der anderen ist nur auf Grund von Berechnungen möglich, wie sie der Reichsfinanzhof in dem Urteil vom 5. November 1919 aufgestellt hat. Derartige Berechnungen können von Kleinhändlern und Gastwirten nicht verlangt werden. Im Sinne des § 14 dürfte es daher liegen, daß unter „Kleinhandelspreis" nicht der gesammte Entgelt, sondern der Entgelt abzüglich der Weinsteuer des Reichs verstanden wird."

Diese Klarstellung hatte zur Folge, daß verschiedene Städte (darunter auch Freiburg) angeordnet haben, daß die 20%ige Reichsweinsteuer, die bisher in den steuerpflichtigen Kleinhandelspreis einzurechnen war, künftig bei der Bildung des steuerpflichtigen Kleinhandelspreises außer Betracht zu lassen ist.

Dagegen muß die 20%ige Reichsweinsteuer nach wie vor von dem gesamten Entgelt berechnet werden, welches der Verbraucher an denjenigen, der Wein abgibt, zu entrichten hat. Da zu jenem Entgelt auch die Gemeinde-Getränkesteuer gehört, so ist die Weinsteuer des Reichs auch von dem der Gemeinde zufallenden Steuerbetrag zu berechnen. Eine Ausnahme bildet nur die Weinsteuer bei der Abgabe durch Verbraucherwirte (§ 2 Abs. 2 Satz 3 W.St.G.).

Mit dieser Neuerung wäre die „steuerliche Finsternis" (Steuer von Steuer) um ⅓ behoben. Vielleicht erlebt man es noch, daß bei der Berechnung der 20%igen Reichsweinsteuer die Gemeinde-Getränkesteuer außer Betracht zu lassen ist, daß ferner die Umsatzsteuer nicht mehr von den gebuchten Getränke- und Reichsweinsteuersummen berechnet werden muß. Rdr.

Die Traubenweine auf der Hamburger Wanderausstellung.

Die Weinausstellung ist eine ständige Einrichtung auf den Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft und in einer besonderen Abteilung, der sogenannten Traubenweinkosthalle, untergebracht. Es werden hier nur deutsche Weine, sowohl Rot- als Weißweine verschiedener Jahrgänge aus sämtlichen deutschen Weinbaugebieten zugelassen, die während der ganzen Dauer der Ausstellung glas- und flaschenweise gekostet und getrunken werden können. Die Weine – fast ausschließlich Naturweine – sind vor der Zulassung durch Sachverständige geprüft worden, so daß den Besuchern der Kosthalle volle Gewähr für Preiswürdigkeit und Reinheit derselben geboten ist. In der Weinausstellung selbst finden auch an drei Ausstellungstagen Weinproben statt, wobei den Besuchern gegen ein mäßiges Eintrittsgeld an jedem der Probetage 45 Proben verschiedener Weine zum Kosten vorgesetzt werden.

Die Traubenweinkosthalle ist diesmal besonders reichhaltig beschickt. Vor allem sind es die Weine aus dem hervorragenden, seit 100 Jahren unübertroffenen Jahrgang 1921, auf die besonders hingewiesen werden muß und die sowohl in der Kosthalle, als auch in den fachmännischen Weinproben einen selten zu treffenden Glanzpunkt darstellen und deshalb eine besondere Anziehungskraft ausüben werden. Im ganzen sind in der Kosthalle ausgestellt aus den Weinbaugebieten Baden 14, Württemberg 1, Franken 11, Bayerische Rheinpfalz 33, Rheinhessen 29, Nahegebiet 6, Rheingau 8, Rheintal unterhalb Lorchhausen 1, Moselgebiet (einschl. Saar und Ruwer) 10, Ahrgebiet 5, also zusammen 118 Weine.

Nach Jahrgängen geordnet gruppiert sich die Beschickung wie folgt: 1919: 2 Weine, 1920: 8 Weine, 1921: 73 Weine, 1922: 32 Weine, 1923: 3 Weine.

Ältere Weine aus den Jahrgängen 1919 und 1920 sind nach vorstehenden nur mit 10 Nummern vertreten, da sich solche nur noch in geringen Mengen in den Händen der Erzeuger vorfinden. Die Weine aus den Jahrgängen 1922 und 1923 sind durchweg gute, naturreine Konsumweine in nicht zu hoher Preislage. Auch die 1921er Weine sind von den Produzenten zu durchaus normalen Preisen an-

Digitized by Google

geliefert worden, so daß jeder Ausstellungsbesucher sich für wenig Geld von der hervorragenden Güte dieses Jahrganges überzeugen kann.

Das Sortiment für die fachmännische Probe ist nach Gebieten ähnlich zusammengesetzt, jedoch sind hier neben den Spitzen verschiedener älterer Jahrgänge besonders 1921er vertreten. Der Kenner wird überrascht sein von der großen Zahl edler Qualitätsweine, die zur Verkostung kommen. Eine Gelegenheit, eine so große Anzahl 1921er Weine aus allen deutschen Weinbaugebieten kosten und vergleichen zu können, wird von der D.L.G. kaum wieder geboten werden.

Neuzeitliche Rebendüngung.

Als Flugblatt der D.L.G. erscheint in zweiter Auflage eine von Weinbauinspektor Würzner verfaßte Anweisung zur sachgemäßen Rebendüngung, aus der wir einige wichtige Ratschläge hier wiedergeben.

Stallmist ist zu einer vollwertigen Düngung unerläßlich. Er kann zwar zum Teil, aber niemals vollständig durch Kunstdünger ersetzt werden, weil der meist steinige Weinbergsboden die physikalische Verbesserung, die durch Stallmist neben der Düngung erzielt wird, dringend nötig hat. Deshalb soll der Winzer nicht glauben, die Stallmistdüngung im Weinberg durch Ausstreuen von Kunstdünger ersetzen zu können.

Der Stalldünger soll im Winter gegeben werden und dann möglichst sogleich untergegraben werden. Man gräbt ihn nicht zu tief ein, damit er sich vollständig zersetzen kann. Nur wenn man ausnahmsweise im Frühjahr mit Stallmist düngen muß, sollte man ihn etwas tiefer unterbringen, um Verlust an Nährstoffen bei warmer Witterung zu vermeiden. Stallmistdüngung im Hochsommer ist eine sinnlose Verschwendung von Arbeit und Nährstoffen.

Die Kunstdünger, die mit großem Vorteil zur Ergänzung der Stallmistdüngung Anwendung finden, müssen verschieden behandelt werden, je nachdem, ob sie sich schnell oder langsam im Boden umsetzen.

Von den Stickstoffdüngern muß der Kalkstickstoff möglichst früh in den Boden gebracht werden. Man streut ihn im Winter, am besten mit Kalisalz gemischt, und bei windstillem Wetter und hackt ihn sogleich unter. Man hüte sich, den Staub einzuatmen! Nach Ende Februar sollte kein Kalkstickstoff mehr gegeben werden.

Das Ammoniumsulfat (schwefelsaures Ammoniak) wird kurz vor dem Austrieb der Reben gegeben und sollte auch sogleich untergehackt werden.

Der Natronsalpeter, ein vollwertiger Ersatz des früher gebrauchten Chilesalpeters, ist ein schnell wirkender Dünger. Man gibt ihn in zwei Gaben, die erste wie Ammonsulfat beim Beginn der Vegetation und eine zweite gleich nach der Blüte Dabei hat man ein Bestreuen der Blätter und Triebe zu vermeiden.

Die vorläufig noch wenig verbreiteten Düngemittel Leunasalpeter (Ammonsulfatsalpeter) und Kaliammonsalpeter sind für den Weinbau zweifellos besonders gut geeignet. Leunasalpeter wird behandelt wie Ammonsulfat, Kaliammonsalpeter muß etwas früher — spätestens Anfang März — ausgestreut werden

Als phosphorhaltige Düngemittel verwendet man Thomasmehl, Rhenaniaphosphat und Superphosphat. Die beiden ersten werden früh in den Boden gebracht, im Herbst oder Winter, das Superphosphat beim Erwachen der Reben im Frühjahr.

Die Kalisalze müssen im Winter gegeben werden; man wird sie zweckmäßig mit den schwerlöslichen Phosphatdüngern mischen. Ende Februar sollte das Kali im Weinbergsboden sein.

Allgemein beachte man noch folgendes bei der Verwendung von Kunstdünger: Man soll breitwürfig streuen, nicht in Häufchen an den Wurzelhals, wie man manchmal sieht, denn die Wurzeln breiten sich zwischen den Stöcken aus. Einige Kunstdünger dürfen nicht gemischt werden, was bei Befolgung der obenstehenden Anweisung auch nicht in Frage kommt, z. B. Thomasmehl, Rhenaniaphosphat oder Kalk mit Ammonsulfat, Leunasalpeter oder Kaliammonsalpeter. Auch Stallmist und Stickstoffdüngesalze sollen nicht zusammenkommen. Auf kalkarmen Böden kann eine Zufuhr von Kalk, als gebrannter Kalk, Ätzkalk, nötig werden. Kalk muß frühzeitig gegeben werden, am besten gleich nach der Lese, und muß untergegraben werden.

Was die Mengen der anzuwendenden Dünger betrifft, so läßt sich kein allgemein gültiges Rezept geben. Folgende Zahlen gibt das Flugblatt der D.L.G. als Anhaltspunkte:

Stalldünger	600—800 Dz	für 3—4 Jahre auf den Hektar
Stickstoffkunstdünger .	4—6 „	jährlich auf den Hektar
Phosphorsäuredünger.	6—10 „	„ „ „ „ „
Kalisalze	6—8 „	„ „ „ „ „

Man vergesse nicht, daß der Erfolg der Rebendüngung nicht allein von der Menge der ausgestreuten Düngemittel abhängt, sondern daß eine sachgemäße Behandlung der Rebe notwendig ist, um die gebotenen Nährstoffe auszunützen. Vor allem ist darauf hinzuweisen, daß Höchsterträge nur bei einer geeigneten Erziehungsart erzielt werden können und daß die Düngung durch eine sachgemäße Bodenbearbeitung (tiefes Graben im Herbst oder Winter, fleißiges flaches Hacken im Sommer) unterstützt werden muß. K.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Rheingau. Üppiges Wachstum der Reben, Winterfrostschäden erträglich, Gescheineansatz befriedigend, Hoffnung auf einen guten Herbst.

Geringe Kauflust, fühlbarer Geldmangel, gedrückte Preise.

Rheinhessen. Rebstand zufriedenstellend, Winterfrostschaden zeigt sich ziemlich bedeutend, Gescheineansatz und Herbstaussichten befriedigend.

Weinpreise zurückgehend. 1922er Mk. 0,35, 0,60, 0,90 pro Liter; 1923er im allgemeinen etwas mehr. Handel still.

Rheinpfalz. Rebstand selten schön, massenhaftes Auftreten des Rebstechers. Verschiedentlich starkes Auftreten der Kräuselkrankheit. Gescheineansatz ziemlich reichlich.

Beängstigende Ruhe im Weingeschäft, Rückgang der Preise auch im Ausschank, langfristige Zahlungsziele. 1922er Mk. 0,40 bis 0,60, bessere Sachen Mk. 1,20 bis 2,10, 1923er Mk. 0,50 bis 2,20, Rotweine Mk. 0,55 bis 0,65 pro Liter.

Mittelrhein. Bestand gut und gleichmäßig, wenig Winterfrostschäden. Gescheineansatz befriedigend.

Nachfrage, aber Geldknappheit, Weinpreise zurückgehend. Zurückziehen verschiedener anberaumter Weinversteigerungen.

Nahe. Ziemliche Lücken durch Winterfrostschäden. Rebstand im allgemeinen gut. Gescheineansatz genügend.

Handel still, Geld knapp, Preise zurückgehend. 1922er Mk. 0,42 bis 0,50, 0,58 bis 0,67, 0,75 bis 0,83, 1923er Mk. 0,50 bis 0,92 pro Liter.

Mosel, Saar und Ruwer. Gleichmäßiger Rebstand, nicht nennenswerte Winterfrostschäden, guter Gescheineansatz.

Vollständige Ruhe im Weinhandel, lediglich Notverkäufe zu niedrigen Preisen. 1922er Mk. 1,00 bis 1,20 bis 1,50 bis 2,00, 1923er Mk. 1,50 pro Liter.

Franken. Verminderter Weinabsatz, Rückgang der Weinpreise.

Baden. Rebstand im allgemeinen günstig und gleichmäßig. Gescheineansatz im allgemeinen befriedigend bis gut und sehr gut. Die zunächst an der Ansatzstelle der Bogen hervorkommenden Triebe sind zumeist unfruchtbar — eine Folge der außerordentlich kalten Witterung im Monat Juni des vergangenen Jahres. Einzelne Weinberge und ganze Gelände mit vorjährig magerem Stand (schlecht im Dung stehende Reben und solche in steinigen, flachgründigen Lagen und in vorjährigen Rotbrennerlagen) geringste Fruchtbarkeit. Stärkerer Mottenflug im Oberland, in Mittelbaden (Ortenau) weniger. Leichtere erste Peronosporaausbrüche überall vereinzelt feststellbar.

Flauheit im Weingeschäft, die Preise der 1922er und 1923er um ungefähr 40—50% zurückgegangen, gut ausgebaute Sachen und Qualitätsweine (1923er) finden zu annehmbaren Preisen immer noch willig Abnehmer, Mk. 1,50 bis 4,30 pro Liter.

Aus dem Taubertal. 24. Mai 1924. Infolge den letzten schönen warmen Tage haben sich die Reben sehr rasch entwickelt, jedoch sieht man durchaus nicht soviel Gescheine, wie man nach dem Austrieb der Augen erwarten konnte. Die Winterfröste haben nicht so geschadet, auch bei nicht gedeckten Reben, wie man im allgemeinen angenommen hat, maßgebend für den Ertrag wird allerdings in der Hauptsache ein guter und rascher Verlauf der Blüte sein. Die Arbeiten in den Weinbergen sind in allen Ortschaften dank der Witterung auf der Höhe. Die anhaltenden Regengüsse der verflossenen Periode brachten viele Weinbergmauern zum Einstürzen, sodaß dem Winzer die Arbeit und die Geldausgaben nicht zu Ende gehen. Von Rebschädlingen ist bis jetzt wenig zu merken und zu sehen; im allgemeinen bleibt ja das Taubertal von den verschiedenen jetzt schon auftretenden Rebschädlingen verschont, was man, und vielleicht mit Recht, auf das Decken der Reben zurückführt, wodurch ein Überwintern der Schädlinge unmöglich oder doch erschwert wird. Auf denselben Grund führt man das so seltene Auftreten des Ascherischs zurück, denn an sogenannten kriechenden Reben, die man nicht decken kann, tritt er Jahr für Jahr auf; und zwar in den letzten Jahren so, daß ein großer Teil des Erträgnisses vernichtet wurde, während anders gezogene Reben, die gedeckt werden konnten, davon verschont blieben.

Die Nachfrage nach 1923er Wein ist gering, allerdings sind infolge des Mißherbstes auch nur noch geringe Bestände da. Die Preise bewegen sich zwischen Mk. 70.— und M. 200.— pro hl; ein Posten 1923er Beckstein Weißwein erzielte anfangs dieses Monats den bisher höchstbekannten Preis mit Mk. 220.— pro hl. Im allgemeinen gilt auch für Taubertal, wie überall, daß man bei

Digitized by Google

gesteigerten Produktionskosten vor rückläufigen Weinpreisen steht. Die Hauptsache liegt in eben der derzeitig und voraussichtlich – man möchte beinahe sagen hoffentlich — noch längere Zeit währenden Geldknappheit und Krediteinschränkung. Bei einer am 8. Mai stattgefundenen Versteigerung der fürstlichen Kellerei Wickersheim wurden folgende Preise erreicht; es erzielten: 1922er pro hl Mk. 105.–, 1923er von Mk. 130.– bis Mk. 190.— pro hl, 1921er Flaschenwein die Rheinweinflasche Mk. 8.– bis Mk. 10.— einschließlich Flasche.

In nächster Zeit will die Winzergenossenschaft Markelsheim eine zweite Versteigerung abhalten, über deren Ausfall man allseits gespannt ist. H. V.

Württemberg. Rebstand gleichmäßig, Gescheineansatz befriedigend. Im Weinabsatz geht es langsam. 1923er 1 l Mk. 0,80 bis 1,50

Österreich. Rebstand im allgemeinen günstig, ziemliche Winterfrostschäden. Ansatz der Gescheine befriedigend bis gut. Annehmbarer Herbst in Aussicht, Schäden durch Kräuselkrankheit.

Weinvorräte gering, Handel schleppend. 1923er 9–11grädige Kronen 9 bis 10000, höhergrädige bis Kronen 13000 pro Liter. Steigen der Weinpreise wird erwartet.

Jugoslawien. Ziemliche Winterfrostschäden. Rebstand im allgemeinen zufriedenstellend.

Handel ohne Leben, Großkäufe finden nicht statt. Geldknappheit Preise fest. Gewöhnliche Tischweine Dinar 4,5 bis 5, bessere 5,5 bis 6, Sortenweine 7 bis 10 pro Liter.

Tschechoslowakei. Günstiger Stand der Weingärten, geringe Winterfrostschäden, Hoffnung auf gute Ernte.

Weinkonsum stagniert, Weinvorräte zum Teil noch groß, Weinpreise haben angezogen, Tendenz fest. 1923er Kc. 5,8 bis 6, kleinere Herrschaftspartien 5 bis 5,4, 1923er Kc. 6 bis 7 pro Liter.

Ungarn. 25–28% Winterfrostschaden, zum Teil 20–25% Hagelschaden, Auftreten des Rebstechers, Herbstaussichten günstig.

Weinangebot und Nachfrage flau, Preise fest. 1923er unter 10% K. ung. 3500 bis 4000, über 10% 4 bis 5000, über 11% K. ung. 5 bis 8000 pro Liter.

Südtirol. Kulturenstand gut. – Handel befriedigend. Weißweine Lire 0,75 bis 2,20, Rotweine 1 bis 3,40 pro Liter.

Luxemburg. Rebstand günstig. Stockung des Weinabsatzes im Inland wie nach dem Ausland. Hohe Detailpreise, mangelhafte Qualität mancher Ausschankweine. Viele 1922er entsprechen der heutigen Geschmacksrichtung nicht. 1921er Fr. 8 bis 10 pro Flasche.

Schweiz. (Kanton Waadt und Genf.) Rebstand unbefriedigend, schwacher Mittelherbst in Aussicht. Zum Teil Auftreten der Kräuselkrankheit. Hagelschaden in einzelnen Lagen bis zu 50%.

Nachfrage nach besseren Alt- und Neuweinen. 58 bis 175 Rp. pro Liter.

Aus Italien. Nach den vorliegenden Berichten aus den hauptsächlichsten Produktionsgebieten hat sich die Geschäftslage wenig verändert. — Bei reichlichem Angebot herrschte nur wenig Nachfrage, die nicht im Stande war, auf die Preisgestaltung einen nennenswerten Einfluß auszuüben. – Es wird deshalb den Winzern dringend empfohlen, jede annehmbare Gelegenheit zu benützen, um von ihren Vorräten abzustoßen, zumal von überall die Entwicklung der Reben als vielversprechend gemeldet wird, sodaß u. a. mit einer zweiten Rekordernte gerechnet werden kann.

Eine Ausnahme macht nur der Bezirk von Taranto (Apulien), wo die trockenen und besonders warmen Lagen am 13. April durch Reif Schaden erlitten.

Trotz vielfach feuchter Witterung hat sich noch keine Gelegenheit geboten, hinsichtlich des Auftretens der kryptogamischen Krankheiten besondere Beobachtungen zu machen.– Die Winzer sind aber allerorts auf energische Bekämpfung gerüstet. —

Um den entlegeneren Weinbaugebieten des Südens entgegenzukommen, hat sich die Regierung bereit erklärt, die Frachtermäßigung auf Wein mit 30% bis Ende Juni zu verlängern.—

Durch dieses Entgegenkommen haben die Verladungen aus dem Süden nach Oberitalien und nach Frankreich eine kleine Anregung erfahren. Auch die Besserung des franz. Franken hat vereinzelt zu Kommissionssendugen nach Frankreich Anlaß gegeben. —

Von den Weindocks Genua werden folgende Preise genannt:

Calabria Rotwein	14–15°	Lire	12.50	per Grad-Hektoliter
Avellino „	11–12°	„	12.–	
Pachino „	13–15°	„	12.—	
Riposto „	12–14°	„	10.–	
Etna Weißwein	10°	„	12.–	
Toscana „	11°	„	9.50	
Castellamare „	13°	„	10.50	

franko Waggon Genua ohne Faß

ferner von Apulien:

San Severo Weiß	13⁵–14°	Lire	8.50	per Grad-Hektoliter
„ „	12–13°	„	7.50	
Barletta Verschnitt	14⁵–15°	„	11.–	

ab Verladestation San Severo bezw. Barletta. W.

Spanien. Qualitativ und quantitativ günstige Herbstaussichten. 1922er ausverkauft. 1923er noch ziemlich Vorrat. Preise für gute Qualitäten sind gehalten. Weißweine von 12° Pesetas 29, 14° 36, Rosés von 12° 34, Rotweine von 12—15° Pesetas 29 bis 40 pro Hektoliter.

Frankreich. Herbstaussichten mittelmäßig bis sehr gut. Blattfallkrankheit zeigt sich.

Die Kurse der alten und neuen Weine sind fest, wenig Kaufabschlüsse. 1923er Rotweine 7—12° Fr. 63 bis 102, Weißweine 8–14,5° Fr. 71 bis 200 pro Hektoliter. Rosés per Grad Fr. 8 bis 9.

Algier. Stärkeres Auftreten der Blattfallkrankheit.

Rotweine Fr. 7 bis 9,25, Rosés 7 bis 8, Weißweine Fr. 8 bis 8,50 per Alkoholgrad.

Vereinsnachrichten

General-Versammlung des badischen Winzerverbandes

in Gengenbach am 18. Mai.

Den herrlichen Frühlingstag benutzten viele hunderte Winzer aus allen Teilen des Landes, um bei der Generalversammlung des badischen Winzerverbandes in dem schönen Städtchen Gengenbach zugegen zu sein. Die prächtig mit Blumen geschmückte Turnhalle war darum auch dicht besetzt, als der Vorsitzende Freiherr v. Gleichenstein, Oberrotweil die Sitzung eröffnete und die Erschienenen, darunter staatliche und städtische Vertreter, begrüßte. Der Direktor des Winzerverbandes Generaldirektor Dr. Aengenheister erstattete den Tätigkeitsbericht. Die ersten Glieder des Verbandes, die Naturweinbauvereine, traten 1907 ins Leben, als es sich darum handelte, ob als Wein auch andere Produkte als reiner vergorener Traubensaft bezeichnet werden dürfen. Später kamen dann die Winzergenossenschaften und Rebgenossenschaften dazu und seit 1920 sind alle diese Vereine, nach dem Muster des Winzerverbandes der Mosel, Saar und Ruwer und des Rheinischen Winzerverbandes, zu einem badischen Winzerverband zusammengeschlossen mit dem Zweck, die wirtschaftspolitischen Interessen des Winzers zu vertreten. Der Technik des Weinbaues und der Kellerwirtschaft widme sich der Verband weniger, weil das in den Aufgabekreis des Weinbauinstituts gehöre, dem der Winzerverband für seine Tätigkeit Dank schulde.

Der Verband hat im abgelaufenen Jahr zu zahlreichen volkswirtschaftlichen Fragen Stellung genommen und sucht den Absatz der Weine zu fördern. Durch Weinprämiierungen hat er auch den kleinen Winzer zur besseren Behandlung der Weine angespornt. Der Verband ist Mitglied der Freiburger Weinbörse, von welcher man sich eine Förderung des Weinabsatzes verspreche. Ferner wurden den Winzern Kaufverträge auf Goldmarkbasis angegeben, die auch künftig eine Rolle spielen werden. Auch bei den Weinversteigerungen konnte der kleine Winzer sich beteiligen und sich dadurch Vorteile sichern, die bisher nur den größeren Besitzern zukamen. Schließlich hat sich der Verband auch mit Branntweinfragen des öfteren befaßt, da die Rebbauern meist auch Kleinbrenner sind.

Die Organisation des badischen Winzerverbandes umfaßt heutzutage 17 größere Vereine und Genossenschaften, die als solche aber selbständig sind, mit 61 Ortsgruppen. —

Hierauf behandelte Reichstagsabgeordneter Kerp von Köln, Generalsekretär des Rheinischen Bauernvereins, in etwa einstündiger formvollendeter und überaus klarer Rede die zollpolitischen Forderungen der deutschen Winzer.

Einleitend erwähnte der Redner, er wolle die Nöte, Klagen, Belästigungen und Schicksalsfragen der deutschen Winzer besprechen, für die er seit langen Jahren in verschiedenen Stellungen arbeite und für die er verspreche, im neuen Reichstag mit ganzer Kraft einzutreten. Er sei bereit, über Jahr und Tag bei den badischen Winzern über seine Tätigkeit im Reichstag Red und Antwort zu stehen.

Der deutschen Landwirtschaft ergehe es überaus schlecht. Die Stetigkeit der Währung und die Stabilisierung habe die vermeintlichen Geschäftsgewinne in ein Nichts zerrinnen lassen, sodaß der Landwirt jetzt an den Rand des Ruins gekommen sei, denn die Erträge in der Landwirtschaft seien im allgemeinen bedeutend vermindert. Darum kann auch die deutsche Landwirtschaft keine weiteren Lasten tragen. Die auswärtigen Sachverständigen haben sich bemüht,

Digitized by Google

über die Produktionsverhältnisse in Deutschland ein gerechtes Urteil zu erhalten. Vor der deutschen Landwirtschaft haben sie im Wettbewerb keine Angst, darum sei auch in dem Sachverständigengutachten gesagt, sie vertrage keine weitere Belastung. Dagegen fürchten sie eine zu schnelle Gesundung des deutschen Volkes auf industriellem Gebiete.

Seit die Inflation zu Ende ist, die der Landwirtschaft zur Entschuldung diente, setzt überall eine neue Verschuldung ein. Hand in Hand damit gehen aber die Ertragsrückgänge und die steuerlichen Belastungen. Vor dem Kriege betrug die Steuerleistung der deutschen Landwirtschaft rund 12 Prozent, jetzt 79 Prozent des Reinertrages. Es wird also einem Betrieb, der selbst an der Grenze der Existenzmöglichkeit steht, eine untragbare Steuerlast aufgebürdet, und die Folge davon ist eine extensive Wirtschaft statt einer intensiven. Die deutsche Landwirtschaft ist der Nährvater des deutschen Volkes und hat vor dem Kriege auch nahezu das deutsche Volk ernährt. Jetzt nach den drei verlorenen Kriegen, einem in Waffen, der Revolution und der Inflation ist die Leistungsfähigkeit so zurückgegangen, daß der deutsche Landwirt nicht mehr in der Lage ist, aus eigener Kraft intensiv zu wirtschaften und eine Ertragssteigerung auf ganzer Linie herbeizuführen. Mangel einer Rente, Verschuldung, Rückgang der Preise für landwirtschaftliche Erzeugnisse, Steigerung der Preise für Bedarfsstoffe, Entwertung von Grund und Boden rufen nach Gesetzeshilfe und Selbsthilfe.

Selbsthilfe besteht in Berufsorganisationen und Spezialorganisationen, wie sie die badischen Winzer besitzen und die ihre wirtschaftlichen Interessenvertretungen bewirken.

Von der Staatshilfe muß erwartet werden eine endgültige Lösung des Währungsproblems, gerechte steuerliche Belastung, worunter eine einheitliche und übersichtliche Steuer gemeint ist, unter Berücksichtigung des Rückganges der deutschen Landwirtschaft, Befreiung des deutschen Volkes von jedem fremden Joch, Verfügbarmachen von Krediten zu angemessenen Zinsen.

Nach dieser allgemeinen Orientierung kommt der Referent zum eigentlichen Thema zum Schutz der heimischen Produktion gegen auswärtige Konkurrenz und im Inland gegen unlautere Konkurrenz. Das Weingesetz bietet den deutschen Weinen Schutz gegen die Pantscherei; es atmet daraus im allgemeinen ein agrarischer Geist. Wenn es auch nicht in jeder Hinsicht vollkommen ist, so muß es doch erhalten bleiben. Abgewehrt muß werden jede Bestrebung auf Beseitigung der Kellerkontrolle.

Der deutsche Winzer muß geschützt werden gegen die ausländische Konkurrenz. Die Rebe ist ein Kind des Südens. Wein ist eingefangener Sonnenschein. Dort wo viel Sonne scheint, gedeiht die Rebe am besten und billigsten. Zu uns kam sie aus dem Süden hauptsächlich unter Karl dem Großen. Weil die Weine im Süden billiger produziert werden können, lassen sich Auslandsweine bei uns billiger auf den Markt bringen. Darum muß für den deutschen Wein ein solcher Zollschutz vorhanden sein, daß die Gestehungskosten unserer Weine gedeckt und ein bescheidener Gewinn erzielt werden kann. Das ist eine berechtigte Forderung.

Bismarck wandte sich 1873 von der Freihandelspolitik zur Zollpolitik. Caprivi unseligen Angedenkens hat die deutsche Landwirtschaft an den Rand des Ruins gebracht. Einige Zahlen beleuchten den Zickzackkurs der damaligen Zollpolitik.

Zollsatz			
1845—53	Mk. 48	für 1 Doppelzentner	Wein
1854—65	„ 36	„ „ „	„
1866—69	„ 24	„ „ „	„
1870—79	„ 16	„ „ „	„
1880—91	„ 24	„ „ „	„
		für Maische nur Mk. 10.—	
1892—02	„ 20	für 1 Doppelzentner	Wein
		für Maische nur Mk. 4.—	
		roter Verschnittwein Mk. 10.—	
1903—12	„ 20	für 1 Doppelzentner	Wein
		für Maische Mk. 10.—.	

Der Winzer hat das Recht, seine wirtschaftliche Existenz geschützt zu sehen. Allerdings werden gewisse Kreise sagen, Wein ist kein Gegenstand des täglichen Bedarfs, weil nur jeder 70. Mensch gelegentlich Wein trinkt. Aber im Krieg, als Höchstpreise gemacht wurden, da war der Wein Gegenstand des täglichen Bedarfs!

Auch der Antialkoholbewegung muß ein wachsames Auge geschenkt werden. Ferner ist der Importweinhandel ein Feind des deutschen Weinbaues, denn eines größeren Verdienstes wegen, der beim Verkauf von Auslandsweinen zu erzielen ist, geben die Importeure die Interessen des deutschen Winzers preis.

Zeitweise haben auch die Organe der Regierung die Belange des deutschen Weinbaues verkannt. Als man 1918 dem deutschen Winzer die 20%ige Weinsteuer aufbrummte, versprach man, daß nach Ablauf der Zoll- und Handelsverträge automatisch eine Zollerhöhung auf Wein eintreten solle. Die Inflation wirkte dann automatisch als starker Zollschutz und bewahrte uns vor der Überschwemmung mit ausländischen Weinen. Am 10 Januar 1925 läuft die Sperrfrist für die Bestimmungen des Friedensvertrages ab, dann sind wir zollpolitisch frei. Wir hoffen von der Reichsregierung, daß sie dem deutschen Weinbau dann jene Zollsätze gewährt, die wieder Wohlhabenheit unter die Winzer bringen, wir hoffen, daß es so gelingt, den deutschen Weinbau zu schützen. Hohe Zollsätze sind auch für Staat und Reich ein gutes Geschäft, denn die Zollerträge ermöglichen, den Feindstaaten die Reparationen zu zahlen.

Referent wünscht zum Schluß, daß es den Führern des Parlamentes und der Regierung glücken möge, den Gegnern des Zollschutzes gegenüber mit den Waffen der Überzeugung aufzutreten.

Stürmischer Beifall lohnte die prächtigen Ausführungen. Hierauf berichtete der zweite Vorsitzende des Winzerverbandes, Herr Gutsbesitzer Renner über Brennereifragen. Seine Ausführungen, die er in einer Resolution zusammenfaßte, gipfelten in den Forderungen: es möchten die alten wohlerworbenen Rechte der badischen Kleinbrenner erhalten bleiben. Die Schwarzbrennerei verurteilt er, wie jeder rechtdenkende Mensch. Es wird weiter verlangt uneingeschränkte Brennzeit während des Abtriebes angemeldeter Stoffe, mäßige Brennsteuer für die Produkte des Eigenbetriebs.

Oberlehrer Schäffner schilderte dann seine Eindrücke über die Freiburger Weinbörse. Er beanstandet, daß auf der Börse viel ausländischer Wein angeboten und verschleißt werde. Das entspreche nicht den Wünschen des badischen Weinbaus. Er verspricht sich deshalb absolut nichts von der Freiburger Weinbörse und fordert, die Erzeuger sollen sich so lange von der Weinbörse zurückziehen, bis der Weinhandel von dem Handel mit ausländischen Weinen auf der Börse Abstand nehme.

Hierauf äußerte sich noch Direktor Fagnoul zu Winzergenossenschaftsfragen. Die Errichtung weiterer Winzergenossenschaften sei zu befürworten dürfte aber in der jetzigen Zeit der Geldknappheit nicht Hals über Kopf erfolgen. Bezüglich der Weinversteigerungen tritt er den Bestrebungen des Weinhandels entgegen, der Versteigerungen, auf denen Flaschenweine versteigert werden, meiden will. Er macht auch Front gegen die Absicht des Weinhandels, es dürften Weinversteigerungen nur dort stattfinden, wo sie schon vor 1914 bestanden. Diese Forderung treffe Baden besonders schwer, weil die badischen Weine früher nicht besonders berühmt waren und darum nach außen hin nicht bekannt wurden. Durch die Bemühungen des Weinbauinstituts, eine bessere Kellerwirtschaft einzuführen, sei das nun anders geworden. Weinprämiierungen wird der Winzerverband nach wie vor in den einzelnen Weinbaugebieten abhalten. Möglicherweise könnten dann auch die Spitzenweine der einzelnen Weinbaugebiete gegeneinander in Konkurrenz treten.

Der Vorsitzende Baron v. Gleichenstein äußert sich bezüglich der Weinversteigerungen unter großem Beifall dahin, der Rebbauer sei zuverän in allen Fragen, die den Absatz seiner Produkte angehen. Es sei dabei gleichgültig, ob das dem Weinhandel passe oder nicht.

Landtagsabgeordneter Seubert zollt den Ausführungen Kerps Beifall und bespricht hierauf ausführlich die Sorgen der Kleinbrenner und seine Tätigkeit im Landtag zu Gunsten der Brenner. Die beabsichtigte Nacherhebung der Branntweinsteuer bezeichnet er als einen Unsinn.

Direktor Dr. Müller-Freiburg macht weitere Ausführungen zu der Freiburger Weinbörse, die infolge des absoluten Stillstandes im Weingeschäft augenblicklich natürlich die Wünsche der Winzer nicht befriedigen könne und zu den Weinversteigerungen. Zu Versteigerungen dürfen nur gute Weine zugelassen werden. Einfachste Weine oder solche, die mit irgendwelchen Fehlern behaftet seien, dürften in Zukunft bei badischen Weinversteigerungen nicht mehr vorkommen, weil sie das Ansehen der badischen Weine beim Versteigerungspublikum schädigten. Dem Ortenauer Winzerverein verspricht er den gewünschten Kellerwirtschaftskurs so bald als möglich abzuhalten.

Digitized by Google

Den Wortlaut der während der Versammlung gefaßten Entschließungen verliest dann Landwirtschaftslehrer Zeller. Eine Resolution befaßt sich mit der Zollfrage und bittet die Zollsätze so zu gestalten, daß der deutsche Weinbau nicht durch die Konkurrenz der Auslandweine unterdrückt wird. In einer weiteren Entschließung wird schärfster Protest gegen die Absichten des Weinhandels bezüglich der Weinversteigerungen erhoben und gleiches Recht für alle gefordert. Eine Entschließung bezüglich der Winzergenossenschaften hält Vorsicht bei weiteren Gründungen für geboten und die letzte Resolution behandelt die Wünsche der Kleinbrenner, wie sie von Herrn Renner vorgetragen waren

Um 5 Uhr konnte der Vorsitzende die glänzend verlaufene und eindrucksvolle Generalversammlung in der Städt. Festhalle mit Worten des Dankes an alle Teilnehmer schließen. Herr Oberlehrer Schäffer dankte danach dem Vorsitzenden für die umsichtige Geschäftsführung und Verbandsleitung. Hierauf begab sich noch ein großer Teil der Erschienenen zu einer vom Ortenauer Winzerverein gespendeten interessanten Weinprobe. Bei prächtigen Tropfen floß dann noch manche Rede bis die Abendzüge die Teilnehmer aus dem gastlichen Gengenbach wieder nach allen Richtungen entführten. K. Müller.

Fragen und Antworten

Herrn **A. D. II in K.** Der Wein von der Hybridenrebe Oberlin 595 wird in der Regel genau so behandelt wie der Wein von Europäerreben, d. h. beim Ablassen gibt man ihn in ein schwach eingeschwefeltes Faß, oder man fügt dem Wein nach dem Ablaß 5 g Kaliumpyrosulfit pro hl zu, also ½ Tablette.

Das Ausbrennen des Fasses mit Kirschwasser würde nur zur Desinfektion des Fasses von Wert sein, nicht dagegen für den Ausbau des Weines. Je nachdem ob nun der Wein noch sehr sauer ist oder seine Säure schon einigermaßen verloren hat, wird man durch wärmere Lagerung für einen weiteren Säureabbau des Weines im Faß besorgt sein müssen. Dieser sog. biologische Säureabbau — von den Praktikern vielfach auch Nachgärung genannt — wird durch die Zugabe der schwefligen Säure nicht beeinflußt. Falls der Wein nach der Schwefelung etwas verblaßt, so schadet das ebenfalls nichts, weil er später, sobald die schweflige Säure vom Wein aufgenommen ist, eine umso schönere rubinrote Farbe erhält. K. M.

Personalia

Als Nachfolger von Dr. Kramer wurde Dr. Herberg zum Lehrer der Naturwissenschaften an der Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Oppenheim ernannt.

Als Nachfolger von Direktor Schulte in Kreuznach wurde der bisherige Direktor der Weinbauschule in Ahrweiler Direktor Pfeiffer ernannt. Zum Direktor der Weinbauschule in Ahrweiler wurde Landwirtschaftsrat Bernhard, bisher Direktor der Landwirtschaftsschule in Kreuznach ernannt.

Dr. Albert Geßner am Badischen Weinbauinstitut wurde zum planmäßigen wissenschaftlichen Hilfsarbeiter ernannt.

Schluß des redaktionellen Teils.

Dieser Nummer liegt ein Prospekt der Firma „Obstzentrale und Spankorbvertrieb A.-G. Bühl i. B." bei, auf dessen gefl. Beachtung wir die Leser aufmerksam machen.

Haben Sie schon Ihren Bedarf in Nosperal gedeckt? Es wird höchste Zeit!

Arsen-Verstäubungsmittel „1922"

gegen Peronospora, Heu- und Sauerwurm, wurde erneut von Behörden und Verbrauchern gelobt und empfohlen

Ausfuhrabgaben werden nicht in Rechnung gestellt

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: K. W. Schneider Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 18. Juni 1924 | Nr. 12

Inhalt: Dümmler, Über das Auftreten und den Gang der Reblausverseuchungen sowie über den gegenwärtigen Stand der Rebenveredlung in den süddeutschen Weinbaugebieten S. 99; Köhler, Etwas über Weinfässer S. 104; Kleine Mitteilungen S. 105; Rundschau S. 106; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 106; Vereinsnachrichten S. 107; Fragen und Antworten S. 108; Bücherbesprechungen S. 108; Personalia S. 109; Bekanntmachung S. 109; Geschäftliche Mitteilung S. 109.

über das Auftreten und den Gang der Reblausverseuchungen sowie über den gegenwärtigen Stand der Rebenveredlung in den süddeutschen Weinbaugebieten.

Vortrag von Weinbauinspektor A. Dümmler, Freiburg i. Br., gehalten in der Ausschußsitzung des Deutschen Weinbauverbandes in Frankfurt a. M. am 15. Mai 1924.

Geheimrat Prof. Dr. Wortmann behandelte voraufgehend dasselbe Thema für die preußischen Weinbaugebiete.

(Mitteilung Nr. 89 des Bad. Weinbauinstituts)

M. H.! Dasselbe Thema meines sehr geehrten Herrn Vorredners bespreche auch ich für die süddeutschen Weinbaugebiete. Ich gebe im Einzelnen einen Überblick der hierhergehörenden Staaten, geordnet nach ihrer erfolgten ersten Verseuchung mit Reblaus, also Württemberg, Hessen, Bayern (Rheinbayern, Franken) und Baden und ziehe am Ende die notwendigen Schlußfolgerungen. Meine Herren Fachgenossen aus den Einzelstaaten haben mich auf meine Bitte reichlich mit Material unterstützt, ich danke ihnen dafür auch von dieser Stelle aus. Aus der Fülle dessen, was zu sagen wäre, nehme ich nur das Wichtigste.

Württemberg. 10800 ha 1922 im Ertrag stehende Rebfläche. 1876/77 Aufdeckung der ersten Verseuchungen auf den Gemarkungen Cannstatt und Stuttgart. Bis auf den heutigen Tag sind im ganzen Lande ungefähr 931 Herde festgestellt. Davon sind die bedeutendsten in Kochersteinsfeld, Neckarsulm, Großheppach, Kleinheppach und Schornbach. 1910 folgte die große Verseuchung in Hemmighofen-Nonnenbach, 1912, 1913, 1914 und 1923 zeigte sich das Unglück in seiner ganzen Größe in Ingelfingen. Im Ganzen sind ca. 20 Gemarkungen der Reblausseuche verfallen mit einer vernichteten Fläche von rund 90 ha = 0,83 Prozent der im Ertrag stehenden Weinbergsfläche.

Die wirtschaftlich bedeutendsten Weinbaugegenden sind mit verseuchten Gemarkungen durchsetzt. Als dauernd seuchenverdächtig gilt z. Zt. eine Fläche von etwa 1000 ha ertragsfähiger Weinberge = 10% der Gesamtweinbaufläche. Als nicht reblausverseucht sieht man an das Jabergäu, den Taubergrund, das Enztal, das Bottwartal, das obere Neckartal mit Albtrauf.

Beginn der systematischen kolonnenmäßigen Begehung bereits im Jahr 1887. Das Vernichtungsverfahren wurde stets streng durchgeführt. Alle bekannt gewordenen Reblausherde sind mit Ausnahme der 1923er großen Verseuchung in Ingelfingen vernichtet worden. In den letzten Jahren fand eine Beschränkung der Sicherheitsgürtel auf 3–5 m statt. Dem Schutzverfahren mit Horlin u. a. steht man nach Ausführung größerer Versuche sehr skeptisch gegenüber.

Das Vernichtungsverfahren hält man jetzt nur noch dann für nützlich, wenn energisch durchgegriffen wird. Bei großen Verseuchungen mit zahlreichen Herden in einer Gemarkung hat man die Undurchführbarkeit erkannt, nicht zuletzt auch mit Rücksicht auf die knappen Staatsfinanzen. Ingelfingen, Neckarsulm, Groß- und Kleinheppach gehören hierher. Die Praxis will zu einem Teile schon seit 5 Jahren nichts mehr davon wissen, da sie glaubt, daß der gesetzliche Vollzug der Bekämpfungsmaßnahmen schwerere wirtschaftliche Schäden bringe als die Reblaus selbst. Staatlicherseits trug man sich – in Erkennung des zwiespältigen Zustandes – mit dem Gedanken der völligen Aufgabe des Bekämpfungsdienstes in größeren Teilen des Landes, wogegen Weinbauverein und Landwirtschaftskammer Stellung nahmen. Das Ingelfinger Seuchengebiet wird aber wohl daran glauben müssen, da hier eine einwandfreie Isolierung mit mehreren hereinfallenden Gemarkungen mit insgesamt nicht mehr als 100 ha tragbarer Weinbergsfläche möglich ist.

Die Ursache der Verschleppung der Reblaus ist zumeist unbekannt, nur in zwei Fällen ist sie mit Sicherheit auf Wurzelrebenverkehr zurückzuführen.

An eine lediglich durch die Kriegsumstände bedingte Förderung der Verseuchungen glaubt man nicht, da ja schon vor dem Kriege die Intensität der Vernichtungsarbeiten nachgelassen hatte.

Quarantänestationen bestehen nicht. Jeder Weinbaubezirk ist aber mit einer Reben-Desinfektionsanstalt u sgestattet.

Erste Rebenveredlungsversuche 1882 an der Weinbauschule in Weinsberg. Von 1898 ab planmäßige Versuche mit Amerikanerreben. Von 1900 ab erste Anlagen mit veredelten Reben in kleinem Maßstabe. 1906/07 Gründung der staatlichen Rebenveredlungsanstalt in Offenau. Von 1911 an Aufnahme von Züchtungsarbeiten an der gleichen Anstalt, die auch in der Folge sich „Anstalt für Rebenzüchtung und Rebenpfropfung“ nennt mit Schaffung von Adaptions- und Affinitätsanlagen und Zuchtgärten in Gundelsheim.

Gegenwärtig werden staatlicherseits jährlich 20 bis 30000 Veredlungen hergestellt; es könnten 150 bis

Digitized by Google

200000 Stück sein, wenn das Reich nicht — infolge der hohen Zahl der württembergischen Versuchsanlagen — s. Zt. die Aufhebung des Muttergartens in Offenau gefordert hätte! Mit 1923 Einsetzen der Aufnahme von Zöglingen in Offenau mit 1jährigem Lehrgang. Private Veredlungsversuche sind vorerst noch bedeutungslos. Versuchspflanzungen mit gepfropften Reben, mit je 100 -- 3000 Stöcken, gibt es gegenwärtig 976, die insgesamt 44 ha umfassen.

Staatliche Versuchsanlagen mit Amerikaner-Direktträgerreben existieren nicht, wohl aber zahlreiche widerrechtlich von den Winzern angelegte, die aber wieder im Zurückgehen begriffen sind. Die Rebenveredlungsanstalt besitzt noch 60 a Muttergärten. 1923 erhielten 7 Weinbaugemeinden 8 Muttergärten mit ebenfalls insgesamt 60 a Größe.

Die zahlreich mit den veredelten Reben gesammelten Erfahrungen sprechen zugunsten der Veredlungen in allen guten normalen Böden, zu ungunsten derselben in den schwierigen, tonhaltigen, mergeligen und hochprozentigen Kalkböden. Hier hofft man auf die Kober'sche Selektion 5 B B und vielleicht auch auf eigene Züchtungen. Man hält es nicht für die Aufgabe des Staates bezw. der Rebenveredlungsanstalt die allgemeine Versorgung des Weinbaues mit Veredlungen zu übernehmen. Die Anstalt soll auf dem Gebiete der Rebenveredlung und Rebenzüchtung in erster Linie Versuchs- und Lehranstalt sein.

Hessen. 14000 ha 1922 im Ertrag stehende Rebfläche. Erstes Auftreten der Reblaus im Jahre 1892 in Schimsheim, 3 Herde mit insgesamt 4 ha zur Vernichtung gelangter Rebfläche. Bis 1901 wurde nichts weiter gefunden, dann tauchten aber regelmäßig alljährlich neue Reblausherde in mehr oder minder großer Zahl auf, um nach 1918 einer außerordentlichen Vermehrung derselben Platz zu machen. 1919 waren es 11 Herde, 1920 = 51, 1921 = 63, 1922 = 43, 1923 = 52.

Mit 1907 begannen die ausgedehnten Verseuchungen in Gumbsheim, die bis 1923 = 16 Herde mit 4000 kranken Stöcken aufwiesen und mit 1911 kam Büdesheim an die Reihe, das es bis auf 136 Herde brachte mit rund 14000 kranken Stöcken. Sulzheim, Hahnheim, Wöllstein, Kempten, Mölsheim, Volxheim, Bingen, Armsheim, Wendelsheim, Elsheim, Dromersheim, Sprendlingen usw. waren weitere besonders bemerkenswerte Leidensstationen. 1910 wurde auch ein kleiner Herd in Wimpfen aufgedeckt. Mit Ausnahme dieses beschränken sich alle hessischen Verseuchungen auf das Land linksrheinisch, auf die Provinz Rheinhessen. Hier ist es wieder nur der in der nordwestlichen Ecke liegende Kreis Bingen, ferner der westliche Zipfel des Kreises Oppenheim und die westliche Hälfte des Kreises Alzey, in denen die Reblausverseuchungen bisher aufgefunden wurden. Bis heute waren oder sind von 200 Gemarkungen 22 Gemarkungen mit 264 Herden mit rund 80 ha verseucht, gleich 0,57 Prozent der Gesamtweinbaufläche.

Als heute noch verseucht können aus 1922 und 1923 gelten 13 Gemarkungen mit rund 14 ha gleich 0,1 Prozent der Gesamtweinbaufläche.

Beginn der systematischen kolonnenmäßigen Untersuchungen 1907. Bis 1918 galt lediglich das Vernichtungsverfahren. Mit 1919 setzten umfangreiche Versuche ein mit dem Grether'schen Schutzverfahren, mit der Entseuchung mit Horlin und anderen Mitteln nach dem Präventivverfahren und von 1922 an nach dem kombinierten Verfahren, also Vernichtung und Präventivverfahren.

Man hatte bereits 1919 einsehen gelernt, daß das Vernichtungsverfahren wirtschaftlich für die Besitzer und finanziell für den Staat nicht mehr gut und länger tragbar war und griff deshalb, aufgrund der günstig ausgefallenen Versuche schließlich zu dem kombinierten Verfahren, das als gleichwertiger Ersatz für das Vernichtungsverfahren angesehen wird. Wo aber die Besitzer mit dem radikalen Vernichtungsverfahren einverstanden sind, gibt man diesem von Sachverständigerseite als dem wirksamsten den Vorzug.

Als vornehmliche Ursache der Verbreitung der Reblaus in Rheinhessen betrachtet man die Übertragung durch den Wind von dem früh und stark verseuchten nur durch die Nahe getrennten westlich von Rheinhessen liegenden preußischen Weinbaugebiet. Auch eine Verschleppung von dorther wie auch innerhalb der hessischen Gemarkungen durch Weinbergsarbeiter ist anzunehmen.

Deutlich sichtbar ist das vermehrte Auftreten der Laus nach dem Kriege, was auf die ungehinderte Ausbreitung derselben infolge Einschränkung oder auch gänzlicher Unterlassung der Untersuchungs- und Vernichtungsarbeiten während des Krieges zurückgeführt wird.

Eine Quarantänestation befindet sich in Darmstadt, das sonst zu dem rheinhessischen Weinbaugebiet keinerlei Beziehungen hat.

Erste Rebenpfropfversuche von 1901 an. Die Rebenveredlungsanstalt wurde mit der hessischen Lehr- und Versuchsanstalt für Obst und Weinbau in Oppenheim in Verbindung gebracht.

Gegenwärtige Herstellung von Pfropfungen jährlich 30 bis 40000 Stück. Die Weinbautreibenden stehen dem neuen Weinbau sympathisch gegenüber. Man will aber doch so lange als möglich am alten Weinbau festhalten. Die Schüler der Lehranstalt in Oppenheim werden im Rebenpfropfen stets mitunterrichtet — Private beteiligen sich aber an der Veredlung bis jetzt noch nicht.

Für die ziemlich vorherrschenden Löß- und Lehmböden wie auch für die sandigen Böden der tieferen Lagen bietet die Frage der Verwendung der Unterlagsreben keine Schwierigkeiten, wohl aber für die schweren geschlossenen Ton-, Kalk- und Lettenböden, wie diese z. B. bei Gau-Algesheim vorherrschen. Hier hofft man auf 143 B, 33 A[1], 1616 und 1202 C.

Da die Rebenveredlung z. Zt. nur erst für wenige Gemarkungen ernstlich in Frage kommt, in erster Linie für Büdesheim und Bingen, da es noch sehr an geeignetem Unterlagsholz fehlt, völlige Klarheit hinsichtlich der Reblauswiderständigkeit der einzelnen Unterlagen noch nicht geschaffen ist und wohl auch das Vertrauen in die vorhin genannten Unterlagen für die schwierigen Böden nicht allzugroß ist, so kann man einer völligen Freigabe der Rebenveredlung vorläufig noch nicht das Wort reden.

Man beabsichtigt auch, so lange es geht, die Rebenveredlung in staatlichen Händen zu belassen, vielleicht noch die Landwirtschaftskammer mit heranzuziehen, um die Rebbauern vor gewissenlosen Ausbeutern zu schützen.

Staatliche Amerikaner-Muttergärten befinden sich in Oppenheim und noch an weiteren 2 Orten, insgesamt 15 Morgen.

Staatliche Versuchsanlagen mit gepfropften

Digitized by Google

Reben gibt es 22 mit insgesamt 30 Morgen in verschiedenen Teilen der Provinz. Davon sind 12 Morgen in 8 Parzellen auf Amerikaner-Unterlagen gepfropft. Bei dem anderen größeren Teil handelt es sich um Pfropfungen auf Trollinger-Unterlagen.

Versuchsanlagen mit Amerikaner-Direktträgerreben existieren nicht.

Bayern (Rheinpfalz). 15000 ha 1922 im Ertrag stehende Rebenfläche. Erste aufgedeckte Verseuchungen im Jahre 1895 in Sausenheim. Weitere Feststellungen dortselbst bis 1910 mit insgesamt 6 Herden; insgesamt vernichtete Fläche 9,1 ha.

1909 kam Gönnheim an die Reihe; bis 1923 gleich 8 Herde mit insgesamt 9,06 ha vernichteter Fläche.

1923 wurde auch an der Südgrenze Appenhofen als verseucht befunden mit 4 Herden. Rund 1,7 ha wurden vernichtet.

Bis heute hat das größte zusammenhängende Weinbaugebiet Deutschlands, das am meisten durch das angrenzende Elsaß und Lothringen gefährdet erscheint, von 280 Rebgemeinden nur 3 verseuchte. Insgesamt sind 15 Herde aufgedeckt, 20,08 ha wurden vernichtet gleich 0,13 Prozent der Gesamtrebfläche.

und Weinbau in Neustadt 1913. 1924 wurden die ersten Schritte unternommen zur Gründung einer Rebenveredlungsanstalt auf dem Geilweilerhof bei Siebeldingen. Ein Muttergarten ist dort bereits angelegt, der in den nächsten Jahren wesentlich vergrößert werden soll.

In diesem Jahre werden 60000 Pfropfungen hergestellt, davon betrug der Anfall an eigenem Holze 20000 Stück; 1925 voraussichtlich 30000 Stück.

1912—1921 fünf staatliche Versuchspflanzungen mit Pfropfreben angelegt gleich 1,24 ha, 1921 bis 1924 weitere 4 Pflanzungen als Winzerversuche mit insgesamt 2,88 ha.

Versuche mit neueren Direktträgern in Privathand gibt es z. Zt. 0,75 ha, im übrigen aber viele Hektare mit Kiliansrebe, Konstantia und Taylorsämling.

Private sind an der Rebenpfropfung nicht beteiligt, obschon die Weinbautreibenden damit sympatisieren, da man darin für später die einzige Möglichkeit der Erhaltung des Weinbaues erblickt. Für den Ernstfall ist der Ausbau der Rebenveredlung auf privatgemeinnütziger Grundlage in großem Maßstabe geplant, soll aber im übrigen in der Hand großzügig arbeitender Anstalten bleiben.

Winzer, erlahmt nicht im Kampfe gegen die Rebkrankheiten. Nur eine gute Ernte kann über die Krisis, die im Weinbau herrscht, hinweghelfen.

In die **abgehende Rebblüte spritzt man erneut mit Kupferbrühen,** denen man auch diesmal **Arsenpräparate** beimengt, sofern der bekreuzte Traubenwikler aufgetreten ist. **Nachher schwefelt man die Reben.**

Sorgt dafür, daß die **Keller kühl** bleiben.

Man führt diese geringe Verseuchung auf die bereits im Jahre 1875 eingesetzte systematische kolonnenmäßige Untersuchung zurück wie vor allem auch auf das streng durchgeführte Vernichtungsverfahren, das zuletzt auch im Seuchenherd Appenhofen zur Anwendung gelangte.

Das Vernichtungsverfahren gedenkt man auch in Zukunft beizubehalten. Horlinbehandlungen wertet man lediglich als Kulturalverfahren und hält die Kosten hierfür größer als die Durchführung einer allenfalls etwas beschränkten Vernichtung. Einer beschränkten Vernichtung unterlagen bereits die 1919er Gönnheimer Herde. Die 1923er Herde in Gönnheim hält man dadurch verursacht. Die ehemalige Sicherheit, in der man sich vor dem Kriege befand, ist dadurch verloren gegangen und hat völliger Ungewißheit Platz gemacht, um so mehr als während des Krieges viele Reben aus dem Elsaß widerrechtlich eingeführt wurden. Die Einschleppung erfolgte direkt von Amerika nach Sausenheim vermittels dorthin versandter amerikanischer Reben. An den weiteren Verseuchungen ist ebenfalls der Verkehr mit Wurzelreben schuld.

Erste Anlage eines Amerikaner-Muttergartens im Jahre 1905 in Langmeil. Wegen ungünstiger Lage Verlegung desselben 1912 nach Neustadt und Vergrößerung desselben bis 1923. 1923 weitere Anlage von Muttergärten auf den Gemarkungen Gimmeldingen und Mußbach, insgesamt ca. 1 ha.

Erste Pfropfversuche 1910/11. Angliederung einer Rebenveredlungstation an die Lehranstalt für Obst-

In den letzten Jahren wurde vornehmlich mit 1202 C., 1 und 2 Ganz. 33 A^1, 143 B, 101 ^{14} M. G. und mit 13 Geisenheim gearbeitet. Ein endgültiges Urteil ist noch nicht möglich.

In der großen Musterkarte von Böden, welche auch die Rheinpfalz aufweist, hat man für die schwierigen Mergel-, Ton- und Lettenböden noch keine passende Unterlage gefunden.

Bayern (Franken), 4000 ha 1922 im Ertrag stehende Rebfläche. 1902 erste Aufdeckung von Reblausherden in Sickershausen, kurz vorher im Bahnhofsgarten in Kitzingen, durch einen Bezug von amerikanischen Reben aus Erfurt dorthin verschleppt. In allen Fällen ist die Verschleppung in die 10 verseuchten fränkischen Gemeinden durch den Verkehr mit Würzlingen erfolgt. Neben den beiden genannten Gemeinden wurden noch verseucht befunden Hoheim, Mainbernheim, Fröhstockheim, Schmachtenberg, Iphofen, Sulzfeld, Rödelsee und Wiesenbronn. Mainbernheim, Fröhstockheim und vor allem Iphofen ragen besonders hervor.

Bis 1914 insgesamt 105 Herde aufgedeckt mit 75,77 ha vernichteter Fläche gleich 1,89 Prozent der Gesamtweinbaufläche. 1918/23 kommen dann noch für Iphofen und Sulzfeld 12 Herde mit 3,24 ha Seuchenfläche hinzu insgesamt also 79.01 ha = 1,98 Prozent der Gesamtweinbaufläche!

Iphofen stellt den größten zusammenhängenden Seuchenherd Süddeutschlands dar.

Digitized by Google

Mit Auffindung der ersten Reblausherde im Jahre 1902 wurden auch die systematischen kolonnenmäßigen Untersuchungsarbeiten aufgenommen.

Sämtliche aufgefundenen Herde wurden dem Vernichtungsverfahren unterworfen. Der Widerstand der Winzer gegen die Durchführung der gesetzlichen Bestimmungen vermehrt sich. Man ist aber staatlicherseits nicht willens 200 unverseuchte Gemarkungen wegen der 10 verseuchten Gemarkungen preiszugeben. Den Schwerpunkt der Bekämpfung sieht man immer noch im Vorbeugen: Verbot der Einfuhr fremder Reben, Selbstgewinnung des Pflanzmaterials, Aufdeckung von Verseuchungen im Entstehen und Vernichtung derselben, große Sicherheitsgürtel, Ausdehnung der Versuche mit Amerikanerreben.

Erst wenn das Austilgungsverfahren unbedingt als aussichtslos aufgegeben werden muß, denkt man an die Rekonstruktion mit Amerikanerreben. Bis dahin hofft man aber vielleicht eine reichtragende guten Wein liefernde Rebe gezüchtet zu haben, welche außer der Peronospora und dem Oidium auch der Reblaus direkt widersteht — welches die Aufgabe der bayerischen Hauptstelle für Rebenzüchtung in Würzburg darstellt.

Erste staatliche Rebenpfropfversuche im Jahre 1910. Gründung der der Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Veitshöchheim angegliederten Rebenveredlungsstation im Jahre 1912 und Erweiterung derselben 1923.

Muttergärten befinden sich 3 ha in Veitshöchheim und 1/4 ha beim Juliushospital in Würzburg. Das Holz dazu stammt aus dem in Preußen erpropten amerikanischen Rebensortiment.

Gegenwärtige Herstellung von Rebenpfropfungen 20—30000 Stück, in etwa 3—4 Jahren erwartet man — wenn die Muttergärten-Neuanlagen in Ertrag kommen — allmählich steigend 100—120000 Stück.

Die Lehranstalt Veitshöchheim ist der Mittel- und Ausgangspunkt für alle Versuche mit amerikanischen Reben in Franken, sie verfügt selbst über 11 Versuchsanlagen in verschiedenen Gegenden und Bodenarten in Franken, außerdem befinden sich in Händen der Würzburger Weingüter und privater Winzer noch eine größere Anzahl (13?) Versuchs- und Ertragsanlagen mit gepfropften Reben, letztere ebenfalls in verschiedenen Gegenden und Böden einschließlich der Gemarkungen Iphofen und Sulzfeld insgesamt etwa 15 ha.

Amerikaner-Unterlagsreben sind in Franken für alle vorkommenden Bodenarten (Muschelkalk, Buntsandstein, Mainschwemmland, Sandschotterboden, Keuperboden) vorhanden, einzelne müssen noch auf Reblauswiderstandsfähigkeit geprüft werden. Seit dem Jahre 1923 ist in Iphofen und Sulzfeld der Anbau von Pfropfreben zugelassen.

Von Amerikaner-Direktträgerreben ist nur ein Versuchsstück von 10 a Größe in Veitshöchheim vorhanden.

Quarantänestation in Oberwinzer bei Regensburg.

Baden. 13000 ha 1922 im Ertrag stehende Rebfläche. Erste Aufdeckung der Reblaus verhältnismäßig spät, im Jahre 1913 in Efringen im Markgräflerland 2 Herde mit 2,12 ha. In der Folge wurden bis 1923 gefunden zusammen 43 Herde mit einer Seuchenfläche von 8,44 ha gleich 0,065 Prozent der im Ertrag stehenden Weinbergsfläche. Von 375 Rebgemeinden sind 17 verseucht, unter denen Efringen, Fischingen, Grenzach, Feldberg, Auggen, Kirchhofen, Pfaffenweiler und Sasbach besonders hervorragen. Nur Sasbach liegt unmittelbar unterhalb Freiburg am nördlichen Kaiserstuhl, während alle übrigen Herde südlich von Freiburg liegen im sogenannten Markgräfler Lande. In den anderen Landesteilen von Freiburg abwärts über Heidelberg hinaus sowie im badischen Tauber- und Maingebiet wurde die Reblaus bis jetzt noch nicht gefunden.

Das Alter einzelner großer Herde kann auf 20 bis 30 Jahre geschätzt werden. Das späte Auffinden ist dem Umstande zuzuschreiben, daß es im Markgräflerlande infolge des dort allgemein üblichen Vergrubens bei der Verjüngung der Reben zahlreiche und große Wurzelschimmelherde gibt, die häufig untersucht nichts verdächtiges ergaben. Man sah sich deshalb auch erst von 1908/1909 an veranlaßt zu der systematischen kolonnenmäßigen Untersuchung der Weinberge in engem Verbande überzugehen.

Das strenge Vernichtungsverfahren spielte bei allen aufgedeckten Herden eine große Rolle, bis im Jahre 1923 der große Herd in Pfaffenweiler bei Freiburg mit rund 4000 verseuchten Stöcken aufgefunden wurde. Aus finanziellen und auch anderen Gründen unterbleibt hier die Ausrottung und unterliegt dieser Herd dem kombinierten Verfahren.

Die Ursache der Ein- und Verschleppung ist in keinem Falle mit Sicherheit feststellbar gewesen. In Grenzach glaubt man an eine Übertragung aus dem Elsaß vermittels Wurzelreben in den 80er und 90er Jahren, in Pfaffenweiler liegt die Möglichkeit der Übertragung des Insektes durch den Wind vor.

Da die Untersuchungen auf Reblaus in Pfaffenweiler wie überhaupt in der Markgrafschaft noch nicht beendet sind, so darf noch mit der Auffindung weiterer Herde gerechnet werden — auch schon unter Berücksichtigung des Alters und der großen Ausdehnung zahlreicher Seuchenstellen. Unsere Weinbergsgelände sind stark parzelliert, an den großen aufgedeckten Herden sind z. T. nahezu ein halbes Hundert Rebbauern beteiligt, fleißig benützte Fahr- und Fußwege durchziehen oft das verseuchte Gelände — der Verschleppung der Laus waren jahrzehntelang Tor und Tür geöffnet.

Beginn der Veredlungsversuche vor 1903.

Erbauung der Rebenveredlungsanstalt Durlach im Jahre 1911. Jährliche Herstellung von Veredlungen bis zum Jahre 1922 zwischen 30 und 80000 Stück.

1907 erster Anbauversuch mit Pfropfungen auf staatseigenem Gelände. 1911 Beginn der Anbauversuche mit gepfropften Reben in allen Teilen des Landes in der Mehrzahl der vorhandenen vielfältigen Bodenarten. Im selben Jahre erste Amerikaner-Direktträger-Anbauversuche auf staatseigenem Gelände, von 1915 an auch im Lande.

Insgesamt sind es ca. 100 Versuche bei Kleinwinzern und größeren Gutsverwaltungen, wegen der starken Parzellierung des Besitzes zumeist in kleinerem Umfange schwankend zwischen 2 1/2 bis 80 a, insgesamt etwas über 11 ha umfassend.

Der erste Amerikaner-Schnittholz-Muttergarten mit bewährten Sorten wurde 1907 mit direkt aus Frankreich bezogenem Holze angelegt, nachdem vorgängige Anbauversuche mit vorhandenen älteren Sorten nur minderwertige Ergebnisse gezeitigt hatten. Größe etwas über 1 ha, gegenwärtig Umwandlung zwecks Vermehrung der bestbewärtesten Sorten.

Digitized by Google

Von 1911 an begannen auch Anbauversuche mit Unterlagsreben im Lande, wir brachten es nur zu 3 Anlagen, da die weitere Tätigkeit auf diesem Gebiete 1914 durch das Reich verboten wurde. Erst mit 1924 folgten weitere Muttergärten im Lande gleich 4 Stück mit insgesamt ca. 1/3 ha. Im kommenden Jahre ist ein bedeutender Zuwachs sicher. Die Versuchsanstelle werden staatlicherseits vertraglich verpflichtet und dürfen nur die staatlicherseits zum Anbau freigegebenen 8 Unterlagssorten verwenden.

Die Herstellung und der Anbau von gepfropften Reben ist allgemein für das ganze Land freigegeben, nur gewerbsmäßige Hersteller von Rebenpfropfungen werden vom Staate vertraglich an die Einhaltung bestimmter Kautelen gebunden.

Die Bahn ist also bei uns frei und sind wir auch zu diesem Vorgehen gerüstet. Völlige Klärung der zukünftigen Organisation ist noch nicht vorhanden, sie wird wohl ungefähr in dem Sinne erfolgen, wie aus meinen weiteren Ausführungen ersichtlich ist:

a) Die Rebbauern der verseuchten Gemeinden werden fortlaufend in Theorie und Praxis mit dem neuen Weinbau bekannt gemacht.

b) Die Rebenveredlungsanstalt liefert das notwendige Veredlungsholz und Holz zur Vermehrung. Fürs erste kann der Bedarf hier gedeckt werden. Die im Lande neuentstehenden Muttergärten sorgen für weitere Deckung. Die Rebenveredlungsanstalt stellt auch, soweit möglich, Veredlungen für die Winzer her und widmet sich daneben der auch jetzt noch nötigen Versuchstätigkeit auf dem Gebiete der Rebenveredlung.

c) Die Mehrzahl der bei uns vorhandenen Weinbergsböden und Edelsorten (unter Einschluß zahlreicher amerik. Direkträger) ist mit Rücksicht auf die geeigneten Unterlagssorten erforscht. Wir kommen aus mit 101[14] M. G., 143 B., 1202 C. 1 Ganz, 3309 C., 33 A[1], 1616 und Kober'sche Selektion der Berland. Rip. Teleki. Eine weitere Reduktion ist zu erwarten. da weitgehendste Verwendung einzelner Sorten möglich ist.

Die Ansicht der kürzeren Lebensdauer der Veredlungen lehne ich ab. Die Weinqualität von gepfropften Reben ist zumindest so gut wie von ungepfropften.

Im übrigen ist bei richtiger Wahl fast stets festzustellen: größere Triebkraft, größere Fruchtbarkeit, besser ausgebildete Früchte bei gepfropften Reben gegenüber ungepfropften Reben.

d) Die praktisch genügende Reblauswiderstandsfähigkeit sämtlicher genannter Unterlagen kann nach allem was wir wissen mit Recht für gegeben angenommen werden. Nach Börner sind sogar 4 der genannten Sorten immun, 2 halbimmun, 2 bezw. nur 1 resistent. Der Streit der Meinungen über Immunität und Resistenz wird mit Interesse verfolgt, im übrigen bin ich aber tief durchdrungen, daß letzten Endes die große Praxis hier die Entscheidung bringen wird.

Sicherlich sind noch nicht alle Punkte restlos erforscht, — das Wesentlichste ist aber heraus. Der Beamte will erst noch das Tüpfelchen auf dem i finden, deshalb sagen wir ihm herzlichen Dank für seine langjährige Mühewaltung, winden ihm die „Rebenveredlung im großen" sanft aus der Hand und übergeben sie getrost der Privatinitiative, die allein daraus machen wird, was nur daraus gemacht werden kann.

Eine große Gefahr sehe ich bei diesem freiheitlichen Vorgehen — der Staat hat kein Geld, er scheint es abzulehnen reblausverseuchte Gemeinden, die sich mit der Rebenveredlung helfen wollen, finanziell zu unterstützen. Da gibt es nur eine Forderung: weg mit allen Bestimmungen des Reblausgesetzes, welche dem Staat Ausgaben verursachen und restlose Verwendung des Gesparten zur Unterstützung der Rebenveredlung, der die Zukunft gehört, sonst gäbe es dereinst bei uns im Weinbau ein böses Erwachen!

Staatlicherseits sind auch 7 der neueren Amerikaner-Direktträgersorten für den allgemeinen Anbau freigegeben:

1. weil manche dieser Sorten, trotz geringer Weinqualität infolge sicherer zumeist großer Ernten, wirtschaftlichen Wert besitzen und deshalb deren Verbreitung auf die Dauer nirgends aufgehalten werden kann;
2. weil einzelne reblauswiderstandsfähig sind, die anderen in gepropftem Zustande auch gut in minder wertigen verseuchten Geländen verwendet werden können;
3. weil dadurch der Ruf einer Rebgegend — entgegen der allgemeinen Ansicht — nicht leidet, wenn sonst Reb- und Weinbehandlung im heimischen Weinbau auf der Höhe steht oder dahin geführt wird;
4. weil der Rebbauer aufgrund des Gesetzes von Angebot, Nachfrage und Preisbewertung selbst die Grenzen ihrer Anbauwürdigkeit setzt und setzen muß;
5. und weil nur eine Bekämpfung der Anpflanzung dieser Direktträgerreben möglich ist auf dem Umwege des Versuchs der erhöhten Sicherstellung der jährlichen Ernten unserer heimischen Reben.

Zusammengefaßt zeigt die gegebene Übersicht in der relativen Größe der Verseuchungen, die süddeutschen Weinbaugebiete in folgender Reihe: Bayern (Franken) 79,01 ha, gleich 1,98% der im Ertrag stehenden Weinbaufläche, Württemberg 90 ha gleich 0,83%, Hessen 80 ha gleich 0,57%, Bayern (Pfalz) 20,08 ha gleich 0,13%, Baden 8,44 ha gleich 0,065%, alle 4 Staaten zusammen bei einer Gesamtweinbaufläche von 56 800 ha gleich 277,53 ha gleich 0,49% in einem Zeitraum von 48 Jahren! Trotz aller schmerzlichen Verluste für den Einzelnen kann das Gesamtbild den flüchtigen Beschauer nicht allzusehr erschrecken. Aber es ist wie mit dem Stein, der aus der Höhe scheinbar gleichmäßig fällt und doch in seinem Falle mit jedem weiteren Meter an Geschwindigkeit zunimmt — und daher die mehr oder minder lautwerdende Sorge um die Zukunft des süddeutschen Weinbaues. Bayern hält vorläufig noch am Vernichtungsverfahren konsequent fest, Hessen ist in der Hauptsache zum kombinierten Verfahren übergegangen, dem sich auch Baden anzuschließen gewillt ist, Württemberg hat bereits den Gedanken der Auflassung weiter Gebiete gehegt — unausgesprochen ist es — aber überall fast herausfühlbar: ein zunehmender Mangel an Vertrauen zu der Wirksamkeit der bisherigen direkten Bekämpfungsmaßnahmen. Allgemein ist das Bestreben der Einstellung auf den Pfropfrebenbau — dessen zukünftige Notwendigkeit nirgends verkannt wird — ein schnelleres Tempo zu geben, namentlich dort, wo man in den Versuchen noch etwas zurück ist.

	Verseuchte Fläche		Flächeninhalt
Franken	70,01 ha	24 Versuchsanlagen	15 ha
Württmbg.	90 „	976 „	44 „
Hessen	80 „	8 „	3 „
Rhn.bayern	20,08 „	9 „	4 „
Baden	8,44 „	100 „	11 „

Digitized by Google

Im Verhältnis zur verseuchten Fläche sind Württemberg, Baden und Bayern (Franken) mit der Zahl und dem Flächeninhalt der Versuchsanlagen am weitesten voran, Bayern (Pfalz) und Hessen dagegen zurück.

Demgemäß hat Württemberg und Baden — schon mit Rücksicht auf die zahlreichen über das ganze Land verteilten langjährigen Winzerversuche — die meisten Erfahrungen im Pfropfrebenbau aufzuweisen. Aber überall zeigen die bisherigen Ergebnisse der Versuche unter einigermaßen normalen Verhältnissen Günstiges und machen nur noch die sogen. schwierigen Böden — die aber zumeist in verhältnismäßig geringem Umfange vorhanden sind — bezügl. der Auswahl der Unterlagen Sorge. Es ist sicher zu erwarten, daß mit Hilfe der vorhandenen Sorten diese Schwierigkeiten überwunden werden. Im übrigen legt so jeder einzelne süddeutsche Staat entsprechend den im Lande herrschenden Meinungen und Verhältnissen seinen eigenen Weg zurück, aber alle diese Wege mündet in die große Straße, die geradewegs zum Ziele führt, auf welcher Straße Baden bereits voranmarschiern.

M. H.! Die düstere Gloriole der Tragik, welche den Menschen selbst und alle seine Werke und Taten umfließt, umscheint auch trübe das, was wir hier besprechen. Wo könnten wir heute mit der Rebenpfropfung stehen, wenn manche unserer Führer im Kampfe gegen die Reblaus weitsichtiger gewesen wären, wenn das Reich in der Erkenntnis des Notwendigen nicht oft selbst im Wege sich gestanden und nicht so häufig gehindert und gebremst hätte, wenn mancher aus der einschlägigen Wissenschaft auf die Praxis des Weinbaues — in der es vor allen Dingen meist anders kommt, als man denkt — nicht aus so hoch erhabenen Fernen seine Blicke hätte schweifen lassen —!

Doch was nützen Anklagen, ein jeder hat das Beste gewollt. Wir müssen jetzt zusehen, wie wir durchkommen, müssen raschmöglichst lange Versäumtes einholen. Überhastung und Nervosität ist aber nicht am Platze. Die Rebbauern stürzen sich nicht — auch wenn das Pfropfen der Reben völlig freigegeben wird — ohne weiteres auf dasselbe, sie müssen noch sehr dazu genötigt werden. Man stelle sich, namentlich dort, wo man mit Versuchen noch im Rückstande ist — nicht lediglich auf Versuche ein, sondern von vornherein gleich auf den Anbau unter Berücksichtigung des mutmaßlichen Bedarfs in den ersten Jahren in den verseuchten und seuchenverdächtigen Gemeinden. Über kurz oder lang muß doch jeder Staat zu diesem Anbau greifen und je weiter die Verseuchungen bereits vorgeschritten sind, um so eher muß der Winzer selbst zum Pfropfen herangezogen werden.

Der weite Umweg, über ausgedehnte jahrzehntelange Versuche zur Erkenntnis zu gelangen, kann jetzt z. T. gespart werden. Man kann sehr vieles sich zunutze machen, was in deutschen Landen in vielfältigen Verhältnissen bereits schon erprobt ist. Schon vorhin deutete ich die ausgedehnte Verwendungsmöglichkeit verschiedener Unterlagsreben an. Die jetzt vielfach kolportierte Ansicht der Eignung der Unterlagsreben nur „auf Rufweite" hat bei den alten minderwertigen Sorten Berechtigung gehabt, bei den neueren Sorten nicht mehr.

Der Übergang zum Pfropfrebenbau bleibt sicherlich nach wie vor ein ernster Schritt, den in Ängsten und Nöten zu tun eine triftige Ursache für den süddeutschen Weinbau aber nicht gegeben ist. Preußen kann ungefähr dasselbe von sich sagen und so fordere — Arm in Arm mit diesem — der deutsche Weinbau mit gepfropften Reben sein Jahrhundert in die Schranken.

❖

Etwas über Weinfässer.

Von Verwalter Köhler, Weingut „Lorenzhof" (Bezirk Trier).

Welche Fässer sind zur Weingärung, zum Ausbau und zur Lagerung der Weine die besten?

Dieser Frage treten wir, besonders im badischen Weinbau, noch sehr oft entgegen, und auch noch viel zu häufig wird diese Frage überhaupt unberücksichtigt gelassen, obgleich sie für die Qualität des Weines von größter Bedeutung ist, zumal heute, wo unser vaterländischer Weinbau durch die Überproduktion des Auslandes und die massenhafte Einfuhr ausländischer Weine so stark gefährdet ist. Qualitätsweine müssen wir erzeugen, denn diese bieten uns die einzige Möglichkeit unsere Stellung als Weinbauern zu behaupten. Um aber Qualitätsweine erzeugen zu können, müssen wir vor allem ordentliche Fässer haben.

Allein schon die Form der Fässer ist sehr verschieden und wirkt, wenn auch nicht in größtem Maße, auf die darin gärenden oder lagernden Weine. So haben z. B. Ovalfässer eine kleinere Bodenfläche als Rundfässer. Die Hefe von in Ovalfässern gärenden oder lagernden Weinen setzt sich also bedeutend dichter zusammen, geht schneller in Zersetzung über und erfordert daher ein früheres Abstechen der Weine als in Rundfässern. Das Moselfaß ist sehr lang und rund, bietet eine sehr große Bodenfläche und gestattet einen späten Abstich.

Was aber von einem früheren oder späteren Abstich abhängt, können wir besonders an sauren Jahrgängen, wie z. B. der 1922er einer war, beobachten. Je länger wir einen solch sauern Wein auf der Hefe lassen können, desto mehr Säure wird abgebaut, desto besser wird also der Wein.

Noch viel wichtiger als die Form der Fässer ist aber die Größe derselben, und da müssen wir leider in Baden die Erfahrung machen, daß die Bedeutung der Faßgröße für den Wein dem Bauer noch fast gar nicht bekannt ist. Noch immer sind unsere Winzer stolz auf ihre größten Fässer, die oft gar nicht voll werden oder das Erträgnis der verschiedensten Lagen und Sorten aufnehmen müssen. Süß und sauer, gut und schlecht wird da friedlich vereinigt zu einem Wein, der nicht süß, nicht sauer, nicht gut aber schlecht wird, der, wenn das Faß nicht voll wird, einen Stich oder Kuhnen bekommt und niemals zu Ansehen gelangen kann.

Außerdem spielt beim Gären und Ausbau der Weine die Faßgröße eine sehr bedeutende Rolle. Ein großes Faß hat im Verhältnis zu seinem Inhalt eine kleine Oberfläche, die sich verhältnismäßig immer mehr verkleinert, je größer der Faßinhalt wird. Die Faßwand läßt aber durch ihre Poren Luft in das Faßinnere gelangen, die zum Leben der im Wein befindlichen Hefezellen, d. h. zur Gärung und zum Ausbau der Weine unbedingt notwendig ist. Je mehr Luft zum Wein gelangt, desto schneller geht der Ausbau vor sich. In großen Fässern haben wir demnach einen langsamen, in kleinen Fässern einen schnellen Ausbau. Ein langsamer Ausbau bildet den Wein voll aus und erhält das im Wein befindliche Bukett, was wir durch einen schnellen Ausbau nicht erzielen. Naturgemäß wird ein Wein in kleinen Gebinden auch schnell alt und verliert seine Frische.

Digitized by Google

Zur Erzielung der besten Weine soll sich ein Wein nicht zu schnell aber auch nicht zu langsam ausbauen, und es hat sich da ergeben, daß Fässer von 600—1000 Liter die besten zur Gärung und Lagerung sind. Zu dieser Erkenntnis sind die Winzer des Rhein- und Moselgebietes schon längst gekommen. Halbstück-, Stück-, Halbfuder- und Fuderfässer (600, 1200, 500 und 1000 Liter) sind dort die allgemeinen Größen.

Meistens finden wir die Fässer in einem Keller alle in einer Größe, und nur einige kleine Gebinde dienen zur Aufnahme von Füllwein oder dergleichen. Da ist nicht dieser Wirrwar von Fässern, deren Inhalt zwischen 100 und 5000 Liter schwankt wie wir ihn in unserem badischen Weinbau leider noch zu verzeichnen haben. Unbedingt muß da Abänderung geschaffen werden, wenn wir unseren Weinbau hochbringen oder auch nur erhalten wollen. In einem Jahre läßt sich das nicht erreichen, aber angefangen muß werden mit der Einführung wirklich geeigneter Fässer.

Ganz abgesehen von den bedeutenden Vorteilen einer einheitlichen Faßgröße, wirken solche Keller, in denen lauter gleich große Fässer lagern, dem Auge sehr wohlgefällig. Wenn man sich da einen der großen Keller der Weingüter an Rhein und Mosel ansieht, da muß man staunen über Ordnung und Sauberkeit. In langen Reihen liegen da die Fässer eines wie das andere, gleich lang und gleich hoch. Wie das die Kellerarbeit erleichtert kann am besten derjenige beurteilen, der schon in einem größeren Keller Wein abgestochen hat. Da braucht man nicht lange zu suchen nach gleich großen Fässern, denn sie sind alle gleich groß mit nur wenigen Litern Unterschied. Für jedes Faß braucht man da die selbe Menge Flaschen, Kisten, Füllwein, Schwefel, Schönungsmittel usw. mit nur den Unterschieden, die die Eigenschaften jedes einzelnen Weines verlangen. Wie es Liter und Hektoliter gibt, so gibt es am Rhein Halbstück und Stück, an der Mosel Halbfuder und Fuder als Einheitsmaß.

Man könnte hier noch viele kleinere oder größere Vorteile anführen, wie z. B. Einheitlichkeit der Faßlager, die festgemauert sein können, und dergleichen mehr.

Der Hauptvorteil dabei ist immer die höhere Qualität der Weine. Nur dadurch, daß wir einheitliche Fässer in richtiger Größe einführen (500—1000 Liter), können wir gute Weine, Lager- und Sortenweine, erziehen, nur dadurch, daß wir Qualitätsweine produzieren, können wir unseren Weinbau erhalten und standhalten gegen die mächtige Konkurrenz des Auslandes.

Kleine Mitteilungen

Was ist gegen den Essigstich zu tun?

Enttäuschungen aller Art ist der Winzer bei seiner harten Arbeit gewohnt. Immer wieder kommt es vor, daß noch ganz zuletzt alle seine Mühe zunichte wird. Da hat er in Frühjahr die Reben sorgfältig geschnitten und gedüngt, hat im Sommer fleißig gespritzt und geschwefelt, im Herbst bis in die Nacht hinein gelesen und gekeltert, im Winter den Wein gepflegt, so wie er es verstand und zum Schluß ist alles — Essig! Nicht umsonst ist diese bekannte Redensart entstanden, mit der schon unsere Vorfahren das Mißlingen fleißiger Arbeit bezeichneten. Aber was in früheren Zeiten hingenommen werden mußte mit der enttäuschenden Ansicht, daß die Weinpflege wie das Backen und Brauen halt nicht immer gerät, das sollte bei einem neuzeitlichen Kellerwirt, der Einsicht in das Wesen der Weinbehandlung hat, niemals mehr vorkommen! Essigstichiger Wein ist ein Zeichen schwerer Nachlässigkeit bei der Weinbehandlung! Machen wir uns doch einmal klar, wie der Essigstich zustande kommt, wie wir ihn vermeiden können und was zu tun ist, wenn er doch aufgetreten ist.

In einem stichigen Wein haben sich Bakterien vermehrt, die den Alkohol in Essigsäure verwandeln. Die Bakterien finden sich so häufig, daß wir immer damit rechnen müssen, daß sie in den Wein gelangen. Zwei Dinge sind es, die ihre Entwicklung besonders begünstigen: Wärme und Luft. Beides müssen wir ihnen also nach Möglichkeit entziehen. Schon auf den geplatzten und angefressenen Beeren haben sie sich oft entwickelt. Wir werden also die Trauben sorgfältig auslesen und die beschädigten und faulenden nicht mit den guten zusammenkeltern. Bleibt das Lesegut oder die Maische bei warmem Wetter stehen, bevor sie in die Kelter kommen, so ist die beste Entwicklungsmöglichkeit für die Essigbakterien gegeben. Deshalb soll die Lese stets so geleitet werden, daß alles, was gelesen ist, auch am gleichen Tag in die Kelter kommt. Muß einmal die Maische stehen bleiben, so haben wir in dem Kaliumpyrosulfit ein wirksames und erlaubtes Mittel, um die Essigbakterien in ihrer Entwicklung zu hemmen. Man löst eine Tablette Kaliumpyrosulfit in Most auf, — nicht in Wasser, das ist verboten! — und begießt damit die Oberfläche der Maische im Zuber. Die schweflige Säure, die sich allmählich aus dem Kaliumpyrosulfit entwickelt, hemmt die Essigbakterien, ohne daß die Hefezellen geschädigt würden. Diese Eigenschaft der schwefligen Säuren macht man sich auch zunutze, indem man den Most gleich nach der Gärung einschwefelt. Das neuzeitliche Schwefeln der Moste ist dringend zu empfehlen. Es arbeitet einem Essigstich wirksam entgegen und ergibt reintönige, gesunde Weine. Man fügt auf das Hektoliter 10 g Kaliumpyrosulfit zu, das man in einer kleinen Menge Most auflöst. Die Gärung beginnt etwas später als im ungeschwefelten Most, verläuft aber dann kräftig und normal, während eine Vermehrung der Essigbakterien völlig unterdrückt wird. Daß wir auf das Gärfaß einen Gärspunden setzen müssen und uns nicht mit einem Stein, Sandsack, Lappen oder ähnlichem Behelf begnügen dürfen, sollte allgemein bekannt sein. Der Gärspunden mit seinem reinlichen Luftabschluß sichert uns vor einer Verunreinigung der Essigbakterien während der Gärung. Später bilden nicht spundvolle Fässer eine große Gefahr. Sind sie nicht zu vermeiden, so müssen wir sie von Zeit zu Zeit aufbrennen und zwar mit dem Aufbrennrohr. Eine ins Spundloch gehaltene Schwefelschnitte tut es nicht. Um den Spunden keinen Lappen wickeln und keinen Wein am Spundloch verschütten, sonst riecht es hier bald nach Essig! Der Lagerkeller soll kühl sein, zu warme Keller machen es sehr schwer, den Essigstich zu vermeiden. Niemals sollten Reste von Wein an Schläuchen, Hebern oder Stützen haften bleiben; sorgfältiges Spülen aller mit Wein in Berührung kommenden Geräte und peinliche Säuberung des Kellerbodens ist Pflicht des Kellerwirtes.

Fühlt man, daß der Wein der Gefahr des Essigstiches ausgesetzt ist, so sollte man ihn öfters verkosten. Die Empfindlichkeit der Zunge gegen Essig ist recht verschieden, aber auch die Art des Weines macht das Erkennen eines leichten Stiches oft schwer, da hoher Alkoholgehalt und starkes Bukett den beginnenden Essiggeruch oft verdecken. Beim geringsten Verdacht sollte man den Wein gleich untersuchen lassen, die chemische Untersuchung stellt den Essigsäuregehalt leicht fest, — eine halbe Flasche genügt dazu. Enthält ein Weißwein weniger als 0,9 pro Mille „flüchtige Säure", so ist er noch nicht zu beanstanden, steigt der Gehalt auf 1,2 pro Mille, so ist er „stichig" und bei einem Gehalt von über 1,2 pro Mille ist er verdorben und darf als Wein nicht mehr in Verkehr gebracht werden. Nur bei alten Weinen und bei Südweinen ist ein höherer Gehalt an Essigsäure erlaubt. Eine Heilung des Essigstiches gibt es nicht. Das einzige, was man tun kann, ist, das Fortschreiten der Essigbildung zu verhindern. Im Großbetrieb macht man das durch Erwärmen (Pasteurisieren) oder indem man die Bakterien mit dem Entkeimungsfilter herausfiltriert. Im kleineren Betrieb bleibt nur übrig, den gefährdeten Wein stark einzuschwefeln (15 g Kaliumpyrosulfit a. d. hl) und sogleich zu verbrauchen.

Ist es nun doch vorgekommen, daß ein Wein durch Essigstich zu Grunde gegangen ist, so sollte man darauf bedacht sein, daß sich das Unheil nicht wiederholt. Vor allem ist das Faß aufs Sorgfältigste zu reinigen.

Man spült es gründlich mit Sodalösung, darauf mit einprozentiger Schwefelsäurelösung und dann wiederholt mit Wasser. Weit besser noch ist es, das Faß zu dämpfen, wozu wohl fast in jedem Ort ein Brennkessel benutzt werden kann. Nur durch das Dämpfen erreichen wir mit Sicherheit eine Abtötung der tief in die Faßdauben eingedrungenen Essigbakterien. Auf jeden Fall lagere man aber im nächsten Jahr kein besonders wertvolles Gewächs in das betreffende Faß.

Dr. Kotte.

Freiburger Weinbörse.

Die Lustlosigkeit im Weingeschäft spiegelte sich deutlich in den letzten Weinbörsentagen wieder. Infolge der niederen Weinpreise ist weder Angebot vorhanden noch Nachfrage. Die Börsentage, die gleichwohl immer gut besucht sind, haben darum in letzter Zeit mehr den Charakter allgemeiner Sprechtage.

Digitized by Google

Ausstellung für das Hotel- und Gastwirtegewerbe in Karlsruhe.

Vom 20. Juni bis 7. Juli findet in der großen städtischen Ausstellungshalle in Karlsruhe eine Ausstellung für das Hotel- und Gastwirtegewerbe statt. Bei dieser Gelegenheit werden auch verschiedene oberbadische Weingutsbesitzer Kaiserstühler- und Markgräflerweine ausstellen, die glasweise zum Ausschank kommen. Diese Weinausstellung bezweckt weitere Kreise in Mittelbaden mit der Eigenart und der guten Qualität der oberbadischen Weine näher vertraut zu machen. Der Besuch ist allgemein gestattet.

Weinversteigerung in Auggen.

Am Dienstag, den 24. Juni, nachmittags 1 Uhr hält der Winzerverein in Auggen wie aus einem Inserat in dieser Nummer ersichtlich ist wiederum eine Weinversteigerung ab, bei welcher 300 hl 1923er und 100 hl 1922er Auggener Gutedel zur Versteigerung kommen. Ausnahmsweise hält an diesem Tage der von Karlsruhe kommende Eilzug (9^{31} ab Freiburg, 10^{12} ab Müllheim) auch in Auggen.

Weinernte in Hessen 1923.

Von einer im Ertrag stehenden Rebfläche von zusammen 14422 ha wurden 148592 hl Most geerntet oder 10,3 hl/ha mit einem Geldwert von 6,6 Millionen Goldmark oder 45 Mk./hl. Der Geldwertertrag von 1 ha wird mit 461 Goldmark angegeben. Im Ertrag sind in den einzelnen Weinbaugebieten große Unterschiede festzustellen, so lieferten z. B. Worms und Umgebung 15,8 hl/ha, die Bergstraße 13,8 hl, das rheinische Nahegebiet 11,4 hl, Alzey und Umgebung 10,7 hl, das Wiesbachgebiet 9 hl, Mainz und Umgebung 7,5 hl, Ingelheim und Umgebung 6,5 hl, Oppenheim 5,8 hl und Bingen mit Umgebung nur 1,4 hl vom ha.

Bezirksweinbauinstruktoren.

In Niederösterreich geht man jetzt daran aus den Kreisen von Weinbaufachschulabsolventen sogenannte Bezirksweinbauinstruktoren als Hilfsorgane zur praktischen Unterweisung der Weinbauern heranzubilden. Es sollen diese Hilfsorgane im allgemeinen auf den Gebieten des Weinbaues und der Kellerwirtschaft tätig sein, insbesondere aber bei den Veredlungs-, Rebschul- und Schädlingbekämpfungsarbeiten. In Informationskursen (Frühjahr 6, Sommer 3, Winter 5 Tage) findet die Vorbereitung statt. Nach Absolvierung derselben wird die Verpflichtung übernommen, in dem jeweils zugewiesenen Bezirk gegen fallweise Entschädigung für den genannten Zweck jederzeit zur Verfügung zu stehen. Dieses Vorgehen Österreichs zur Hebung des Weinbauernstandes ist für uns außerordentlich beachtenswert und fordert unser ganzes Interesse heraus. Wenn es anders nicht geht, muß in Bälde auch bei uns eine ähnliche Einrichtung getroffen werden, um die Rebbauernschaft in viel größerem Umfange als bisher im neuen Weinbau praktisch zu unterrichten. Dlr.

Rundschau

Deutschland.

Am 30. Juni läuft die Fristverlängerung für die Zuckerung 1923er und 1922er Weine ab.

25jähriges Jubiläum der Lehranstalt in Neustadt. Am 1. Juni feiert die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt a. Haardt ihr 25jähriges Bestehen durch einen Festakt.

Rebenveredelung in Hessen. Der Landwirtschaftskammer-Ausschuß für Rheinhessen hat einem Antrag des Bürgermeisters Fischborn-Bielelsheim, an die Errichtung einer großzügigen Landes-Rebenveredlungsanstalt heranzutreten, stattgegeben.

Gefälschte Spirituosen. Auf dunklen Wegen werden gegenwärtig größere Mengen gefälschte minderwertige Liköre und Spirituosen aus dem Auslande eingeführt. Da die Behörden in der Verfolgung dieser Fälle außerordentlich langsam und schwerfällig arbeiten, so beabsichtigt der Berliner Verband deutscher Spirituosen-Interessenten selbst gegen diese Einfuhr energisch vorzugehen.

Erdrutsch. In Zell in der bayer. Pfalz wurde dem Gutsbesitzer Golsen nachts ein Weinberg mit etwa 2000 Rebstöcken durch Erdrutsch vernichtet.

Italien.

Einfuhrverbot. Nach einer Zusammenstellung der italienischen Generalzolldirektion sind u. a. auch nachstehende Erzeugnisse zur Einfuhr verboten: Weinreben (Absenker, Stecklinge, Fechser, Ranken, Blätter und jegliche andere Teile) sowie Rebpfähle oder Stützen jeglicher Art, bereits gebraucht. Dagegen können gegorene Weintreber mit jeweiliger Genehmigung des Landwirtschaftsministeriums zur Einfuhr zugelassen werden

Herabsetzung der Weinsteuer. Ab 1. Juli wird die Konsumsteuer auf Wein von Lire 20 auf Lire 15 pro Hektoliter ermäßigt, um einen besseren Weinabsatz herbeizuführen. Die Steuer betrug ursprünglich Lire 12, dann Lire 30 und jetzt Lire 20 pro Hektoliter.

Bezeichnung der Typenweine. Die Regierung hat auf Anregung einzelner Großinteressenten die Anwendung der Ortlichkeitsbezeichnung soweit beschränken wollen, daß z. B. die Bezeichnung „Chianti" nur für die aus der kleinen Gemarkung Chianti kommenden Weine Anwendung finden darf, während seit Jahrhunderten Chianti aus allen guten Lagen des Florentiner Bezirks geliefert wird. Produktion und Handel stehen diesem Projekt wenig sympathisch gegenüber; es wird sich jetzt zeigen, wie sich das Parlament dazu verhält. Anstatt dem Export aufzuhelfen, wird diese Maßnahme, wenn es soweit kommt, nur die Konsumenten verwirren.

Weingeist als Ersatz für Motorenöl. Die Anregung geht von der italienischen chemischen Industrie aus, die sich von dem Problem sehr viel verspricht, erstens, um ein trop plein zu schaffen für die überreichliche Weinproduktion, dann aus handelspolitischen Gründen, um die italienische Devise zu heben, da bedeutende Summen für Betriebsöl jahraus jahrein nach dem Ausland gehen und schließlich, um im Falle eines Kriegs hinsichtlich des wichtigsten Betriebsstoffs vom Ausland unabhängig zu sein. W.

Portugal.

Weinbaufläche, Weinertrag 1923. Die Rebfläche betrug 1923 324200 ha. Der Weinertrag belief sich auf 5519250 hl, gegen 5936040 hl im Jahr 1922.

Rußland.

Niedere Weinzölle. Infolge der mit Italien getroffenen Zollkonvention dürfen italienische Weine mit 75 Prozent Zollnachlaß eingeführt werden.

Türkei.

Aufhebung des Alkoholverbotes. Die türkische Nationalversammlung hat das Alkoholverbot aufgehoben, weil es unmöglich ist, die Einhaltung des Verbotes zu erzwingen und die Notwendigkeit besteht, neue Einnahmequellen zu schaffen.

Norwegen.

Kampf um das Alkoholverbot. Der norwegische Ministerpräsident ist für Abschaffung der Prohibition, da sie nur zu Betrug, Schmuggel, vermehrtem Alkoholmißbrauch und zur Mißachtung der Gesetze führte.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus Baden, 13. Juni. Seit die Rebe zu wachsen begonnen hat, gehen fast täglich einmal Gewitterregen nieder, die die Ausbreitung der Peronolspora fördern. So ist es nicht auffallend, daß nun diese Krankheit überall auftritt, besonders dort, wo nicht rechtzeitig gespritzt wurde. Stellenweise tritt der Aescherich auf und auch die Heuwürmer finden sich wieder ein. Die Motten des bekreuzten Wicklers flogen noch Anfang Juni. Leider haben auch schon wieder Hagelwetter in der Ortenau, besonders in Durbach und Oberkirch schweren Schaden angerichtet. In Durbach hagelte es am 31. Mai abends ½11 Uhr, am 2. Juni mittags von 3 bis 3½ Uhr. Das Unwetter richtete an den Reben einen Gesamtschaden von etwa 300000 Goldmark an, vor allem auch dadurch, daß die Erde herabgeschwemmt wurde. Das Weinbauinstitut klärt die Winzer der betroffenen Gebiete über die Behandlung verhagelter Reben auf. Leider ist der Samenansatz nicht in allen Weinbaugebieten günstig. Am wenigsten befriedigt der Ansatz am Gutedel, wohl infolge der großen Erträge und der ungünstigen Witterung im Juni letzten Jahres also zu einer Zeit, in der die Fruchtanlagen geschaffen werden.

Der Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer im Mai 1924.

Der Austrieb des Rebstocks begann um die Mitte des Monats im allgemeinen vollkommen. Am 18. zeigten die Rebblätter etwa 3 cm Durchmesser und um den 20. waren die ersten Blätter voll entwickelt. Das Wachstum schritt infolge der günstigen Witterung rasch voran, sodaß am 31. am Schloßberg bei Zeltingen bereits die

Digitized by Google

ersten blühenden Gescheine des Moselrieslings gefunden werden konnten. An der Mittelmosel machte man die Beobachtung, daß die dem alten Holz zunächst stehenden Triebe im allgemeinen nur 1 vollentwickeltes Geschein zeigen, während die folgenden 2 aufweisen. Es hängt dies wahrscheinlich damit zusammen, daß die Knospen, aus welchen die erstgenannten Triebe hervorgingen, während des naßkalten Vorsommers im vorigen Jahre nur mangelhaft vorgebildet werden konnten. Die Entwickelung der Gescheine ist im allgemeinen vollkommen, die Zahl nicht so groß, um eine beträchtliche Erntemenge erhoffen zu lassen. Der infolge der günstigen Witterung starke Trieb machte den Beginn der Laubarbeiten Ende des Monats nötig. Infolge der hohen Bodenfeuchtigkeit zeigte sich eine üppige Unkrautentwicklung in zahlreichen Weinbergen, deren Besitzer durch die Frühjahrswitterung noch mit dem Wintergraben im Rückstand waren. Die Blüten des kriechenden Hahnenfußes färbten solche Weinberge um den 18. gelb, diejenigen des kleinen Sauerampfers zum selben Zeitpunkt rot. Letztgenannte Pflanze zeigt dem Winzer Nährstoff- und Kalkmangel im Boden.

Von Schädlingen und Krankheiten war das Auftreten zahlreicher Raupen des schwarzen Bären in den ersten Tagen des Monats, besonders in manchen Weinbergen an der Saar, bemerkenswert. Die Raupen, welche im allgemeinen von Unkräutern leben, bewirkten durch Befressen der austreibenden Rebknospen einigen Schaden, konnten aber leicht abgesammelt und vernichtet werden. Auch waren zahlreiche derselben von Schlupfwespen befallen. Im letzten Monatsdrittel konnte man die großen auffallend gefärbten Schmetterlinge des schwarzen Bären häufig im Weinberg antreffen. Die Heuwurmmotten begannen um den 10. zu schwärmen. Im Gebiete des einbindigen Wicklers zumeist nur vereinzelt, in dem des bekreuzten, also vornehmlich an der Untermosel, in anfälligen Lagen in Menge. Eine vorbeugende Bekämpfung gegen den erstgenannten Schädling erübrigte sich daher im allgemeinen, während ein Verstäuben von Dr. Sturm'schem Heu- und Sauerwurmmittel im letzten Maidrittel für diejenigen Lagen angeraten wurde, in welchen sich starker Flug zeigte. Die Rebblattgallmilbe konnte vom 21. an da und dort in geringem Maße beobachtet werden, ebenso die Schmierlaus, während die Schildlaus, besonders an der Saar, in manchen Weinbergen gegen Ende des Monats in erschreckender Menge auftrat. Der Rebstichler konnte in einem Befallsgebiet an der Mosel, wo er in manchen Jahren in Masse aufzutreten pflegt, nur ganz vereinzelt gefunden werden, vielleicht weil die naßkalte Witterung die im Boden überwinternden Käfer größtenteils vernichtet hatte. Frische Oidiuminfektionen konnten bisher nicht festgestellt werden. Mit dem dringend notwendigen vorbeugenden Schwefeln wurde auf den großen Gütern am 21. begonnen. Die ersten Infektionen der Peronospora wurden in Rebschulen allenthalben am 29., im freien Weinberg in den ersten Junitagen festgestellt. Der Ausbruch der Primärinfektionen erfolgte also genau an dem Zeitpunkt, an welchem dies nach dem Inkubationskalender vorauszusehen war. Der nächste Ausbruch wird bei entsprechender Witterung Mitte Juni erfolgen und schon erheblich größeren Umfang aufweisen als der Ausbruch der Primärinfektion. Es war also dringend nötig die erste Spritzung gegen Peronospora in den letzten Mai- spätestens ersten Junitagen durchzuführen, und wer damit noch im Rückstand ist, sollte ungesäumt damit beginnen. Dr. Z.

Vereinsnachrichten

Verbandausschußsitzung des deutschen Weinbauverbandes.

Am 15. Mai hielt der deutsche Weinbauverband unter dem Vorsitz seines ersten Präsidenten, Herrn Oekonomierat Dr. Müller, Karlsruhe, bei starker Beteiligung aus allen deutschen Weinbaugebieten, seit dem Weinbaukongreß in Freiburg im September 1922, wieder seine erste Verbandsausschuß-Sitzung ab und zwar im großen Sitzungssaal der Handelskammer Frankfurt. An Behörden waren vertreten: Das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft, das preußische Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten, das Bayerische Staatsministerium für Landwirtschaft, das Badische Ministerium des Innern, das Hessische Ministerium für Arbeit und Wirtschaft, das Oberpräsidium der Rheinprovinz und die Biologische Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft. Außerdem hatte einen Vertreter entsandt: die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin. In seinen einleitenden Begrüßungsworten gedachte der Vorsitzende der seit der letzten Verbandsausschußsitzung verstorbenen Ausschußmitglieder, nämlich des Münsterpfarrers Neßler in Reichenau a. B., des Winzervereinsdirektors Becker, Nörrstadt in Rheinhessen und des Geh.-Rats Dr. Holz, Berlin.

Den Tätigkeitsbericht erstattete der Generalsekretär des Verbandes, Herr Dr. Fahrnschon, der einleitend in kurzen Strichen ein Bild von der gegenwärtigen trostlosen Lage des deutschen Weinbaus entwarf und in seinen weiteren Ausführungen die vom Verband im Berichtszeitraum geleisteten Arbeiten schilderte.

Nachdem der Voranschlag für das Jahr 1924 einstimmig gebilligt und die Verbandsbeiträge neu festgetzt waren, machte der Vorsitzende kurze Mitteilungen über die anläßlich des Weinbaukongresses im September in Heilbronn geplanten Veranstaltungen und gab hierauf dem Herrn Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Wortmann, Geisenheim das Wort zu einem Vortrag „Über das Auftreten und den Gang der Reblausverseuchung, sowie über den gegenwärtigen Stand der Rebenveredlung in den preußischen Weinbaugebieten". Anschließend an diesen Vortrag behandelte Herr Weinbauinspektor A. Dümmler, Freiburg, das gleiche Thema für die süddeutschen Weinbaugebiete. Beide äußerst lehrreichen Vorträge fanden den lebhaften Beifall der Versammlung. Die Vorträge werden im Wortaut in der Fachpresse veröffentlicht werden. Außerhalb der Tagesordnung nahm die Versammlung noch Stellung zu den ganz unhaltbaren Zuständen, die dadurch entstanden sind, daß ungeheure Mengen Auslandsweine zu dem von den Franzosen erhobenen niedrigen Zollsatz von 24 Mk. in das besetzte Gebiet hereinströmen, während der deutsche Zollsatz 60 Mk. pro Doppelzentner beträgt und daß diese ungenügend verzollten Weine ungehindert und ohne Nacherhebung der Zolldifferenz in das unbesetzte Gebiet gelangen können. Dadurch wird dem ehrlichen Weinhandel jedes Geschäft unmöglich gemacht, was wiederum zur Folge hat, daß der deutsche Weinbau seine Weine überhaupt nicht oder nur zu Schleuderpreisen absetzen kann, die im entferntesten nicht die Gestehungskosten decken. Auf diese Verhältnisse ist die starke Preissenkung bis unter Vorkriegspreise für mittlere und Konsumweine in den letzten Wochen zurückzuführen. In der Versammlung kam der Unwille darüber, daß die Reichsregierung hier nicht einschreitet, im starken Maße zum Ausdruck und fand in folgender einstimmig angenommener Resolution seinen Niederschlag.

„Die nun schon seit Monaten andauernde sehr starke Weineinfuhr über die Westgrenze des Deutschen Reiches in das besetzte Gebiet und von da weiter in das unbesetzte Deutschland und zwar zu einem bedeutend minderen Zollsatz als ihn die deutschen Gesetze vorschreiben, hat sich zu einer unmittelbaren schweren Gefahr für den ehrlichen Weinhandel und den deutschen Weinbau ausgewachsen. Dem reellen Weinhandel im unbesetzten Deutschland geht sein ganzes Geschäft verloren und der Weinbau kann seine Weine entweder überhaupt nicht mehr absetzen oder nur zu Schleuderpreisen, die nicht im entferntesten die Erzeugungskosten decken. Und das zu einer Zeit, in welcher der deutsche Weinbau ohnedies schon am Zusammenbrechen steht und von keiner Seite, weder vom Reich noch von den Ländern ihm Hilfe zuteil werden kann. Der Verbandsausschuß des Deutschen Weinbauverbandes lenkt die Aufmerksamkeit der Reichsregierung erneut und nachdrücklichst auf diese unhaltbaren Zustände und fordert ganz energisch deren sofortige Abstellung. Soviel bekannt ist, liegt der Hauptwiderstand beim Herrn Reichskommissar für Ein- und Ausfuhrbewilligungen, der auf dem Standpunkt steht, daß auf Grund einer früheren Verordnung Einfuhrbewilligungen gesetzlich eine Zulaufsgenehmigung ersetzen. Wenn eine früher ergangene Verordnung eine derartige Auslegung zuläßt, so muß sie so rasch wie möglich aufgehoben oder abgeändert werden. Der deutsche Weinbau hat keine Lust, der Auffassung einer Reichsstelle zuliebe ruhig zuzusehen, wie er langsam erdrosselt wird. Das wird aber geschehen, wenn weiterhin ausländische Weine zu dem geringen Zollsatze in das unbesetzte Deutschland hereinströmen. Niemand kann dem Weinbau heute Kredit gewähren zur Fortführung seiner Betriebe, sogar die Reichsbank versagt. Dem Weinbau müssen darum die Möglichkeiten geschaffen werden, daß er seine geringen Weinbestände wenigstens zu guten Preisen verkaufen und sich so die allernotwendigsten Betriebsmittel selbst beschaffen kann. Eine gut organisierte, lückenlose, streng durchgreifende Kontrolle beim Übergang ins unbesetzte Gebiet würde den gewünschten Zweck vollkommen erfüllen. Der deutsche Weinbau fordert deshalb die sofortige Schaffung einer derartigen Kontrolle oder den Ausbau einer bereits bestehenden. Dabei ist zu berücksichtigen, daß eine solche Kontrolle das Reich finanziell nicht im geringsten belastet, sondern im Gegenteil ganz erhebliche Summen einbringt, die ihm sonst verloren gehen. Mit der Regelung, wie sie

Digitized by Google

in den letzten Tagen von den deutschen Weinhandelsverbänden vorgeschlagen worden ist, daß nämlich von den Importeuren im unbesetzten Deutschland auch nur 24 Mk. Zoll für den Doppelzentner erhoben und der Rest gestundet, unter gewissen Voraussetzungen aber später nacherhoben werden soll, können wir uns nicht einverstanden erklären. Denn eine spätere Nacherhebung des Differenzzolles halten wir für gänzlich unmöglich. Außerdem würde durch diese Lösung für die späteren Zolltarif- und Handelsvertragsverhandlungen eine sehr gefährliche Situation geschaffen. Wir rechnen bestimmt darauf, daß die Reichsregierung sofort mit starker Hand eingreift und sich nicht den Vorwurf auf den Hals lädt, den deutschen Weinbau und den größten Teil des Weinhandels untätig dem Untergang preisgegeben zu haben. Wir jedenfalls müssen jede Verantwortung ablehnen."

Nach recht harmonischem Verlauf schloß der Vorsitzende unter Zuruf auf „Frohes Wiedersehn im September in Heilbronn" die Versammlung.

Vereinigung deutscher Fabriken von Pflanzenschutzmitteln. E. V.

Ordentliche Versammlung am 25. und 26. April 1924 im Hotel Reichshof in Würzburg.

Dieser Vereinigung gehören die maßgebenden chemischen Fabriken auch der Groß-Industrie an, welche sich mit der Herstellung von Mitteln zur Schädlingsbekämpfung bezw. zur Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten beschäftigen und als oberster Grundsatz gilt die Schaffung nur absolut einwandfreier Präparate, die seitens der Biologischen Reichsanstalt oder der entsprechenden Landesanstalten wie Pflanzenschutzstationen, Weinbauinstitute und dergleichen empfohlen werden. Die Vereinigung sucht daher immer engere Fühlungsnahme mit diesen Stellen und ist bemüht, in Verbindung mit denselben sowie gestützt auf die neuesten Errungenschaften der chemischen, botanischen, entomologischen und landwirtschaftlichen Forschung allen Landwirten aufs beste behilflich zu sein zur Erzielung bestmöglicher Ernteerträge. Die Verbraucher der hier in Frage stehenden Fabrikate dürfen mit unbedingter Gewissenhaftigkeit der betreffenden Fabriken rechnen; es kommen seitens der Mitglieder der Vereinigung unzuverlässige und schwindelhafte Geheimmitteln keinesfalls in Verkehr. Bei der diesmaligen Versammlung, der auch am zweiten Verhandlungstage Herr Geheimrat Appel, Direktor der Biologischen Reichsanstalt in Berlin beiwohnte, wurden eine Reihe interessanter Fragen behandelt, die ganz besonders der weiteren Ausgestaltung der Vereinigung und den Fragen möglichst engen Zusammenarbeitens mit allen die Förderung des Pflanzenschutzes angehenden Stellen sowie den Verbrauchern bezw. deren Interessenvereinigung galt.

Von technischen Fragen bot die Mitteilung Interesse, daß die Ergebnisse langjähriger Versuche der Biologischen Reichsanstalt mit Obstbaumkarbolineum zur Veröffentlichung kommen werden. Dieselben werden es ermöglichen, den Fabrikanten dieses wichtigen Materiales noch mehr als dies bis jetzt geschehen ist Richtlinien zu bieten für die stets gleiche Zusammensetzung und Wirksamkeit, womit dann auch dem Verbraucher dieses etwas komplizierten Bekämpfungsmittels die absolute Zuverlässigkeit jederzeit gewährleistet wird.

Im übrigen kann nur immer wieder allen Interessenten für Pflanzenschutzmittel empfohlen werden, sich bei den hier in Frage stehenden Angelegenheiten an die Vereinigung deutscher Fabriken von Pflanzenschutzmitteln Sitz Flörsheim am Main zu wenden, von wo jede Auskunft gern erteilt wird. Berend.

Weinbauverein der Provinz Rheinhessen und der Bergstraße. In der am 18. Mai in Mainz abgehaltenen diesjährigen Hauptversammlung wurden besprochen die gegenwärtig schwierigen Verhältnisse im Weinbau, die Kreditfrage unter Ablehnung des Gedankens der Gründung einer Winzerbank, die Abwehrmaßnahmen gegen die Antialkoholbewegung, das Weingesetz von 1909 und die damit verbundene Kellerkontrolle, sowie die geplanten Steuern. Nach Erstattung des Kassenberichts wurde ein Jahresbeitrag von 5 Goldmark festgesetzt. Zur Neuwahl des Ausschusses wird die Liste des Vorstandes genehmigt. Zum Schluß hielt Direktor Fuhr-Oppenheim einen Vortrag über den Stand der Reblausbekämpfung in Hessen, dem eine lebhafte Aussprache folgte.

Verband rheinhessischer Weinhändler. Die außerordentliche Mitgliederversammlung, die am 12. Mai ds. Js. in Mainz tagte, befaßte sich mit dem mit der Rheinlandskommission am 5. Mai abgeschlossenen Abkommen betr. Ausfuhrabgabe auf Wein beim Versand nach dem unbesetzten Gebiete und nach dem Auslande, mit dem Küferstreik und mit dem diesbezügl Ergebnis der Einigungsverhandlungen des Schlichtungsausschußes und mit der Wiedereinführung einer wenn auch nur dreimonatlichen Weinsteuerstundung.

Der Rheingauer Weinbauverein nahm in seiner letzten am 12. ds. Mts. in Rüdesheim abgehaltenen Versammlung Stellung zu der Frage der gerechteren Heranziehung des Grundbesitzes zur Veranlagung der Einkommensteuer. Finanzrat Dr. Crysanth vom Finanzamt Rüdesheim gab dabei die Zusicherung alles zu tun, um eine gerechte Besteuerung herbeizuführen, damit die Klagen über ungerechte Veranlagung ein für allemal erledigt seien. Es wurde eine Kommission gebildet, welche die noch lagernden älteren Weine mit Rücksicht auf die Veranlagung derselben zur Vermögenssteuer bewerten soll. Für Ausgaben für Bau- und Unterhaltung eines Morgens (1/4 Hektar) Weinberg im Jahre 1924 wurden 831.50 Mark festgesetzt. Dlr.

Fragen und Antworten

Herrn **F. S.** in **O.** Eine Vermischung des Sturm'schen Heu- und Sauerwurmmittels mit Schwefel, um Wurm und Äscherich gleichzeitig bekämpfen zu können, halten wir für unzweckmäßig. da der Winzer niemals in der Lage sein wird, eine vollkommen gleichmäßige Mischung herzustellen. Der Wurm lebt nur in Gescheinen oder Trauben. Infolgedessen sind mit Arsenpräparaten nur Gescheine mit Trauben zu bestäuben. Der Äscherich hingegen befällt alle grünen Rebteile, weshalb der ganze Stock geschwefelt werden muß. Es bedeutete also Materialverschwendung, wenn der Winzer Mittel vermischen wollte, von denen das eine nur gegen kleine Teile, das andere für die ganze Rebe bestimmt ist. Im allgemeinen benötigt man zur Wurmbekämpfung je nach der Größe des Behanges 300 bis 400 Gramm eines Arsenverstäubungsmittels pro Ar. Für die gleiche Fläche 1/2 kg Schwefel. Der Winzer müßte also zur Erzielung einer wirksamen Bekämpfung bei einem Gemisch erwähnter Stoffe wenigstens 800 bis 900 Gramm Material pro Ar verwenden, was jedoch in der Praxis kaum geschehen dürfte. Daher werden die Maßnahmen niemals durchgreifend sein und der Erfolg nicht den Erwartungen entsprechen. Gegen den Heu- und Sauerwurm kann zu jeder Tageszeit mit Arsenmitteln gestäubt werden. Gescheine und Trauben sind allseitig mit einem leichten Hauch des Verstäubungsmittels zu versehen! Stäuben in den Stock, wie es beim Schwefeln üblich ist, ist zwecklos. Nur wenn man in der angegebenen Weise vorgeht, erhält man die großen Vernichtungsziffern, wie sie das Weinbauinstitut in den letzten Jahren erreicht hat. Vor Stäuben in die Blüte mit arsenhaltigen Mitteln sei wegen leicht eintretender Verbrennungserscheinungen gewarnt!

Schwefeln nimmt man entweder in den frühen Morgenstunden oder in der Abendzeit vor. Auf taufeuchte Reben zu arbeiten hat den einen kleinen Nachteil, daß die feinen Schwefelstäubchen sich zusammenballen. Der Erfolg wird dadurch jedoch kaum beeinträchtigt. Zu unterlassen ist Schwefeln vor allem während der heißen Mittagszeit, weil sich hier wegen zu rascher Wirkung des Schwefels leicht Verbrennungen einstellen. Geßner.

Bücherbesprechungen

Zweifler Fr., Lehrbuch des Weinbaues und der Weinbehandlung, für praktische Weinbauer und Kellerwirte sowie Weinbauschulen. XII und 318 Seiten mit 167 Textabbildungen. Berlin 1924, Verlagsbuchhandlung Paul Parey.

Lange Jahre schon besteht das Bedürfnis neben dem jetzt vier stattliche Bände ausfüllenden Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft von Babo und Mach, das mehr für gebildete Weingutsbesitzer und Kellerwirte geschrieben ist, auch ein handliches, nicht zu umfangreiches Lehrbuch über den gleichen Gegenstand zum Gebrauch an Weinbauschulen und zum Selbstunterricht für den einfachen Winzer und Kellerwirt zu besitzen. Eine ganze Reihe von Büchern, die diesem Bedürfnis abhelfen sollen, sind in den letzten Jahren herausgekommen, in der Hauptsache von österreichischen Autoren verfaßt. Aber bei dem Umfange des Wissens, das in einem solchen Lehrbuch verarbeitet werden muß, ist die Lösung natürlich nicht allen Autoren gleich gut gelungen. Fast alle diese Lehrbücher haben leider die Kellerwirtschaft zu kurz behandelt, und doch ist diese für den Winzer heutzutage genau so wichtig wie der Weinbau, weil die Zeiten vorüber sind, in welchen der Winzer im Herbst seine Trauben vom Stock weg oder den Most von der Kelter weg verkaufte und sich um den Ausbau des Weines nicht zu kümmern brauchte. Zweifler, der jahrelang als Weinbaulehrer in Geisenheim a. Rh. und dann als Direktor an der Weinbauschule in Marburg a. Drau wirkte, kennt die Bedürfnisse des Winzers und des Kellerwirtes, er kennt aber vor allem neben den österreichischen Weinbauverhältnissen auch die am Rhein, deshalb ist sein Lehrbuch nicht einseitig auf österreichische Verhältnisse zugeschnitten, sondern berücksichtigt auch die deutschen. Der Kellerwirtschaft ist in dem Buche genau derselbe Raum gewidmet, wie dem Weinbau. Die einzelnen Abschnitte sind übersichtlich gegliedert; eine klare, un-

Digitized by Google

gekünstelte Sprache des Praktikers spricht in diesem Buche zum Praktiker und lehrt ihn alles, was er über die Kultur der Rebe und die Verwertung des Traubenertrages zu wissen nötig hat. Durch die zahlreichen Textabbildungen wird das Vorgetragene leicht verständlich. Wir können deshalb in dem Buche einen sehr brauchbaren Führer erblicken, nicht nur für österreichische, sondern auch für deutsche Schulen mit weinbaulichem und kellerwirtschaftlichem Unterricht. Neben dem Inhalt wird auch die schmucke Aufmachung und glänzende Ausstattung, wie man es von dem bekannten Verlag Parey gewohnt ist, für die Verbreitung dieses Buches werben. K. M.

Personalia

Am 1. Juni blickte Geh. Regierungsrat Prof. Dr. Appel Direktor der Biologischen Reichsanstalt in Dahlem auf eine 25jährige Wirksamkeit an dieser Anstalt.

Zu Ehren des nach 30jähriger Tätigkeit an der Schweizerischen Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau in Wädenswil in den Ruhestand tretenden Direktors Prof. Dr. Müller-Thurgau und zugleich als Einführung des neuen Direktors Dr. Kurt Meyer wurde vom Bundesrat eine Feier gegeben, bei welcher die großen Verdienste Müller-Thurgaus durch zahlreiche Ansprachen gebührend gewürdigt wurden.

Anläßlich des 25jährigen Bestehens des Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt erhielt Direktor Dr. Zschokke den Titel Oberstudiendirektor und Weingutsbesitzer Fr. Louis in Neustadt den Titel Oekonomierat.

Bekanntmachung

Sachverständige für die kolonnenmäßige Reblausuntersuchung.

Für die diesjährige amtliche Reblausuntersuchung, die in der Zeit vom 30. Juni bis 30. August stattfinden soll und sich auf das untere Markgräflerland von Pfaffenweiler bis Freiburg und auf den Tuniberg erstreckt, sind eine größere Anzahl von Reblaussachverständigen nötig, deren Tätigkeit in der genauen Untersuchung der von Arbeitern ausgegrabenen Rebwurzeln auf Vorhandensein von Rebläusen besteht.

Die Arbeitszeit beträgt täglich 7—8 Stunden, an Vergütung ist ein Stundenlohn von 50 Pfg. in Aussicht genommen. Dazu tritt für diejenigen, die nicht zu Hause übernachten können, ein Uebernachtungsgeld von Mk. 3.—. Die Fahrt vom Heimatsort zum Untersuchungsort und zurück wird IV. Klasse ersetzt.

Diejenigen Sachverständigen, die bisher noch nicht an den Arbeiten teilgenommen haben, werden vor Beginn der Untersuchungen theoretisch und praktisch unterwiesen.

Als Reblaussachverständige kommen rüstige junge Leute aus dem Winzerstande, die das 18. Lebensjahr überschritten und eine landwirtschaftliche Winterschule besucht haben, in erster Linie in Betracht. Meldungen sind umgehend unter Beifügung eines Leumundzeugnisses hierher zu richten.

Freiburg, den 16. Juni 1924.

Badisches Weinbauinstitut:
Der Direktor.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilung.

Es liegt uns eine vergleichende Analyse über das „Urania-Grün" der Pflanzenschutz G. m. b. H., Konstanz, und das „Silesia-Grün" der Güttler-Schärfe-Werke G. m. b. H., chemisch metallurgischen Werke, Reichenstein/Schlesien, vor, die von dem chemischen Laboratorium Fresenius-Wiesbaden ausgeführt ist. Aus dieser Analyse geht hervor, daß beide Mittel praktisch dieselbe chemische Zusammensetzung haben. Für das „Silesia-Grün" spricht ein geringerer Gehalt an wasserlöslichem Arsenik, was insofern von Bedeutung ist, als dadurch die Gefährdung von Pflanzenteilen durch Verbrennung sehr vermindert wird. Der Preis für „Silesia-Grün" ist zur Zeit Mk. 3.15 je 1 kg Paket. Wie wir erfahren tragen die Güttler-Schärfe-Werke, Reichenstein, der augenblicklichen finanziellen Notlage der Winzer Rechnung, indem sie langfristige Kredite gewähren.

Haben Sie schon Ihren Bedarf in Nosperal gedeckt? Es wird höchste Zeit!

Einfachste und billigste Bekämpfung der Peronospora

durch das seit Jahren bewährte Kupferpräparat

„Kurtakol"

Ohne Kalkzusatz schnell löslich, völlig unschädlich für die Rebe.
Gutachten aus allen Weinbaugebieten. / Prospekte frei.

Dr. Kurt Albert, Chem. Fabrik in Neuß.

Verkaufsbüro Düsseldorf, Herderstraße 9.

Hauptvertreter für Oberbaden: **Wilhelm Zähringer in Heitersheim i. Br.**
„Kaufhaus zur Farbe", gegr. 1844, Tel. 21, Tel.-Adr.: Zähringer

Niederlage: Zentralstelle für Pflanzenschutzmittel, Badische landwirtschaftliche Hauptgenossenschaft, e. G. m. b. H., **Karlsruhe**, H. Kloepfer, **Überlingen a. B.**

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: K. W. Schneider. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Silesiagrün

und

Verstäubungsmittel Silesia

die Mittel gegen den

Heu- u. Sauerwurm

★

Hauptvertreter für Baden:

Albert Ganter ✱ Staufen i. Baden

Niederlagen in

Freiburg i. Breisgau

und den übrigen Verkaufsstellen des

Badischen Bauern-Vereins

Zur Anfertigung von

Brenngeschirren

mit und ohne Wasserbad und gleichzeitigem

Rauh- und Feinbrand

D.R.G.M. u. D.R.P. angemeldet

HERMANN LOOS · BREISACH

Kupferschmiede · Apparatebau

Capsulin

D. R. P.

Der flüssige Stanniollack

Nur echt mit Namen Capsulin

Man weise minderwertige Nachahmungen, die auf Kosten der Ausgiebigkeit gehen, zurück! Alleinige Lieferanten:

Kosmos-Export G. m. b. H.

Spezialhaus für die gesamte Getränke-Industrie

Hamburg 8, Hafenbau 7

Kaliumpyrosulfit-

Tabletten „Merck"

zum

Schwefeln und Einbrennen von Wein

(1 Tablette für 50 bis 100 Liter Wein ausreichend)

Bes. Vorzüge:

1. Einfache Handhabung.
2. Genaue Dosierung der schwefligen Säure.
3. Gute Haltbarkeit und Transportfähigkeit.
4. Stärkste Wirkung der im Entstehungszustande freiwerdenden schwefligen Säure.

Zu beziehen durch:

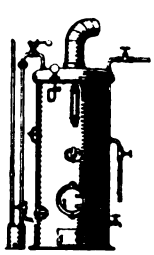
Ernst Blum & Co., Freiburg i. Br., Wilhelmstr. 15

Inseriere!

Reklamekosten sind nicht Kapitalausgaben, sondern Kapitaleinnahmen!

Eisenwerk Theodor Loos

Gunzenhausen



Faßdampf- und Brüh-Apparate

Komplette Brenn-Anlagen

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang	3. Juli 1924	Nr. 13

Inhalt: Stocker, Der badische Weinbau einst und jetzt. II. Teil S. 111; K. Müller, Deutschlands Weinernte 1923 S. 114; Kleine Mitteilungen S. 114; Rundschau S. 115; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 116; Vereinsnachrichten S. 117; Personalia S. 117.

Der badische Weinbau einst und jetzt.

Von K. Stocker in Oberrotweil.

II.

Mit dem Jahre 1860 beginnt des badischen Landes eigentliche Neuzeit. Schon dreißig Jahre früher hatte die Mitwelt Gelegenheit, das zusammengewürfelte Ländchen aufmerksamer anzusehen. Aber sein Stern sollte erst aufgehen, als mit dem Ende der 1850er Jahre der dunkle Fleck verschwand, den ihm die Nachwehen der revolutionären Bewegung auf den Leib gebrannt hatten. Erst da wurde das Bürschchen geboren, das nachmals ein berühmter Bursche werden sollte, nämlich: das badische „Muschterländle". Insofern dieser Bursche politische Alluren hatte, geht er uns hier keineswegs was an. Aber da er als Träger der Staatsgewalt dazu überging, mit seltenem Scharfblick und unermüdlicher Initiative auch die wirtschaftlichen Verhältnisse in moderne Bahnen einzurenken, insofern muß jeder produktive Wirtschaftskörper sich mit ihm befassen. So auch der Weinbau. Leider hat dieser bei dem eingesetzten Um- und Aufschwung aller Dinge nicht so abgeschnitten wie seine beruflichen Verwandtschaften — ein Kapitel, auf das ich noch des öfteren zu sprechen kommen werde. Damit aber auch er sich am Ganzen mitfreuen konnte, hat ihn die Mutter Natur von sich aus schön bedacht und ihm reichliche Ernten in den Schoß gelegt. Das Jahrzehnt von 1860 bis 1870 ist eines der besten in der Geschichte des Weinbaues. Es eröffnete zwar den Reigen mit einem Sauremus erster Ordnung. Aber daran hat man sich im allgemeinen nicht gestoßen, denn in der damaligen Zeit konnte man noch etwas „Saures" gut vertragen und wer das nicht wollte — für den waren auch schon Hände an der Arbeit, den Rebensaft mit den Tränen der Zuckerrübe zu vermählen. Die Hauptsache war die Menge und die ist in diesem Jahre reichlich ausgefallen. Geringere Ernten lieferten nur die Jahre 1861, 1863 und 1864. Alles andere war zufriedenstellend. Auch in Beziehung auf die Güte. An der Spitze stand nach dieser Richtung der 1865er, der eine Rivale der besten Weinbaukreszensen war. Dann war gut der Jahrgang 1862 und der von 1868, die dazwischen liegenden waren auch nicht von Pappe — alles in allem: ein glückliches Jahrzehnt. Nur die Preise waren, allerdings als natürliche Folge der guten Erträgnisse, etwas nieder. Der Wein stand im allgemeinen auf 15 bis 22 Gulden die Ohm, der auf Abwege geratene 1860er sank sogar auf 9 Gulden herab, während der 1865er bis auf 44 Gulden gestiegen ist.

Das folgende Jahrzehnt von 1870 bis 1880 war im allgemeinen dem Weinbau wenig günstig. Der Kriegswein 1870 war zwar sehr gut, aber es gab nur wenig, die zwei folgenden Jahre waren voller Hagel, das nächste Jahr brachte Reif, dann brachte der 1875er Herbst eine derartige Menge, bei der etwas weniger — mehr gewesen wäre; von da ab bis zu Ende war nur weniges zu holen. In der Güte traten in diesem Dezennium nebst dem 1870er der 1874er und 1878er hervor, der Preis lag zwischen 40 bis 60 Mark die Ohm. Der 1875er sank bei der enormen Menge im Herbst auf 18 Mark herab und Trauben konnte man schon das Pfund zu 4 Pfennig kaufen. Dieser Jahrgang gehört zu dem glotzigsten, was ich an Herbsterträgnis je erlebt habe. Ich hatte Gelegenheit, in jenen Tagen das Gespräch zweier meiner Standesgenossen mit anzuhören. „He, wie geht's, Nochber?" „He guet geht's, saumäßig guet, s'wird bei dir ai so geh; i ha scho alle Faß un Butte voll un s'laift alliwil no witter, i mein, i muß de Rescht ins Mischtloch schütte." „Sell muesch aber doch nit mache, sag, du hesch doch ai e Sürkrüttschtande?" „Sell scho, aber do drus kasch doch nit meh suffe!" „Des hesch nit nötig, weisch in e bar Tag kumme Pumpie un d'Vereinler un d'Schweschtere zum Sammele und do kansch so fescht in d'Schtande lenge, daß d'r bal Führwehrhauptmannschtellvertreter oder Hörnerträger bei de Gsangvereinler oder gar Gockler bi de Schweschtere wirsch. No hesch doch ebbes un s'isch billig g'si. . . ." Auch für Bürgermeisterwahlen hätten diese gewaltigen Weinernten noch einigermaßen einen Zweck. . . . Sonst aber sind sie in Wahrheit des Weinbauers — Feind. So paradox dies klingt, es ist doch wahr. Man denke: der Weinstock wird völlig ausgemergelt, alle seine Reservestoffe gibt er aus, er wird ein Bettler, der um sein nacktes Leben zu ringen hat und deshalb streikt er nach den heute in Geltung stehenden Regeln gleich ein ganzes Jahr. Der Wein wird niemals Qualität, die Masse hemmt die Absatzmöglichkeit, das drückt den Preis; die Arbeit ist verdoppelt — nein, diese Weinjahre sind zum Totschießen, sie sind freudvoll für den Anblick, aber leidvoll für den Geldbeutel. Nutzen davon haben nur diejenigen, die in der Lage sind, den Wein auf Lager zu legen und das sind unter den Weinbauern gar zu wenige. Es bleibt also dabei, daß es im Weinbau Ernten gibt, die jedes vernünftige Maß derart überschreiten, daß der einzelne Weinbauer schon früher keinen Nutzen daraus ziehen konnte und auch heute noch keinen Nutzen daraus ziehen kann.

Digitized by Google

Damit will ich aber ja nicht sagen, daß das immer so bleiben wird. In dem Momente wird das anders, in dem auch bei den Weinbauern der „Düppel" aufgeht, wo sie begreifen, daß mit einem leicht aufbringlichen Maß von Gemeinsinn und Zusammenschluß und etwas Opfersinn diesem Übel die Spitze abgebrochen werden kann. Wir reden noch davon.

Auch die Jahre 1880 bis 1890 waren nicht nach des Rebmanns Gusto. Im Winter 1879/80 erfror bis auf die ganz hoch gelegenen Lagen der ganze oberirdische Rebstock. Damit war der nächste Herbst geherbstet. Ein Glück, daß in der Hauptsache der Wurzelstock noch gut blieb und der trieb denn auch ganz stramme Wasserschosse, mit denen man zunächst die ganz erfrorenen Stöcke ersetzen konnte. Aber die Hoffnung auf Samenansatz gab man auf. Und merkwürdig! Diese Wassertriebe erbrachten im Jahre 1881 einen schönen Mittelherbst. Aus dieser Erfahrung habe ich für den praktischen Rebschnitt die Lehre gezogen, daß man auch den Wasserschossen etwas zumuten darf und seitdem ist mir ein kräftiger, an richtiger Stelle stehender Wassertrieb als Tragholz lieber, als ein verkümmertes, den Rebstock verschändendes sog. Edelholz. — Auch die übrigen Weinernten waren in diesem ganzen Jahrzehnt geringfügiger Natur. Die 1884er hat sogar ganz versagt. Nur das Jahr 1885 brachte wieder ein vollgerüttelt Maß, ähnlich wie das vom Jahre 1875. Nach einer guten Qualität sucht man in diesen Jahren auch vergeblich. Der 1884er mit seinem heißen Sommer wäre allerdings was rechtes geworden, wenn, wie ich schon sagte, es was gegeben hätte. Meine eigene Krescenz konnte ich nicht verkosten, denn ich habe mein ganzes Traubenergebnis nach einer mit meiner Frau vorgenommenen Kostprobe in einem — Nastüchle — es war noch sauber — nach Hause getragen! Allerdings.... Es ist zwar etwas despektabel, aber ich will's doch erzählen. Ein alter vielfahrener Freund raunt mir oft ins Ohr: „Karli, weisch, wenns zittige Trübel gitt, drno num kei Wibsbild in d'Rebe mit, weisch, do geht was druff!" Das hat mir eigentlich recht gut eingeleuchtet und ich war lange Zeit bestrebt, darnach zu handeln. Und habe doch keinen Nutzen davon gehabt, denn meine Weibsbilder sind — auch ohne mich hineingegangen. Und wenn ich offen sein will, so muß ich auch sagen: wenn ich selber Weibsbild wäre, ich würde es genau so machen. Den ganzen Sommer über dürfen die Weibsbilder dem Mann zum Trotz in den Reben schinden und schuften und da sollen sie darin nicht mal was Süßes naschen dürfen. „Da geht was drauf", ja, aber noch lange nicht so viel als bei den Männern, wenn sie tagtäglich ihren Gang in den Keller machen müssen, um nachzusehen, ob der Wein bald ablaßbedürftig ist. In einzelnen Fällen sogar so lange, bis nichts mehr abzulassen ist. Es wird mir wohl niemand widersprechen, wenn ich sage: ohne Frau kann ich nicht heiraten, eine Famlie gründen und Kindstaufe abhalten. Es soll mir aber auch niemand widersprechen, wenn ich des weiteren sage: ohne Frau ist auch kein Weinbau möglich! Und deshalb bin ich heute der Meinung, daß mein alter Freund ganz unrecht hat. Ja, ich gehe noch viel weiter. Ich meine, daß unsere Frauen nicht nur zu allen Zeiten in die Weinberge gehen sollen, sie sollen auch in unsere Fachvereine und auch in unsere Fachanstalten gehen, das ist viel besser, als wenn heutigentags jedes Dienstmädel bei Wahlen auf das Rathaus springt, um da den Bürgermeister oder den Landtagsdepute zu fabrizieren, denn wie die Erfahrung zeigt, kommt da nur Unsinn raus....

Zur Sache: die Weinpreise stunden in diesen Jahren zwischen 40 und 60 Mark die Ohm, wer im Jahre 1880 etwas bekam, löste sogar bis 80 Mark, aber er mußte fix sein und schleunigst verkaufen, sonst entging ihm auch noch dieser Vorteil. Die spanischen Weinstuben und was mit ihnen an „spanischem" noch sonst verwandt ist, dulden eben keine bessern Preise. Der 1885er aber stand im Herbste wieder so furchtbar nieder, daß er sich heute ganz ruhig an der Seite der Papiermark sehen lassen dürfte.

Nun wird es an der Zeit sein, auch einen Blick zu werfen auf die Schädlinge und Krankheiten aller Art, die sich in unsern Rebbau eingeschlichen haben. Ich will sie aber in diesem Zusammenhang nur insofern berühren, als sie das Erträgnis beeinflußt haben, im übrigen werde ich ihnen ein besonderes Kapitel widmen. Da ist zunächst der Wurm. Von ihm weiß man, daß er von altersher allen möglichen Unfug im Weinberge des Herrn getrieben hat. Aber immerhin muß er anfänglich ein ziemlich unschuldiges Tierchen gewesen sein und deshalb muß man es dem Noeh, der doch ein tüchtiger Zecher war, verzeihen, daß er ihn in seinem Sammelsurium nicht zertreten hat. Selbst in der mir zur Verfügung stehenden Chronik ist seiner mit keinem Sterbenswörtchen gedacht und so darf man annehmen, daß er damals noch kein gefürchteter Schädling war. Auch mein Gewährsmann für die späteren Jahre hat ihm keine große Bedeutung beigemessen. Sein ganzes Können hat er erst in den Jahren entfaltet, von denen ich soeben gesprochen habe und heute wissen wir, daß er für den Rebbau geradezu zur Geisel geworden ist. Viele verunglückte Herbste sind in der Neuzeit auf sein Konto zu schreiben. Ein Glück, daß Aussicht ist, auch ihn zu meistern.

Auch der Äscherich ist älteren Datums. Er wurde in den 1840er Jahren aus dem gelobten Land Amerika nach Europa verschleppt. Als er sich zu uns verzog, da wußte man auch schon aus den Erfahrungen in Italien, daß er relativ sehr leicht zu bekämpfen war und deshalb ist sein Einfluß auf unsere Herbsterträgnisse gering geblieben.

Einen ähnlichen Werdegang weist auch die Blattfallkrankheit auf. Sie kommt ebenfalls aus Amerika und ist ein glänzender Beweis dafür, wie man mit dem schrankenlosen Weltverkehr die Welt — verseuchen kann. Sie erhob zunächst bei uns ihr Haupt am schwäbischen Meer. Die Berichte, die daher kamen, ließen nichts Gutes hoffen — sie ist auch eines Tages im ganzen Lande aufgetreten, bei uns am Kaiserstuhl zuerst im Jahre 1890, in dem sie dann auch gleich die aussichtsreiche Weinernte so ziemlich ganz vernichtet hat. Nun waren aber wirkungsvolle Bekämpfungsmittel alsbald an der Hand und deshalb hat auch diese gefährliche Krankheit den Stachel in Beziehung auf das Herbsterträgnis verloren. Und trotzdem, wie schüttelt es den Weinbauer, wenn er an alle diese Dinge denkt. Nicht etwa von wegen des direkten Schadens, nein vor etwas anderem. In einer mir verwandten Familie mit reichlicher Kinderzahl war wieder mal Kindstaufe. Niemand merkte

Digitized by Google

auf den sinnenden Lausbuben an der unteren Tischecke bis er auf einmal herausplatzte: „Gell Vadder, viel Brüeder gitt schmale Güeter." Daß er dafür vom „Vadder" und Erzeuger des jungen Familienzuwuchses eines hinter die Ohren bekam, ist Nebensache. Hauptsache ist, daß der Junge eine tiefe Weisheit ausgesprochen hat, die auch auf den Weinbau paßt und die sich alle merken sollten, die diesem ferner stehen: Viel Arbeit, immer mehr Arbeit, gibt stetig schmälere Rente!

Die nächsten zwei Jahrzehnte von 1890 bis 1910 stehen bei den meisten meiner Leser im eigenen Gedächtnis, so daß ich mich bei ihnen nicht lange aufzuhalten brauche. Sie sind im allgemeinen, was Erträgnis und Güte anbelangt — sagen wir es rund heraus — als gut zu bezeichnen und wenn die sonstigen Mißverhältnisse nicht dazu gekommen wären, so wären sie wohl imstande gewesen, des Weinbauern Wünsche zu befriedigen. Und doch war der Weinbauer noch nie verdrossener als in diesen Jahren. Woher das kam? Der Bau der Rebe verlangte intensiveren Betrieb, der Boden erhöhte Düngung; die Frankreich und in Spanien und auch im — Keller. Das alles stand höher als ein solider, lebensfähiger, nationaler Bauernstand, höher als ein rechtschaffener, rentabler Weinbaubetrieb und was war die Folge? Ich stehe gar nicht an, es auszusprechen: dieser gleisnerische Irrtum war nicht nur schuld an dem grenzenlosen Niedergange unseres Weinbaues, er war auch schuld an Deutschlands heutigem Sturz. Das heutige Deutschland hat alle Ursache in Sack und Asche zu trauern, Buße zu tun und das neuenstehende hüte sich, in die alten Fehler zurückzufallen. —

Damit aber nicht genug, für unsern Weinbau kommen nach diesen Jahren noch schlimmere Tage. Egal, ob auch das Jahr 1911 in Beziehung auf den Wein die Manen seines hundertjährigen Vorgängers hervorgezaubert hat, konnte der weitere Rückgang des Weinbaues bei den bis zum Jahre 1917 andauernden Mißernten nicht mehr aufgehalten werden und wir dürfen sagen, daß er in diesen Jahren nach all den durchgemachten Bettlerzeiten in der Tat am Rande seines Grabes stand, daß er diesmal mit aller Sicherheit in die weit geöffnete Grube gefallen wäre,

Wer **Reben anerkannt** haben will, muß das **bis zum 15. Juli 1924 bei der zuständigen Weinbaustelle** (in Baden beim **Badischen Weinbauinstitut**) oder bei der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Berlin **anmelden.** Mindestgröße 10 Ar, einheitlicher Satz, ertragsreiche und gesunde Reben sind Bedingung.

Im Sommer düngt man die Reben nicht mit Stallmist, sondern im Winter.

Spritzt sorgfältig in die abgehende Rebblüte, damit die jungen Beerchen vor Pilzbefall geschützt werden! Wo der bekreuzte Wickler auftritt, gibt man der Spritzbrühe wieder **Arsen** bei. Sind Spuren des **Mehltaus festgestellt, so schwefelt man** unmittelbar nach dem Spritzen.

Haltet das Unkraut nieder. Dadurch wird der Kampf gegen die Peronospora unterstützt.

Junganlagen müssen solange sie wachsen alle 8—10 Tage gespritzt werden. Boden lockern!

Haltet die Keller kühl und die **Fässer spundvoll!** Nicht spundvolle Fässer von Zeit zu Zeit aufschwefeln.

immer stärker sich einstellenden Schädlinge und Krankheiten verlangten kostspielige Bekämpfungsmittel und dreifache Arbeit; alle sonstigen Lasten wurden größer. Nur der Preis des Weines blieb derselbe, nein er blieb nicht derselbe, er ging zurück! Wer in der Statistik oder in seinem eigenen Gedächtnis herumzukramen in der Lage ist, der wird finden, daß im Anfange dieser Jahre der durchschnittliche Preis z. B. bei uns am südwestlichen Kaiserstuhle 50 Mark für die Ohm betrug, daß er aber schon im Jahre 1896 auf 40 Mark herabsank und lange Jahre auf dieser Höhe stehen blieb. Die geringeren Weine litten noch mehr im Preis, ja sie waren sozusagen außer Kurs gesetzt. Was Wunders, daß da der Weinbau trotz aller günstigen Ertragsverhältnisse, trotz aller Qualität immer mehr zurückging, ja in einzelnen Landesteilen, man denke nur an die Taubergegend, beinah verschwand. Die Industrie stieg ins Unermeßliche, der Handel blühte, die Städte gingen hoch, das war alles in der Ordnung, ein kosmopolitischer Rausch zog durch alle unsere Lande, von oben angefangen bis nach unten lag Deutschlands Heil auf dem Wasser, Deutschlands Brot wuchs auf den billigen Feldern Rußlands und Argentiniens, und Deutschlands Weine wuchsen in Italien, wenn ihn — o Ironie des Schicksals! — der tobende Krieg nicht nochmals davor gerettet hätte. . . .

Ich will zum Schlusse meiner heutigen Ausführungen auch noch die allerletzten Jahrgänge mit in Rechnung ziehen. Um nicht mit einem Disakkorde abzuschließen, schalte ich den 1923er aus. Er wäre zwar des Trinkens wert, da er sehr gut ist, eignet sich aber dafür nur in kleinen Dosen. Sonst trägt er den Stempel des Milieus an sich, in dem er aufgewachsen ist und deshalb hat ihn einer meiner Freunde, ein Herr — man hat ihn als Beamten uns weggenommen — der in unserem Bezirke sehr beliebt war, in schlagfertiger Weise als „Multiplikator" getauft. Im Herbste kostete die Ohm rund 10 Milliarden Mark, einige Monate später stand er auf 150 tausend Milliarden. So hat er gewißlich allen Anspruch auf diesen Namen und unter ihm mag er in der Erinnerung der Nachwelt weiter leben.

Etwas anderes aber ist es mit den Jahrgängen von 1918 bis 1922. Die waren alle gut. Die Preise waren glänzend — daß sie im Raum des blauen Dunstes lagen ist uns hier egal — auch in den Qualitäten waren sie ganz leidlich. In ihnen liegt sogar eine Perle allerersten Ranges, der 1921er. Mein alter Gewährsmann erzählte mir im

Digitized by Google

Jahre 1865: der heurige ist gut, der 1834er war auch sehr gut, aber der 1811er war der beste. Und umgekehrt möchte ich aus meiner Erfahrung sagen: der 1865 war delikat, der 1911er war mehr wie gut, aber der 1921er ist doch der beste! Wohl der Menschheit, wenn sie solche Tropfen schlucken darf und wenn es auch nicht immer 1921er ist; da wird das größte Leid zur Freude, Verlassenheit zur Seligkeit. Als ich in der russischen Front und bei den Österreichern lag, fand ich auf einem meiner Gänge im öden Schützengraben einen braven K. K. Landwehrmann, der das Liedchen vor sich summte:

Traurig ist es, einsam leben
Einsam schlafen, nix daneben
Franz'l gibst mir aber Wein
Will ich gleich zufrieden sein.

Einfach aber sinnig! Und als ich in mein bombensicheres Sandloch kam, handelte ich im Sinne dieser Strophe, holte mir eine Flasche „Eigengewächs" – die Lieferantenjauche ließ ich gerne andern. – Ich schlief darauf trotz Bomben und Granaten in aller Seligkeit den Schlaf des Gerechten und erwachte frisch, zu neuen Taten aufgelegt. Den Traum, den es mir aber träumte, werde ich in meinem Leben nicht vergessen: durch ein Guckloch äugte ich aus meinem Unterstande. Da sah ich einen Menschen, der stöhnend die Tautropfen am Grase abzulecken versuchte. „Aber Menschenskind, was machen Sie da draußen bei diesem eisensprühenden Hundewetter?" Da sagte mir der Mann: „Ich muß, – – ich habe furchtbar Durst – – wissen Sie, ich bin ein Antialkaholiker – – – und ward erschlagen."

Damit schließe ich für heute meine Aufzeichnungen und werde versuchen, demnächst die Folgerungen daraus zu ziehen. Die Nutzanwendung aus meinen Nebenbemerkungen aber überlasse ich gerne meinen geehrten Mitmenschen. –

❖

Deutschlands Weinernte 1923.

In früheren Nummern dieser Zeitschrift haben wir schon statistische Angaben über die Weinernte einzelner deutscher Weinbaugebiete gebracht. Jetzt liegt die Zusammenstellung für ganz Deutschland, bearbeitet im Reichsstatistischen Amt, vor, die ich im Auszuge nachstehend wiedergebe:

Länder	Im Ertrag stehende Rebfläche ha	Mostertrag hl	Durchschnittlicher Hektarertrag hl
Preußen	16613.5	110760	6.7
Bayern	20129.5	223279	11.1
Württemberg . . .	10680.5	134902	12.6
Baden	12831.0	173507	13.5
Hessen	14422.0	148592	10.3
Deutsches Reich	74676.5	791040	10.6
[1]) Dagegen 1922	74360.3	3406188	45.8
1921	73841.4	1754916	23.8
[1]) Die Vergleichszahlen entsprechen d. Gebieten, in denen die Weinmosternte im Jahre 1923 erhoben wurde. 1920	72661.4	2440148	33.6
1913	78981.6	824808	10.4
1912	80824.7	1648656	20.4
1911	81504.6	2169799	26.6

Aus diesen Zahlen geht die Mißernte des Jahres 1923 recht klar hervor. Geringer als im Jahre 1923 war die deutsche Weinernte in den letzten Jahrzehnten nur noch im Jahre 1891. Am schlechtesten haben die drei großen Weinbaugebiete Preußen, Hessen und Bayern abgeschnitten, wo, wie in den andern Weinbaugebieten, neben Frostschäden vor allem auch das ungünstige Blütewetter als Ursache des Ertragausfalles anzusehen sind.

Die Geldwerte, welche die Weinernte darstellt, habe ich nicht aufgenommen, weil diese Schätzung im Hinblick auf die geringen Herbstverkäufe zu unsicher ist. Um nur einzelne Beispiele anzuführen soll der Geldwert von 1 hl Wein in Preußen 51.9 G. M., in Württenberg 74.3 G. M. und in Bayern 38.8 G. M. betragen haben.

Schon diese Zahlen zeigen ihre Wertlosigkeit.

An der gesamten deutschen Weinernte beteiligten sich die fünf Weinbaustaaten in den letzten drei Jahren in nachstehender Weise. Es lieferten in % des deutschen Gesamtmostertrages:

	1923	1922	1921
Preußen	14.0%	20.0%	28.3%
Bayern	28.2 „	29.4 „	27.9 „
Württemberg	17.0 „	11.8 „	11.0 „
Baden	22.0 „	23.7 „	16.4 „
Hessen	18.7 „	15.1 „	16.4 „

Wenn man die Hektarerträge der einzelnen Weinbauländer vergleicht, kann man wiederum die Feststellung machen, daß Baden mit 13.5 hl vom Hektar an der Spitze marschiert. Auch in dem Nachbarland Elsaß-Lothringen wurde 1923 weniger Most geerntet, nämlich 11.6 hl/ha. Der durchschnittliche Hektarertrag ist in Deutschland 10.6 hl vom ha. Baden hat also 2.9 hl vom ha mehr geerntet, als die deutschen Weinbaugebiete im Durchschnitt. Nimmt man mit der amtlichen Statistik den Durchschnittswert von 1 hl Most in Baden mit 64.9 Goldmark an, so beträgt der Mehrertrag in Baden mit einer im Ertrag stehenden Rebfläche von 12831 ha 37210 hl oder 2.4 Millionen Goldmark. Ich habe früher schon darauf hingewiesen, daß wir in diesen regelmäßigen Mehrerträgen in Baden einen Erfolg der modernen Schädlingsbekämpfung erblicken können, der zahlenmäßig den Nutzen der unentwegten Aufklärung der Winzer dartut. K. Müller.

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut hat am 7. Juni folgende weitere Bekanntmachung an die Bezirksämter und Zeitungen gegeben: An vielen Stellen des Landes ließen sich vom 3. Juni ab weitere Peronosporaausbrüche nachweisen. Es empfiehlt sich darum vor der Rebblüte bis Mitte Juni die Reben zum zweitenmal mit 1%igen Kupferbrühen sorgfältig (Gescheine, Blattunterseiten) zu spritzen, wiederum unter Zusatz von Arsenmitteln, um gleichzeitig die Heuwürmer abzutöten. Anschließend müssen die Reben geschwefelt werden, denn mehrfach ist der Mehltau schon festgestellt worden. Am 18. Juni wurde in dieser Zeitschrift bereits aufgefordert, in die abgehende Rebblüte zu spritzen. Außerdem wurde am 25. Juni noch folgendes bekannt gegeben: Sobald die Reben verblüht sind, empfiehlt es sich, besonders die jungen Beeren erneut mit Kupferbrühe zu bespritzen, nötigenfalls

Digitized by Google

zweimal, wenn die Blüte in die Länge gezogen wird und die Peronosporagefahr weiter bestehen bleibt. Wo Motten des bekreuzten Wicklers gepflogen sind, gibt man zweckmäßig auch diesmal Arsenpräparate bei. Sind Spuren des Mehltaus bemerkt, so muß sofort geschwefelt werden.

Horst'sches Kupferstaubmittel.

Die Firma Horst & Co., G. m. b. H., Frankfurt hat an die Bürgermeisterämter Badens Prospekte über ihr neues Kupferstäubemittel gesandt mit der Aufforderung Adressen von Winzern bekannt zu geben und Sammelbestellungen der Fabrik einzureichen. Zahlreiche Bürgermeisterämter haben sich deshalb um Auskunft an das Weinbau-Institut gewandt, welches darauf an die Bezirksämter der Weinbaugebiete mit der Bitte um Bekanntgabe geschrieben hat:

Das betreffende Mittel ist vom Weinbauinstitut noch nicht auf seine Brauchbarkeit geprüft. Wir raten deshalb dringend davon ab es zur Peronosporabekämpfung zu verwenden, weil erfahrungsgemäß Bestäubungsmittel gerade dann versagen, wenn ihre Wirksamkeit am nötigsten wäre, nämlich bei regnerischer Witterung.

Weinbörse in Freiburg.

Auf dem Börsentag am 26. Juni zeigte sich wieder etwas mehr Leben als in den letzten Wochen. Es wurden einige Posten Wein gekauft und verkauft. Preise waren nicht zu erfahren.

Große Ausstellung für das Hotel- und Gastwirtsgewerbe in Karlsruhe.

Auf der am 20. Juni in Karlsruhe eröffneten Ausstellung sind unter anderem auch Weine aus verschiedenen deutschen Weinbaugebieten in vorzüglichen Qualitäten vertreten. Einen besonderen Anziehungspunkt bildet die bis in die späte Nacht hinein bis auf den letzten Platz besetzte geräumige und wirkungsvoll hergerichtete Probierstube der Markgräfler und Kaiserstühler Weingutsbesitzer, wo von 14 Produzenten 14 verschiedene Weine der Jahrgänge 1921, 1922 und 1923 zu billigen Preisen — Mk. 2.80—7.20 pro 1/1 Flasche oder auch Glasweise ausgeschenkt — und Bestellungen für die Weine zum Preise von Mk. 1.80—4.50 (unversteuert ab Keller) für 1/1 Flasche angenommen werden. Die Preisrichter haben dieser Weinausstellung einen ersten Preis zuerkannt.

Bei der **Tagung des deutschen Gastwirteverbandes in Karlsruhe** knüpfte sich eine längere Aussprache an die Anträge, die auf eine **Beseitigung der Weinsteuer** hinausliefen. Das Ergebnis war die Annahme einer Entschließung, dahingehend, der Deutsche Gastwirtetag wird beauftragt, wenn möglich in Verbindung mit dem Weinhändlerverbande zu erwirken, daß die Erfassung der Weinsteuer beim Übergang an den Verbraucher erfolgt und im Gesetz alle Gastwirte als Verbraucher angesehen werden. K.M.

Weinversteigerung in Auggen.

Bei der vom Winzerverein Auggen am 24. Juni abgehaltenen Weinversteigerung kamen 249 hl 1922er und 330 hl 1923er Weine, durchweg in gut gepflegtem Zustande zum Verkauf. Die Versteigerung hatte garnichts von dem schleppenden Gang, wie man es in letzter Zeit gewohnt war, vielmehr wurde rasch geboten und sehr entgegenkommend zugeschlagen. Mit Ausnahme von 5 hl konnte das ganze Angebot zugeschlagen werden. Es wurden erzielt für 1922er Weine 46—108 Mk, für 1923er 90—201 Mk. Ein Posten von 200 l erzielte sogar 322 Mk. Als Steigerer kamen in der Hauptsache Wirte und Hoteliers in Betracht.

Die Rotfärbung des Reblaubs.

Über die Ursachen, die die rote Färbung bei der Rebe bedingen, haben Ravaz und Verge Untersuchungen angestellt, über die sie im Progres agricole et viticole berichten. Vorzeitige Rotfärbung der Blätter ist ein Zeichen physiologischer Erkrankung der Rebe. Man beobachtet in diesem Fall, daß sich bei rotbeerigen Rebsorten die Blätter vom Rande her tief rot färben, bei weißbeerigen Sorten zeigt sich nur eine baßgelbe Verfärbung. Die verfärbten Blätter rollen sich meist vom Rande her ein, sie sind starr und spröde. Ihre Leistung bei der Ernährung der Pflanze ist stark gestört. Sie verdunsten weniger Wasser als gesunde Blätter, ihr Gewebesaft ist reicher an gelösten Stoffen, was sich in der Erniedrigung seines Gefrierpunktes zu erkennen gibt. Dementsprechend widerstehen die geröteten Blätter länger den ersten Nachtfrösten und fallen später ab.

Untersucht man solche Blätter mikroskopisch, so sieht man zwischen den noch lebenden Zellen mit rotem Zellsaft abgestorbene Gewebeteile liegen, die sich bei fortschreitender Krankheit vergrößern. In den Gefäßbündeln sind große Teile des Leptoms abgestorben, jenes Gewebes, das in der Hauptsache der Leitung von Zucker und Eiweiß dient.

Im nächsten Jahre ist die Krankheit gewöhnlich schon weiter fortgeschritten. Die Rebe treibt spät aus, das Holz reift nicht aus und die krautig bleibenden Triebe erfrieren im Winter. Die Trauben reifen nicht, sie werden schlaff und vertrocknen vor der Lese. In 2—3 Jahren ist die Rebe meist tot.

Was sind nun die Ursachen dieser Erkrankung? Man kann eine vorzeitige Rötung des Laubes künstlich hervorrufen z. B. durch Einschnüren von Sprossen mit einer Drahtschlinge, durch Ringelung oder sehr starkem Schnitt im Spätsommer. In diesen Fällen wird künstlich ein Überschuß von Kohlehydraten (Zucker und Stärke) in den Blättern erzeugt, indem entweder die Ableitungswege dieser Stoffe versperrt werden oder die jungen wachsenden Teile der Pflanze, die Stätten des Kohlehydrat-Verbrauchs, entfernt werden. Eine ähnliche Ursache nehmen die französischen Untersucher auch für die im Weinberg manchmal ohne äußere Verletzung der Rebe eintretende vorzeitige Rotfärbung an. Nach ihren Beobachtungen findet sich die Krankheit vor allem auf schwerem, wasserhaltigem, schlecht durchlüfteten Boden. Hier leiden die Rebwurzeln Schaden, sie stellen ihr Wachstum ein, infolgedessen bedürfen sie keine Kohlehydrate mehr, die sich nun in den Blättern im Überschuß anhäufen und deren Rotfärbung bedingen. Es ist nicht das Wasser als solches, das die Rebwurzeln schädigt, sondern der Luftmangel, der im ständig feuchten Boden eintritt. Das haben die Verfasser durch Versuche wahrscheinlich gemacht.

Hieraus ergibt sich nun die Möglichkeit, gegen diese physiologische Krankheit vorzugehen. Man muß das gehemmte Wachstum der Wurzeln wieder in Gang bringen durch Entwässerung des Bodens, in schweren Fällen durch Neuanlagen mit ausgiebiger Bodenbearbeitung. Auch für ausreichende Düngung ist zu sorgen, vor allem wird auf die Wichtigkeit reichlicher Kaligaben hingewiesen. K.

Betrachtungen über Aussichten im Weinhandel.

Das Angebot an Wein ist gegenwärtig groß, die Nachfrage gleich Null. Verkauf ist meist nur unter Friedenspreisen möglich. Wer Geld notwendig braucht setzt oft sogar zu Schleuderpreisen ab (40 Mark die Ohm). Sofern man einigermaßen warten kann, ist es aber wohl kaum nötig die Ruhe zu verlieren. Es kann möglicherweise bald anders kommen. Das weinkonsumierende Publikum trinkt seine Lager nachgerade leer. Die bis jetzt hereingekommenen großen Mengen Auslandsweine mit viel minderwertiger Ware werden auch einmal verschwinden. Wenn die gegenwärtige Geldknappheit behoben sein wird, wird der Bedarf wieder mit Macht einsetzen. Eine vernünftige Regulierung der Weinpreise kommt dann von selbst. Dlr.

Rundschau

Deutschland.

Anläßlich des **20jährigen Jubiläums der Vereinigung badischer Weinhändler** wird am 19. Juli in Freiburg i. Br. eine Festversammlung stattfinden mit Vortrag von Direktor Dr. Müller vom Badischen Weinbauinstitut. Eine Autorundfahrt ist im Anschluß daran geplant.

Ein neuer Reblausherd in der bayerischen Pfalz. Gleich zu Beginn der diesjährigen Reblausuntersuchungen wurde in Odernheim am Glan ein umfangreicher Reblausherd entdeckt.

Kurtakol ist zu beziehen durch den . . **Bad. Bauernverein Freiburg i. B.**

Digitized by Google

Anerkennung von Rebenschnittholz durch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft. Die Gebühr für die Anerkennung beträgt für jede angemeldete Sorte 10 Rentenmark Grundgebühr nebst Flächengebühr von je 20 Pfennig für den Ar.

Weinbaubezirke. Das Reichsernährungsministerium hat die deutschen Weinbaubezirke bekannt gemacht. Es sind im ganzen 107. Davon entfallen auf Preußen 39, auf Hessen 37, auf Bayern 16, auf Baden 6, auf Württemberg 5 und auf Sachsen, Thüringen-Anhalt je einer.

Straußwirtschaften. Um in der gegenwärtigen Zeit des flauen Geschäftsganges im Weinhandel doch zu Geld zu kommen veräußern viele Winzer wie in vergangenen Zeiten, ihre Weine im kleinen indem sie hecken — in ihren eigenen Stuben sogenannte Strauß- oder Kreuzwirtschaften aufmachen. Dadurch, daß zahlreiche Winzer zu diesem äußersten Hilfsmittel gleichzeitig greifen, erschweren sie sich bei der allgemeinen Geldknappheit, auch beim weinkonsumierenden Publikum den Absatz und die ansässigen Berufswirte blicken scheel zu diesem Beginnen.

Schweiz.

Peronosporabekämpfung. Veredelte Reben. Die Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Zürich gibt bekannt, der Bund gebe im Jahre 1924 keine Unterstützung mehr zur Bekämpfung der Reben-Peronospora, weshalb auch die kantonale Unterstützung fallen gelassen werde, dagegen bleibe nach wie vor der Zwang zur Rebenbespritzung bestehen.

Der Verkauf von veredelten Reben wird freigegeben, dagegen ist der Kanton nach wie vor allein befugt, amerikanisches Rebholz zu Veredelungszwecken einzuführen.

Lehrauftrag für Weinbau. Im Sommersemester 1924 wird an der technischen Hochschule in Zürich von Herrn Dr. Wuillond, Landwirtschaftslehrer in Sitten, über Weinbau gelesen.

Staatsunterstützung für Anlagen mit veredelten Reben. Der Staatsrat des Kantons Wallis beschloß für Rebanlagen mit veredelten Reben im Jahre 1924 eine Beisteuer von 20—50 Rappen pro Quadratmeter zu leisten.

Italien.

Reblaus-Ausstellung. Anläßlich der Ausstellung in Casalemonferrato findet auch vom 20. August bis 15. September ds. Js. eine internationale die Reblaus und deren Bekämpfung betreffende Ausstellung statt.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Rebstand in Deutschland. Für Deutschland kann allgemein hervorgehoben werden, daß man infolge der fortgesetzt feuchten Witterung mit den Kulturarbeiten (Laubbehandlung, Bodenbearbeitung) z. T. noch sehr im Rückstande ist und daß auch die ständige Feuchtigkeit in Verbindung mit warmen, vereinzelt auch mit oft recht heißen Tagen überall das Auftreten der Blattfallkrankheit mehr oder weniger begünstigt. Gegenwärtig — Ende Juni — stehen die Reben zumeist mitten in der Blüte. In der Weinpreisfrage scheint vorerst nur in einzelnen Landesteilen die schlimmste Zeit überschritten zu sein, da sich dort eine lebhaftere Nachfrage und ein leichtes Anziehen der Preise bemerkbar macht.

Rheingau. Gescheineansatz befriedigend, Mittelherbst in Aussicht, Handel fortgesetzt stockend, 1922er 400—800 Mk. pro Halbstück. Allerorten werden von den Winzern Straußwirtschaften aufgemacht.

Mittelrhein. Gute Entwicklung der Reben, völlige Flaue im Weingeschäft.

Rheinhessen. Stand der Reben im allgemeinen zufriedenstellend, teilweise ist auf einen Halb- bis Dreiviertelherbst zu hoffen. Leichte Belebung im Weinhandel, 1922er 440—500 Mk., 1923er 520—550 Mk. das Halbstück. Auf der Weinversteigerung in Ungstein wurden gelöst: 820—1130 Mk. für 1923er und 1922er, 1830—2860 Mk. für 1921er pro 1000 Liter.

Rheinpfalz. Gescheineansatz nicht besonders zahlreich aber befriedigend. Belebtes Weingeschäft. 1922er und 1923er 380—450 Mk. pro 1000 Liter. Die Straußenwirtschaften mehren sich.

Nahe. Ausgezeichneter Stand der Weinberge, starkes Auftreten des Rebstechers und z. T. auch der Peronospora. Einzelne Schäden durch Hagelwetter. Großes Weinangebot aber Ruhe im Weinhandel. 1923er 400—800 Mk. pro Stück. Die Straußwirtschaften nehmen zu und verzapfen 1923er zu 30 Pfennige das halbe Liter.

Mosel, Saar und Ruwer. Rebenstand günstig, Weingeschäft still, in allen Ortschaften werden Straußenwirtschaften errichtet. 1922er 875—1500 Mk. pro Fuder.

Franken. Die im vergangenen Winter ungedeckten Reben haben durch Winterfröste stärker gelitten als die gedeckten. Ruhe im Weinverkehr. 1923er 50 Mk. pro Hektoliter.

Baden. Zum großen Teil reicher Behang mit Gescheinen — mancherorts das Jahr 1922 übertreffend. Im Oberlande stärkeres Auftreten der Peronospora, in Mittelbaden größere Schäden durch Hagel. Die Weinbauern werden im Verkauf zurückhaltender.

Württemberg. Rebenstand mangels näherer Nachrichten unbestimmt. Weingeschäft etwas belebt. Auf der Versteigerung des Herzogl. Rentamts in Stuttgart wurden erzielt 133—219 Mk. für 1923er pro Hektoliter, 2—2.60 Mk. für 1922er Flaschenwein.

Österreich. Starkes, z. T. katastrophales Auftreten der Blattfallkrankheit. Produzenten im Verkauf zurückhaltend. 1922er nicht unter 6000 Kr., auf 12% aufgebesserte 8000 Kr.; 1923er 8prozentige 6500—7000 Kr. pro Liter.

Jugoslawien. Traubenansatz nicht übermäßig aber zufriedenstellend; vereinzelt schwere Hagelschäden. Besserung des Weinmarktes; 1923er 10 prozentig Dinare 4.—, 10,5 bis 11 prozentige 4.50 bis 4.75, 12 prozentige 6.— bis 7.— per Liter.

Tschechoslowakei. Günstige Weinernte in Aussicht. Weinpreise fest, 1923er Kc 4.50 bis 6.50, Altweine Kc 5.30 bis 5.50 per Liter.

Ungarn. Quantitativ und qualitativ unerfreuliche Ernte in Aussicht. Im Tokajer Weingebiet günstigerer Stand. Weingeschäft still. Preise fest. 9 bis 10 prozentige Weine K. ung. 4000 bis 6000, 10 bis 11 prozentige 4000 bis 7000, 12 bis 13 prozentige 5000 bis 12000 pro Liter. Aeltere hochgradige Jahrgänge sind gesucht und werden besser bezahlt.

Luxemburg. Rebstand günstig, Samenansatz vielversprechend. Kräuselkrankheit, Rebstichler nnd Dickmaulrüßler haben ziemlichen Schaden angerichtet. Weinverkaufsgeschäft liegt darnieder. 1922er Frc. 650 bis 750 pro 1000 Liter, 1921er Frc. 7—10 pro Flasche.

Schweiz. Schwache Mittelernte in Aussicht, Schäden durch Blattfallkrankheit sind zu befürchten. Nachfrage nach Wein lebhafter, 1922er Frc. 0.70 bis 1.00, 1913er Frc. 0.85 bis 2.15 pro Liter.

Spanien. Die Ernteaussichten haben sich gebessert. Preise fest. 13 bis 13.5 gradige Weine 45 Pesetas die Netro (160 Liter).

Frankreich. Rebenstand unterschiedlich je nach Gegend, im allgemeinen wird Mittelernte erwartet. Preise unverändert, 8 bis 12 grädige Weine Frc. 72 bis 102 pro Liter.

Italien. Ernteaussichten über Durchschnitt, z. T größere Peronosporaschäden. Markt etwas belebt. Preise ziehen an. Exportweine Lire 150—200, Weißweine aus der Ebene 90—130 pro Hektoliter. In Bozen steht eine quantitativ reiche Ernte in Aussicht.

Griechenland. Gute Ernte in Aussicht, Preise fest. Dlr.

Aus Mittelbaden, (Kreis Baden) 18. Juni. Der Stand der Reben in Mittelbaden ist durchweg erfreulich. Die Reben zeichnen sich durch gesunden, sehr gleichmäßigen Trieb und reichlichen Gescheineansatz aus. Mit einer Ausnahme (Sinzheim) sind Peronospora-Infektionen zwar überall, doch immer nur vereinzelt an Blättern festzustellen. Nur in Sinzheim b. Oos ist in den niederen Lagen verhältnismäßig viel Peronospora an Blättern zu finden, was auf zu spätes Spritzen zurückgeführt werden muß, denn am 10. Juni war wohl höchstens die Hälfte der Gemarkung einmal gespritzt. — Neben Kupfervitriol wurde vielerorts auch reichlich Nosperal verwendet, während Kurtakol scheinbar nirgendswo zur Anwendung gekommen ist. — Oidium konnte nur in Eisental-Müllenbach an einem Geschein festgestellt werden. Die ausgesprochenen Oidiumlagen sind überall schon geschwefelt. — Der Heuwurm macht sich nur wenig bemerkbar. Immerhin ist er in allen Lagen anzutreffen. — Die Blüte hat überall und bei allen Sorten

Digitized by Google

begonnen. Einige Tage guter Witterung werden die Gescheine vollends zur Blüte bringen.

Durbach. 21. Juni. Die am 31. Mai und 2. Juni niedergegangenen Hagelwetter haben in Durbach ungeheuer geschadet. Der Hauptschaden entstand durch das Hagelwetter am 2. Juni, bei dem der Hagelschlag ununterbrochen über eine halbe Stunde andauerte. Die Wirkung auf die Reben war verheerend. In den Zinken Lautenbach, Sendelbach, Nachtweide und Rittergut ist die Ernte vollständig vernichtet und außerdem auch das Bogenholz für das nächste Jahr. Die blattlosen Triebe sind von Hagelwunden über und über bedeckt und die Reben bieten einen trostlosen Anblick. Nicht ganz so schlimm hat das Wetter im „Malegrund" und „Kasselberg" gehaust, wo etwa die Hälfte der Ernte vernichtet ist. Die übrigen Zinken kamen etwas besser weg. Dort wird der Schaden auf ein drittel Herbstausfall geschätzt. Nur wenige Lagen blieben vom Hagel ganz verschont. Dort wo der Hagel etwas weniger geschadet hat, sind die Reben durch sehr starke Abschwemmungen schlimm mitgenommen. Allerdings sind auch in den stark verhagelten Reben Abschwemmungen etwas geringerer Natur sehr häufig. — Der durch das Hagelwetter verursachte Schaden wird einschl. des Schadens an Feldfrüchten und Obstbäumen auf etwa 260000 Goldmark geschätzt, wobei der Schätzung ein Hektoliterpreis von 80 Mk. und ein Ertrag von 60 hl Wein auf 1 ha zu Grunde gelegt wurde. — Trotzdem, wie bemerkt, in den am schlimmsten betroffenen Zinken in diesem Jahr überhaupt keine Ernte zu erwarten steht, haben sich die Winzer nicht entmutigen lassen. Ein großer Teil der verhagelten Reben war bereits am 13. ds. Mts. wieder gespritzt oder wurde gerade gespritzt. Allenthalben konnte man die fleißigen Rebbauern mit dem Zuziehen der tiefen, vom Wasser gerissenen Gräben sehen, die häufig zuerst mit Dung eingeebnet wurden. — Hoffen wir, daß der Eifer der Winzer belohnt und durch die ergriffenen Maßnahmen wenigstens die Aussichten für das nächste Jahr etwas bessere werden. Es darf erwartet werden, daß die Regierung ebenfalls nicht abseits steht und der schwer geprüften Bevölkerung durch Stundung und Nachlaß von Steuern und Gewährung von Krediten neuen Lebensmut zurückgewinnen hilft. Seit 21. Juni tritt die Peronospora nicht nur an den Blättern stärker auf, sondern auch an Gescheinen in Stücken, die nur einmal oder zweimal schlecht gespritzt worden sind. An den Südhängen ist schon alles verblüht. Wurm gab es nur wenig. Der Behang am Klevner und Riesling ist, soweit nicht verhagelt, reichlich, geringer am Ruländer.

Aus dem Renchtal. Im Renchtal sind die Hagelschäden ebenfalls sehr groß. Im Gegensatz zu den Hagelbeschädigungen in Durbach wo der Hagel die Triebe fast vollständig entblättert, die obersten Triebspitzen abgeschlagen und die Stengel auf der einen Seite fast entrindet hat, zeigen die verhagelten Reben im Renchtal mehr Blätter und auch mehr Gescheine. Die Triebe sind jedoch vielfach noch tiefer unten abgeschlagen. Auch sind die einzelnen Hagelwunden an den Stengelteilen tiefgehender, ja mitunter sind starke Triebe vollständig durchschlagen ohne abgebrochen zu sein. — Wenn auch der Ertrag im Renchtal durch den Hagel ebenfalls stark herabgemindert ist, so wurde doch nirgends die Ernte so vollständig vernichtet wie in den am meisten vom Hagel betroffenen Weinbergen in Durbach. Das Holz hat allerdings ebenfalls sehr stark gelitten, so daß es im nächsten Jahre an Ruten für den Bogen fehlen wird. — Im Renchtal sind am meisten vom Hagel betroffen: Lautenbach, Winterbach, Höllhof und der Hungerberg. Der Schaden an Reben, Feldfrüchten und Obstbäumen wird auf 160000 Goldmark geschätzt. Auch hier wird eine Unterstützung der Rebbauern seitens der Regierung nicht zu umgehen sein. Mke.

Aus dem Taubertal. 16. Juni. Der Stand der Reben kann infolge des schönen, gleichmäßigen Wachstums als gut bezeichnet werden. Vereinzelt hat man mit dem Aufheften der Triebe begonnen. Das erstmalige Spritzen der Weinberge mit Kupferkalkbrühe ist überall durchgeführt und es war nicht zu frühe, denn man sieht in allen Lagen vereinzelt von der Peronospora befallene Blätter. Die Witterung der letzten Tage hat allerdings viel dazu geholfen, daß sich die Peronospora nicht weiter ausbreiten konnte.

Die Preise bewegen sich zwischen Mk. 50.— und Mk. 120.— pro 100 Ltr; es ist wieder etwas mehr Leben im Weingeschäft als die vergangenen Wochen. Die Winzergenossenschaft Markelsheim erzielte für 1923er Weißwein bei ihrer letzten Versteigerung Mk. 100.— bis Mk. 110.— pro 100 Ltr. H. V.

Vereinsnachrichten

In der am 25. Mai ds. Js. im „Englischen Garten" in Stuttgart abgehaltenen **Hauptversammlung des Württembergischen Weinbauvereins** kam es bei der beabsichtigten Neuwahl des Vereinsvorstandes zu tumultarischen Szenen. Dem Bauernbund zugehörige Mitglieder lehnten sich gegen den Vorschlag auf unter Verzicht auf eine formelle Neuwahl den Ausschuß und auch den seitherigen Vereinsvorstand Krämer auf ein weiteres Jahr zu bestätigen. Es wurde Neuwahl des Vorstandes durch Stimmzettel verlangt, weil der seitherige Vorstand Krämer „wegen seiner bekannten demokratischen Einstellung" das Vertrauen der Mitglieder nicht mehr restlos besitze. Es wurde Weinbauinspektor Mährlen als Vorstand in Vorschlag gebracht. Infolge steigender Erregung der Versammlung war aber ein geordnetes Weiterverhandeln unmöglich geworden, sodaß die Versammlung ohne zu einem endgültigen Ergebnis zu kommen vorzeitig geschlossen werden mußte.

Der technische Ausschuß für Weinbau des Winzerverbandes für Mosel, Saar und Ruwer besichtigte am 24. Mai die Rebenveredlungsanstalt in Bernkastel-Cues. Die meisten Teilnehmer kamen aus dem reblausverseuchten Gebiet der Obermosel.

Zunächst wurde die Rebenprüfungsanlage im Haargarten besichtigt, in der eine größere Anzahl von Stöcken (Riesling und Elbling) vorhanden ist. Alle Stöcke gingen aus zwei guten Mutterstöcken hervor und haben bis heute deren gute Eigenschaften behalten. Die aus Kernen gezogenen Rieslingstöcke haben z. T. schon Erträge gebracht.

Sodann wurde der 2000 Stöcke umfassende Amerikaner-Schnittrebengarten besichtigt, der das Unterlagsholz für die Versuchsanlagen mit gepfropften Reben in den reblausverseuchten Gebieten der Nahe, des Rheingaues und der Obermosel liefert. Als eine solche Versuchsanlage konnte der seit 1909 bestehende Kreiswingert in Augenschein genommen werden, in welchen 9000 auf 4 verschiedene Amerikaner Unterlagen gepfropfte Riesling 4000 wurzelechten Riesling gegenüber stehen.

Bei der anschließenden Besichtigung des Rebveredlungsbetriebes wurde von Herrn Weinbauoberinspektor Fueß auf die Schwierigkeiten und die Umständlichkeiten des Rebenveredlungswesens hingewiesen. Alle diese Schwierigkeiten stehen den Winzern bevor, wenn sie nicht durch strenge Beobachtung des Reblausgesetzes selbst dazu beitragen, daß der derzeitige Weinbau noch recht lange im unverseuchtem Zustande erhalten bleibt.

Um den Teilnehmern des Studienausfluges auch ein Bild über die Weine von veredeltem und wurzelechtem Riesling zu geben, fand am Schluß der Besichtigung eine kleine Probe statt. Rdr.

Personalia

Exzellenz Bürklin, Wirklicher Geheimerat in Karlsruhe, Besitzer eines der bedeutendsten und größten Qualitätsweingüter in der bayer. Pfalz, vollendete am 20. Juni ds. Js. sein 80. Lebensjahr.

G. Burger, der bekannte Direktor des elsässischen Weinbauverbandes ist bei den am 11. Mai ds. Js. erfolgten Kammerwahlen als „Député du Haut-Rhin" in das französische Parlament gewählt worden.

Dieser Nummer liegt ein Prospekt der Firma Güttler-Schärfe-Werke G. m. b. H., Reichenstein (Schlesien) bei.

Haben Sie schon Ihren Bedarf in Nosperal gedeckt? Es wird höchste Zeit!

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

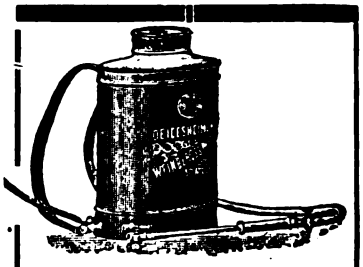
Digitized by Google

Staatl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau Veitshöchheim bei Würzburg.

❖

Gründliche theoretische und praktische Ausbildung in d. **‚Winzer-Abteilung'** auf dem Gebiete der Kellerwirtschaft, des Wein- und Obstbaues nebst Landwirtschaft durch einen, **Jahreskurs"**, sowie in kürzerer Form durch einen halbjährigen **„Winterkurs"**.

Ausbildung außer für „ordentliche Schüler" auch für Hörer, Hospitanten, Volontäre und Lehrlinge möglich. Für Schüler Verdienstmöglichkeit vorhanden. Schulbeginn anfangs November. Nähere Auskunft d. die Direktion.



Rebspritzen

in Friedensausführung, aus starkem Kupfer, mit Ledertragriemen, mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck. Ferner

Füllpumpen
mit Batteriespritzen Expreß für mittlere und Großbetriebe.

Revolververstäuber
gebogene Verstäuberrohre zum Bespritzen der Reben von unten.

Schwefelverstäuber
auf dem Rücken tragbar und kleinere.

Handschwefelverstäuber
in bekannt unerreichter Ausführung.

Prospekte kostenlos.

Carl Platz, Maschinen-Fabrik,
Ludwigshafen a. Rh.

„Breisgau"
Rebspritzen u. Schwefler

als Qualitätsware von allen Fachleuten und Winzern anerkannt!!!

Prospekt kostenlos.

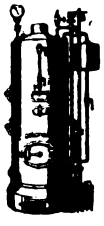
OTTO SICK
Emmendingen i. B.

Großdestillation, Likör-, Selter- und Limonadenfabrik, Bierverlag und Brunnen-Vertrieb
en gros und en detail

sucht Kommissionslager
= in Wein und Schaumwein =

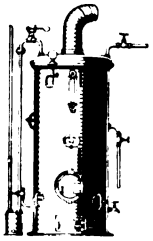
Wilhelm Schade, Rothenburg
Oberlausitz — Fernsprecher 34.

„Oekonom"-Niederdruck **Warmwasser-** und
Dampfkessel



Heizungskessel
Sabel & Scheurer
G. m. b. H., Dampfkesselfabrik
Oberursel b. Frankfurt a. M.

Eisenwerk Theodor Loos
Gunzenhausen



Faßdampf- und Brüh-Apparate
Komplette Brenn-Anlagen

Kaliumpyrosulfit-
Tabletten „Merck"
zum
Schwefeln und Einbrennen von Wein

(1 Tablette für 50 bis 100 Liter Wein ausreichend)

Bes. Vorzüge:
1. Einfache Handhabung.
2. Genaue Dosierung der schwefligen Säure.
3. Gute Haltbarkeit und Transportfähigkeit.
4. Stärkste Wirkung der im Entstehungszustande freiwerdenden schwefligen Säure.

Zu beziehen durch:

Ernst Blum & Co., Freiburg i. Br., Wilhelmstr. 15

Gummi-Abfüllschläuche

Gelegenheitsposten, Leinenüberzug, 10×3 mm, Länge 2,50 m, liefert direkt an Verbraucher, Winzer- und Obstbauvereine, Genossenschaften zu Mk. 1.30 p. St. (doppelter Wert), jed. nur soweit Vorrat reicht. Vereinen Zahlungserleichterung. Beste Gelegenheit zur Eindeckung f. Herbst. Für jeden Haushalt auch als Gartenschlauch verwendbar.

Karl Dehn, Biberach-Riß.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang	17. Juli 1924	Nr. 14

Inhalt: K. Müller, Bemerkungen über das diesjährige Auftreten des Rotbrenners und der Peronospora in Baden S. 119; Meinke; Kräuselkrankheit von Taylorreben S. 122; K. Müller, Sauerwurmbekämpfung S. 122; Kleine Mitteilungen S. 123; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 124; Vereinsnachrichten S. 125; Bücherbesprechungen S. 125; Personalia S. 125; Geschäftliche Mitteilungen S. 125.

Bemerkungen über das diesjährige Auftreten des Rotbrenners und der Peronospora in Baden.

Von Direktor Dr. K. Müller, Freiburg i. Br.
(Mitteilung Nr. 90 des Badischen Weinbauinstituts.)

Diejenigen, die geglaubt haben, der strenge Winter habe die dem Weinstock schädlichen Pilze vernichtet und die im Vertrauen darauf und auf die letzten krankheitsarmen Jahre ihre Reben nicht sorgfältig genug gegen Pilzkrankheiten schützten, haben dieses Jahr wieder einmal eine gründliche sicher einige Jahre vorhaltende Lehre erhalten, denn die Peronospora-Krankheit der Reben konnte sich bei der regenreichen Witterung gut ausbreiten. Diese Ausbreitung konnte aber von nur ganz vereinzelten Infektionen ihren Ursprung nehmen, denn im letzten Herbst war bekanntlich die Peronospora so selten, daß man sie suchen mußte. Das Jahr 1924 bestätigt also wieder, was schon im Jahre 1920 und früher beobachtet werden konnte, daß nämlich auf peronosporaarme Jahre auch solche mit überaus starken Peronosporabefall folgen können, wenn die Witterungsverhältnisse die Ausbreitung der Peronospora begünstigen und das Heften der Reben und Niederhalten des Unkrautes erschweren.

Der starke Peronospora-Ausbruch, der von Mitte Juni ab für manche Winzer überraschend, nicht nur in Baden, sondern in fast allen deutschen Weinbaugebieten beobachtet wurde, wobei vor allem auch Gescheine vom Pilz befallen waren, hat nun bei den Winzern eine gewisse Unsicherheit hervorgerufen, die in zahlreichen Zuschriften, mündlichen Rücksprachen und Ferngesprächen an das Weinbauinstitut zum Ausdruck kam. Ich halte es darum für nötig, hier einige Aufklärungen über diese Krankheit und den stellenweise überaus stark auftretenden Rotbrenner zu geben.

Der Rote Brenner.

Im letzten Jahr trat der Rotbrenner lageweise in Baden überaus stark auf, stellenweise so stark, daß die Reben schon Mitte Juli blattlos dastanden. Ich habe deshalb schon in der Nummer 9 vom 1. Mai dieser Zeitschrift in Sperrdruck darauf hingewiesen, man müße, wo der Rotbrenner aufzutreten pflege, 8–10 Tage früher spritzen als normalerweise gegen Peronospora. In der Nummer 10 vom 15. Mai ist dann darauf nochmals aufmerksam gemacht worden. Wer diesen auf zahlreiche genaue Beobachtungen gegründeten Rat befolgt hat, wird jetzt auch gesunde Reben haben. So sind z. B. in Ebringen diejenigen Rebstücke, die bei Beginn des letzten Maidrittels sorgfältig bespritzt waren, vollkommen frei vom Rotbrenner, während die später bespritzten Nachbarstücke die Krankheit seit etwa 20. Juni so stark an Gutedel aufweisen, daß die Winzer glaubten, Ölflecken der Peronosporakrankheit, also jene gelbgrünen Flecken, die einen baldigen Pilzausbruch anzeigen, vor sich zu haben. Da diejenigen Reben in Ebringen, die vom 26. Mai ab bespritzt wurden, Rotbrenner zeigen, muß die Infektion an den Regentagen vom 23.–25. Mai erfolgt sein. Die Inkubationszeit des Pilzes betrug somit in diesem Jahr 4 Wochen.

In Diersburg, wo der Rotbrenner im vorigen Jahr sehr stark auftrat, erschien er vom 20. Juni ab nur schwach, weil vom 21. Mai ab gespritzt wurde. Wäre hier nur 2 Tage früher mit dem Spritzen begonnen worden, dann hätte sich die Krankheit sicher überhaupt nicht eingestellt.

Sehr starke Schäden sind uns noch aus den Berglagen bei Fischingen, Efringen und Grenzach in der oberen Markgrafschaft, aus St. Georgen bei Freiburg und aus Mittelbaden in Kappelrodeck bekannt geworden. Wahrscheinlich findet sie sich noch an andern Stellen, woher uns aber z. Z. noch keine Nachrichten vorliegen. Auch an der Mosel tritt der Rotbrenner in diesem Jahr seit dem 20. Juni überaus stark auf, wie aus dem an anderer Stelle dieser Nummer abgedruckten Rebstandsbericht hervorgeht. Allerdings bezeichnen die Moselaner die Krankheit als Braunfleckigkeit. Aber nach der ganzen Beschreibung unterliegt es für jeden Kenner dieser Krankheit kaum noch einem Zweifel, daß es sich auch an der Mosel um den Rotbrenner handelt. In der Luxemburger Weinzeitung wird das auch ausdrücklich bestätigt und zugefügt, die Krankheit sei seit 20 Jahren nicht mehr so verheerend aufgetreten wie dieses Jahr. Auch in der Schweiz schadet diese Krankheit außerordentlich. Dieses starke Auftreten der Krankheit war aber nur möglich, weil ihr die Winzer bisher zu wenig Beachtung schenkten. Es ist darum nötig, mit allem Nachdruck jetzt nochmals darauf hinzuweisen, daß überall dort, wo der Rotbrenner in diesem Jahr aufgetreten ist, die Kupferbespritzungen im nächsten Jahr früher erfolgen müssen, als gegen die Peronospora, sonst greift die Krankheit allmählich immer weiter umsich. Es wird Aufgabe fortschrittlicher Winzer sein, diese Mahnung in

Digitized by Google

weiteste Kreise der Winzer zu tragen, damit niemand in dem energischen Kampf zurückbleibt.

Die Peronosporakrankheit.

Um zu verstehen, warum vereinzelte Winzer in diesem Jahre mit der Peronosporabekämpfung nicht immer einen durchschlagenden Erfolg, stellenweise sogar einen vollkommenen Mißerfolg hatten, muß man sich vergegenwärtigen, wovon der Erfolg eigentlich abhängt. In meinem Buche „Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung" sind die Leitsätze aufgestellt, die den Schlüssel zu den Erfolgen der neuzeitlichen Peronosporabekämpfung liefern, nämlich:

1. Die Kupferkalkbrühe muß richtig zubereitet werden,
2. sie muß richtig und
3. sie muß rechtzeitig und häufig genug auf den Weinstock verspritzt werden.

Diese Punkte sind auch nochmals in einem Aufsatz in Nr. 10 (vom 15. Mai) unserer Zeitschrift besonders hervorgehoben worden. Nur wenn alle drei Forderungen richtig erfüllt werden, ist bekanntlich der Erfolg da, dann aber auch gewiß, das haben tausende von Einzelerfahrungen gelehrt.

Manche Winzer behaupten nun, 1%ige Kupferbrühen seien in diesem Jahr zu schwach gewesen. Sie bedenken aber nicht, daß hunderte von Winzern mit 1%igen Brühen Erfolg hatten, daß also hierin ein Grund des Versagens nicht liegen kann.

Andere schickten Kupfervitriole zur Untersuchung ein, weil sie vermuten, das Kupfervitriol sei nicht gut gewesen. Dabei handelt es sich um beste, technisch reine Ware.

Es ist auch nicht angängig, die Mißerfolge mit der Peronosporabekämpfung den etwa verwendeten neuen Spritzmitteln Kurtakol und Nosperal zuzuschreiben, denn die Wirksamkeit dieser Mittel ist bei richtiger Verwendung so einwandfrei erwiesen, daß sie nur noch von Personen bezweifelt werden kann, die sich die Grundlagen der Peronosporabekämpfung noch nicht vollkommen zu Nutzen gemacht haben. Allerdings dürfen auch bei der Herstellung dieser Brühen keine Fehler begangen werden. Ich greife einige Fälle zur Illustrierung und Warnung hier heraus, wennschon solche Fehler natürlich bei den badischen Winzern große Ausnahmen sind. Ein Winzer wollte seine Reben gegen Peronospora und gegen Heuwurmfraß schützen. Er nahm 120 l Wasser, etwa 1 Pfund Kurtakol (abgewogen hat er das Pulver nicht!!) und ein starkes 1/2 Pfund Uraniagrün (auch Uraniagrün wurde nicht abgewogen!!) Kalk wurde nicht zugesetzt! Als Folge dieser Bespritzung wurden dann die Reben dermaßen verbrannt, wie wenn Feuer über die Reben hinweggegangen wäre. Der Sachkundige wird das verstehn, denn die arsenige Säure des Uraniagrüns hätte durch Kalkzusatz abgestumpft werden müssen. Auch ist ihm bekannt, daß man Uraniagrün und Kalkmilch nicht mit Kurtakol zusammen anmacht, weil die wirksamen Bestandteile des Kurtakols durch Uraniagrünkalkmilch niedergeschlagen werden.

Ein anderer Besitzer eines Rebstückes spritzte seine Reben mit 1%igem Nosperal, setzte aber der Nosperalbrühe keinen Kalk zu (er verwechselte Nosperal mit Kurtakol) und erhielt natürlich ebenfalls stark verbrannte Blätter und Gescheine.

Wieder ein anderer, der ganz schlau sein wollte, nahm Kupfervitriol, Nosperal und Kurtakol zusammen und hoffte auf diese Weise dreifache Wirkung zu erzielen.

Als zweites Erfordernis für den Erfolg in der Peronosporabekämpfung nannte ich oben die richtige Art der Bekämpfung. Daß der Winzer in dieser Hinsicht fehlen könne, glaubt er in der Regel nicht, weil er ja schon jahrelang spritze. Bei dieser Schlußfolgerung begeht er aber den verhängnisvollen Irrtum, sich nicht daran zu erinnern, daß er mindestens in Peronosporajahren auch immer mehr oder weniger Mißerfolge hatte, weil er sich nicht dazu bequemen will umzulernen. Nur die von Kupferspritzflecken bedeckten grünen Teile der Rebe widerstehen der Ansteckung, nicht aber Reben, die „gespritzt" sind, denn zwischen spritzen und richtig spritzen kann ein himmelweiter Unterschied sein. Gibt es doch immer noch Winzer, die nicht Rebzeile für Rebzeile spritzen, sondern links zwei und rechts zwei Zeilen gleichzeitig. Hierbei ist es aber ausgeschlossen, Blattunterseiten und Gescheine aller Stöcke mit Spritzfleckchen so zu bedecken wie es nötig ist, um einen Peronosporabefall auszuschließen. Regelmäßig läßt sich auch feststellen, daß Reben mit stärkerem Peronosporabefall nicht genügend Spritzfleckchen auf den Blattunterseiten aufweisen und daß von Peronospora befallene Gescheine entweder garnicht oder nur ungenügend gespritzt wurden. So rächt sich denn flüchtige Spritzarbeit. Für die hoch erzogenen Reben, wie sie in Baden meistens vorkommen, benötigt man 25–30 l Spritzbrühe, um 1 Ar Reben einmal tüchtig zu bespritzen. Wer weniger verbraucht, kann darum nicht alle grünen Teile genügend treffen, das sollte nachgerade jeder Winzer einsehen. Trotzdem gibt es immer noch Leute, die glauben, mit 10–15 l pro Ar auskommen zu können. Natürlich spielt auch die Art der Rebspritze eine große Rolle. Solche, die nur geringen Druck erzeugen, zumal alte Membranspritzen sind für die neuzeitliche Schädlingsbekämpfung nicht so brauchbar wie Kolbenpumpen, weil man mit diesen die Brühe unter viel höherem Druck herausspritzen kann und die Spritzbrühe demnach leichter in alle Winkel des Rebstocks eindringt. Ganz unbrauchbar sind natürlich veraltete Spritzmodelle, wie sie in manchen abgelegenen Rebgebieten immer noch in Anwendung sind, weil mit diesen eine exakte Bespritzung von Blattunterseiten und Gescheinen kaum möglich ist. Die wenigsten Besitzer kranker Reben kommen aber von selbst auf diese naheliegende Tatsache; sie sind vielmehr immer gleich bei der Hand, alle möglichen anderen Umstände anstatt die ungenaue Spritzarbeit für das Auftreten der Krankheit verantwortlich zu machen. Es ist das ja in gewissem Maße verständlich, denn nur ein in langjähriger Arbeit erworbenes objektives Denkvermögen schützt vor zu hoher Einschätzung der eigenen Leistungen. Ganz vereinzelt wurde auch die Ansicht vertreten, die Zeitpunkte zum Spritzen seien nicht richtig gewählt gewesen. Abgesehen von einem besonderen Fall in Ebringen, wo man den Rotbrenner mit der Peronospora verwechselte, liegt zu einer solchen Behauptung aber keinerlei Anlaß vor, wenigstens wenn sich die Winzer an die vom Weinbauinstitut bekannt gemachten Zeitpunkte zum Spritzen gehalten hätten, was aber leider in diesem Jahre vielfach nicht der Fall war,

Digitized by Google

weil ständige Regen und das Einbringen von Heu und Kirschen hundert Hände erforderte, wo nur zehn vorhanden waren. Um klar zu überblicken, daß die von uns angegebenen Zeitpunkte richtig gewählt waren, müssen wir uns den Gang der diesjährigen Peronosporainfektion vor Augen führen.

Die ersten Infektionen müssen schon am 7. bis 8. Mai erfolgt sein. An diesen Tagen regnete es über 10 Stunden ununterbrochen, sodaß unser Regenmesser am Jesuitenschloß 40 mm, der von der metereologischen Station in Freiburg 46,2 mm, in Badenweiler 40 mm, in Oberrotweil 32,2 mm, in Gengenbach 29,3 mm, in Baden 26 mm und in Nordbaden durchschnittlich 12 mm Niederschlag aufwiesen.

Damals konnten aber nur die Reben in ganz frühen Lagen oder an Mauern infiziert werden, weil die übrigen Reben ihre Blättchen noch nicht entfaltet hatten. Es zeigten sich darum vom 21. bis 24. Mai nur ganz vereinzelte Ausbrüche eben an solchen frühen Stellen.

Ebringen, Glottertal und auch vom ganzen badischen Oberland). Auch in Westfrankreich breitete sich der Pilz um diese Zeit rasch aus. Vor allem werden die anfangs Juni schlecht oder garnicht gespritzten Gescheine stark von Peronosporapilz befallen. Dieser Befall ist stellenweise im Breisgau (einzelne Stücke im Glottertal und im Bezirk Ettenheim) so stark, daß jetzt alle Gescheine verdorren und hier überhaupt nicht geherbstet zu werden braucht.

Selbstverständlich haben die Ausbrüche um den 20. Juni herum überall, wo es möglich war, Neuinfektionen verursacht, begünstigt durch das regnerische Wetter. Wir forderten in dieser Zeitschrift schon am 18. Juni auf, in die abgehende Rebblüte zu spritzen und wiederholten das durch eine Bekanntmachung in den Tageszeitungen am 25. Juni. Wir empfahlen, wenn die Blüte in die Länge gezogen würde, sogar 2 mal kurz hintereinander zu spritzen, damit die nach dem Abwerfen des Käppchens frei stehenden Fruchtknoten geschützt würden.

Wo man dieser Aufforderung nicht rechtzeitig nachkam

Winzer! Schützt die Trauben vor Mehltau und Sauerwurmfraß durch rechtzeitiges Schwefeln und Bespritzen mit Arsengiften. **Wirksame Mittel sind Uraniagrün und Silesiagrün, Dr. Sturm-Mittel und Uraniazerstäubungsmittel.**

Vergeßt nicht **Jungreben bis Mitte August alle 8–14 Tage erneut zu bespritzen** und den Boden locker zu halten.

Am Sonntag, den 20. Juli, Besichtigung der Weinbauanlagen des Weinbau-Instituts am Lorettoberg und am Jesuitenschloß. Treffpunkt 2½ Uhr Ecke Loretto- und Merzhauserstraße in Freiburg.

Am 16. Mai ging ein starker warmer Gewitterregen in Oberbaden nieder, der einen Peronosporaausbruch von Ende Mai ab erwarten ließ. Wir forderten darum auf, in ausgesprochenen Peronosporalagen bis Ende Mai zu spritzen. Dann fielen stärkere Regen Tag für Tag am 20., 21. und vor allem am 23. bis 25. Mai, die erste oder auch schon zweite Ausbrüche vom 3. Juni ab erwarten ließen. Wir forderten darum am 26. Mai die Winzer auf, bis zum 2–6. Juni müsse überall gespritzt sein. Tatsächlich waren dann auch vom 2. Juni ab in allen Teilen des Landes Peronosporaausbrüche bemerkt, (Meldungen liegen hier vor am 2. Durbach, 3. Freiburg, 4. Lützelsachsen und Bickensohl, 6. Herbolzheim, 8. Fessenbach, Wettelbrunn usw.) Diese Ausbrüche zogen weitere Infektionen nach sich, welche erneute Ausbrüche vom 15. bis 20. Juni erwarten ließen. Wir forderten darum am 7. Juni auf, bis Mitte Juni die Reben (Gescheine, Blattunterseiten) erneut sorgfältig mit Kupferbrühen zu bespritzen, um sie vor dem zu erwartenden Ausbruch zu sichern. Wo vom 2. bis 6. Juni nicht genügend gespritzt wurde, brach dann wie erwartet die Peronospora vom 15. Juni ab, deutlicher vom 20. Juni ab, aus und zwar diesmal natürlich stärker. (Meldungen liegen hier vor vom 15. Herbolzheim, Grenzach, St. Georgen; 16. Diersburg, Wettelbrunn; 18. und 19. Bischoffingen, Freiburg, Dietlingen; 20. und 21. Müllheim, Schallstadt, oder nicht sorgfältig genug spritzte, zeigten dann die Gescheine vom 4. Juli ab, nach vorangegangenen Regen, überall weiße Peronosporarasen auf den jungen Beerchen und noch stärker vom 10. Juli ab. Dieser Befall ist überaus stark und allgemein und hat das Herbstergebnis vielleicht um ¼ verringert. Ein vollkommenes Fernhalten dieses Befalls war nur dort möglich, wo in die abgehende Blüte und nicht später gehörig gespritzt wurde.

Aus dieser Aufstellung kann nun jeder Winzer an Hand des Inkubationskalenders die Richtigkeit nachprüfen und sich selbst Rechenschaft geben, sofern er Peronospora in seinen Reben hat, warum er die Krankheiten nicht unterdrücken konnte. Zu spätes oder zu wenig genaues Spritzen wird dann überall als Ursache der jetzigen Schäden erkannt werden. Erst dann wird auch der Winzer Herr über die Peronosporakrankheit sein, wenn er ihre Entwickelung und ihre Abhängigkeit von den Witterungsverhältnissen genau verstanden hat. Bis dahin wird ihr aber noch manches Blatt, manches Gescheine und manche Traube zum Opfer fallen, denn leider wird ja auch noch in Fachzeitschriften den Winzern sehr viel Ungereimtes vorgesetzt, wie beispielsweise: „Die Peronospora ist stark aufgetreten, jetzt ist es höchste Zeit zum Spritzen." Wer diesen Rat befolgt, wird immer zu spät kommen. Anderwärts arbeitet man zwar mit den Inkubationszeiten, aber auf falscher Grundlage. So wird z. B. in diesem Jahr ein am 31. Mai in

Digitized by Google

Luxemburg erfolgter Peronospora-Ausbruch auf eine Infektion am 22. Mai, wo es stark regnete, zurückgeführt und daraus eine achttägige Inkubationszeit für Ende Mai gefolgert. Das halte ich für unmöglich. Vielmehr muß zu dem Ausbruch am 31. Mai und am 29. Mai im deutschen Moselgebiet schon um Mitte Mai herum eine Infektion stattgefunden haben, denn in diesem normalen Jahre betrug die Inkubationszeit Ende Mai etwa 12—15 Tage.

Wenn nun auch die peronosporakranken Rebstücke im Vergleich zu der Gesamtheit der gesunden Reblagen eine geringe Rolle spielen, so ist der Schaden für die betreffenden Rebbesitzer eben doch gewaltig groß. Das Weinbauinstitut darf deshalb mit Aufklärung über die neuzeitliche Rebschädlingsbekämpfung nicht ruhen, bis der letzte Winzer im Lande die Bekämpfung sachgemäß durchzuführen versteht, Die fortschrittlichen Winzer, die Bücher und Zeitschriften lesen, haben ja ihre Reben in Ordnung, aber der Rest, der für Neuerungen schwer zu haben ist, muß eben nach und nach auch aufgeklärt werden. Diese Arbeit ist aber nur zu bewältigen, wenn auch in den Gemeinden selbst weinbauliche Themas eingehend von fortschrittlichen Winzern behandelt werden. Solche, den Geldbeutel jedes Winzers berührenden Fragen sind sicher ebenso wichtig wie Politik. Daß unsere Fortbildungsschulen mit aller Macht die Aufklärung in die Hand nehmen werden, dessen bin ich gewiß.

✣

Kräuselkrankheit von Taylorreben.

Von Weinbauinspektor E. Meinke, Durlach.

(Mitteilung Nr. 91 des Badischen Weinbauinstitutes.)

In Mittelbaden macht sich die Kräuselkrankheit oder Kurzknotigkeit an der Taylorrebe außerordentlich stark bemerkbar. In sämtlichen mittelbadischen Rebgemeinden, in denen die Taylorrebe angebaut wird, ist die Krankheit anzutreffen, oft in einem solchen Umfange, daß ganze Rebstücke Stock für Stock nur noch kurz Triebe bilden und daß man sich des Eindrucks nicht verwehren kann, daß die Krankheit schon seit Jahren vorhanden sein muß. Alte und junge Bestände leiden unter der Kurzknotigkeit. Teilweise sind die Rebbesitzer schon dazu geschritten, die kranken Reben auszuhauen, ohne daß der Versuch gemacht worden ist, der Ursache der Erscheinung auf den Grund zu kommen oder sie zu bekämpfen.

Im Gegensatz zu kräuselkranken Europäerreben ist das Krankheitsbild bei der Taylorrebe ein wesentlich anderes. Von einem Kräuseln der Blätter ist kaum etwas zu bemerken. Nur einzelne Stöcke sind anzutreffen, bei denen die Kurzknotigkeit mit dem Kleinbleiben und Kräuseln der Blätter verbunden ist. Im allgemeinen sind die Blätter der kurzknotigen Stöcke, äußerlich wenigstens, ganz normal ausgebildet und saftig grün, ohne die kleinen, durchscheinenden Flecken aufzuweisen. Infolgedessen ist die Krankheit vorläufig nur an dem Kurzbeiben der Triebe und Gescheine zu erkennen. Beim näheren Zusehen findet man, daß die Internodien der kurzgebliebenen Triebe vielfach (nicht immer) braune Punkte und längsverlaufende Risse zeigen, die sich als Verwundungen bzw. Vernarbungen der Rindenteile darstellen. Diese Risse und Punkte beschränken sich nicht auf nur eine Seite des Stengels, sondern sie laufen ringsum und dehnen sich oft auf die ganze Länge des Internodiums aus. Meist sind die Risse und Flecken so zahlreich, daß das ganze Stengelglied braun erscheint. Bei jüngeren Stengelgliedern, an Blattstielen, an Ranken und Traubenstielen sind die Risse und Punkte meist noch nicht braun gefärbt, sondern erscheinen noch grün, doch heben sie sich durch ihre dunklere grüne Farbe deutlich vom helleren Untergrund ab. Schneidet man ein mit diesen Verwundungen versehenes Stengelstück der Länge nach durch, so findet man das Mark gebräunt. Manchmal, besonders bei älteren Stengelteilen erscheint es jedoch auch von gesund grüner Farbe, vielfach sind auch nur ein oder einzelne braune Punkte im sonst gesund aussehenden Mark eingelagert.

Nach Untersuchungen des Badischen Weinbauinstituts sind als Ursachen dieser eigenartigen Krankheitserscheinung teils Milben (Phyllocoptes vitis), teils Spinnmilben (Tetranychus telarius) anzusehen, die allerdings wegen ihrer Kleinheit nur unter dem Mikroskop zu erkennen sind und darum von dem Winzern nicht beachtet werden.

Da nach Aussagen eines Besitzers in Kappelwindeck ein im Vorjahre stark befallener Weinberg in diesem Jahre nur noch einzelne kranke Stöcke zeigt, was der Besitzer auf die Frühjahrsbehandlung mit 3% Solbarlösung zurückführt, so besteht die Wahrscheinlichkeit der wirksamen Bekämpfung mit Solbar. Jetzt in belaubtem Zustande kann aber nur noch eine 1%ige Solbarlösung Verwendung finden. Die Bevölkerung gibt vielfach dem Boden die Schuld. Ich habe aber festgestellt, daß bei der Erziehung mit 2 Schenkeln aus einem Stocke die Triebe des einen Schenkels gesund, die des anderen hingegen krank waren. Außerdem findet man in gleichem Boden kranke und gesunde Stöcke. Das Wurzelwerk kranker Stöcke ist ebenfalls gut entwickelt und vollständig gesund. Auffällig ist, daß sich die Krankheit bisher nur an Taylorreben zeigt, während Europäerreben bisher noch vollständig normalen Wuchs haben und auch dann gesund geblieben sind, wenn das Europäerrebstück unmittelbar an ein krankes Taylorrebstück angrenzt.

✣

Sauerwurmbekämpfung.

Wenn auch der Schaden, den der Heuwurm angerichtet hat, erträglich ist, so muß doch damit gerechnet werden, daß sich der Schädling stark vermehrt und in der Sauerwurmgeneration beträchtlichen Schaden anrichten wird, sofern man ihn nicht mit allen zu Gebot stehenden Mitteln unterdrückt. Die Schäden, die die Peronospora an den Trauben angerichtet hat, sind schon groß genug, deshalb muß jeder Weinbergbesitzer dafür Sorge tragen, daß wenigstens die bis jetzt gesunden Trauben nicht auch vernichtet werden. Im allgemeinen wird eine Kupferbespritzung der Trauben zwecks Peronosporabekämpfung von Mitte Juli ab nicht mehr nötig sein, man wird deshalb den Sauerwurm am einfachsten mit arsenhaltigen Verstäubungsmitteln, wie Dr. Sturmsches Mittel, und Uraniazerstäubungsmittel, abtöten, die von Mitte Juli ab (die Motten fliegen schon seit dem 10. Juli) auf die Trauben in dünnen Belag aufgestäubt werden.

Digitized by Google

Wer aber die Trauben bespritzen will, dem stehen hierzu von wirksamen Mitteln 1,5 %ige Nikotinbrühe mit mit 1/2 Prozent Seifenzusatz oder von arsenhaltigen Mitteln z. B. Uraniagrün-Kupferkalkbrühe oder Silesiagrün-Kupferkalkbrühe oder Nosprasen zur Verfügung. Ein Erfolg ist aber nur bei peinlicher Arbeit verbürgt. In Trauben, die von den Giftbrühen oder Giftpulvern nicht getroffen werden, kann auch der Sauerwurm nicht abgetötet werden. K. Müller.

Kleine Mitteilungen

Wann und womit soll man Weine schönen?

In Nr. 8 dieser Zeitschrift wurde mit wenig Worten auf die Vorteile, welche die Schönung der Weine bringt, hingewiesen. Es fragt sich nun: von welchem Zeitpunkt seiner Entwickelung ab kann man einen Wein schönen? Gesunde kleine Weine, die eine glatte Gärung durchgemacht haben, lassen sich u. a. bereits nach dem ersten, Weine mittlerer Qualität, sofern sie keinen unvergorenen Zucker mehr enthalten, nach dem zweiten Abstich mit Erfolg schönen. Bei Auslesenweinen, die von sehr zuckerreichen Mosten stammen, und bei denen die Gärung sich über Monate hinzieht, ist der Eingriff mit einem Schönungsmittel vor Ablauf des ersten Entwickelungsjahres wohl selten möglich, es sei denn, daß man durch starke Schwefelgaben die Tätigkeit der Hefen vollkommen lahm gelegt hat und eine weitere Nachgärung nicht mehr zu befürchten ist. Die Schönung selbst nimmt man nicht unmittelbar, sondern 14 Tage bis 3 Wochen nach den Abstichen vor. Sie gelingt umso besser, je sauberer die Abstiche vorgenommen wurden. Richtige Verwendung des Schwefels in der Kellerwirtschaft ist dabei vorausgesetzt. Bei Weinen mit Fehlern oder Neigung zu Krankheiten ist schnellste Klärung anzustreben. Ob man in derartigen Fällen zur Schönung oder zum Filtrieren greift, oder beider Klärmöglichkeiten sich bedient, ist von Fall zu Fall zu entscheiden.

Als Schönungsmittel, die nach dem Weingesetz erlaubt sind, kommen, je nach dem Zweck, der erfüllt werden soll, Hausenblase, Gelatine, Eiweiß, Kasein, Milch, Hefe, Holz- und Tierkohle, Klärerden und neuerdings das gelbe Blutlaugensalz (Ferrocyankalium) in Betracht. Als Hausenblase verwende man stets die Blätterform. Pulverförmiges Material weise man wegen häufiger Verunreinigungen zurück. Desgleichen sehe man von der Verwendung bereits in Flaschen angemachter Schöne ab, deren Konzentration meist nicht bekannt ist. Gelatine, die nichts anderes als gereinigten Leim darstellt, soll möglichst geruchlos sein. Am zweckmäßigsten ist die dünne, weiße, allerdings im Preise etwas hochstehende Blättergelatine. Auch das französische Fabrikat Lainé von dunkelbrauner Farbe kann empfohlen werden. Ist man zur Klärung eines Rotweines mittels Eiweiß gezwungen, so gehe man von trockenen Hühnereiweißpräparaten aus, da der Eiweißgehalt in frischen Hühnereiern außerordentlich schwankt und man daher eine sicher wirkende Schönung nicht immer damit erzielt. Zur Entfärbung hochfarbiger, rahner Weißweine, zur Entfernung von Geruchs- und Geschmacksfehlern benützt man Kasein. Es ist entschieden der Milch vorzuziehen, durch die den Weinen Stoffe wie Milchzucker und Fett zugeführt werden. Gleichzeitig besteht bei Verwendung von Milch die Gefahr, daß Milchsäurebakterien mit in den Wein gelangen. Wenn man zu Milch als Schönungsmittel greift, so nehme man nur solche, die vollkommen frisch und zentrifugiert ist. Bei rahnen, auch geruchlich und geschmacklich nicht ganz einwandfreien Weinen leistet zuweilen Hefe gute Dienste. Jedoch kommt als Zusatz nur Hefetrub (Drusen) in Frage, der von gesunden Jungweinen stammt und bei dem Zersetzungserscheinungen noch nicht eingetreten sind. Weine deren Geruchs- und Geschmacksfehler (Faß- Schimmel- Kreosotgeschmack) stärker hervortreten, behandelt man zweckmäßig mit Holzkohle (Eponit). Ist man bei Wiederherstellung schleimiger Weine zur Benützung von Klärerde gezwungen, so kommt nur von kohlensaurem Kalk völlig freies Material in Betracht, wie es die gereinigte spanische Erde ist. Die Verwendung von Blut und sonstigen Mitteln ist nach dem Weingesetz verboten und daher zu Weinschönungen ausgeschlossen. Dr. Geßner.

Schädlingsbekämpfung, Besichtigung der Rebanlagen des Weinbauinstituts.

Obwohl vom Weinbauinstitut schon mehrfach darauf hingewiesen wurde, sofort beim Bemerken von Spuren des Mehltaues zu schwefeln war eine erneute Aufforderung doch angebracht, weil bei dem vielfachen Auftreten der Peronospora an den jungen Beerchen der jetzt auftretende Mehltau leicht übersehen wird. Das Weinbauinstitut hat darum am 9. Juli Folgendes bekanntgegeben: Der Mehltau ist an zahlreichen Stellen des Landes aufgetreten, es ist darum nötig, wo noch nicht geschehen, die Reben sofort zu schwefeln.

Am 14. Juli gingen folgende Bekanntmachungen in das Land: Die Motten des Sauerwurmes fliegen schon seit einigen Tagen. Allem Anscheine nach ist starkes Auftreten des Sauerwurmes zu erwarten, deshalb ist sorgfältige Bekämpfung angebracht, um zu großen Schaden zu vermeiden. Die Bekämpfung hat jetzt schon zu beginnen und ist nötigenfalls zu wiederholen. Als Bekämpfungsmittel kommen arsenhaltige Spritz- oder arsenhaltige Verstäubungsmittel in Betracht.

Das Badische Weinbauinstitut in Freiburg veranstaltet am Sonntag den 20. Juli nachmittags 2 1/2 Uhr beginnend eine Besichtigung seiner Rebanlagen am Lorettoberg in Freiburg und am Jesuitenschloß, mit Erklärung der durchgeführten Versuche. Hierzu sind alle Interessenten freundlichst eingeladen. Treffpunkt 2 1/2 Uhr Ecke Loretto- und Merzhauserstraße.

Amtliche Reblausuntersuchung in Baden.

Seit dem 1. Juli arbeiten wieder die amtlichen Reblausuntersuchungskolonnen, und zwar in der unteren Markgrafschaft. In Pfaffenweiler konnten im Anschluß an die im letzten Jahr aufgefundene große Verseuchung, deren Umfang aber im letzten Jahr nicht mehr vollkommen festgestellt werden konnte, neue Verseuchungen nachgewiesen worden.

Freiburger Weinbörse.

Während man auf dem letzten Börsentag ein kleines Anziehen des Geschäftes wahrnehmen konnte, stellte sich auf dem Börsentag am 10. Juli wieder die gewohnte Lustlosigkeit ein. Es war weder Angebot da noch Nachfrage.

Die Weinkarte der „Mitropa".

Die Mitteleuropäische Schlafwagen- und Speisewagen-A.-G. „Mitropa" führt in den Speisewagen Frankfurt-Basel als teuersten Wein unter der Rubrik Rhein-, Pfälzer- und andere Weine" einen 1921er Oberelsäßer Riesling Wachstum Clos Landolin zu Mk. 7.50 die Flasche. Wenn man sich auch allmählich damit abgefunden hat, daß in den Speisewagen nicht mehr die Qualitäten an Wein zu erhalten sind, die man vor dem Krieg dort erhalten konnte, so braucht man sich doch nicht stillschweigend auch damit abfinden, daß an das Ende der aufgezählten deutschen Weine ein französischer gestellt wird, wie wenn man in deutschen Gauen nicht ebenso gutes und noch viel besseres erhalten könnte. Der Umstand, daß der französische Wein vielleicht in der Zeit des Frankensturzes gekauft und darum für die „Mitropa" ein besonders gewinnbringender Tropfen darstellt, darf die „Mitropa" nicht zu einem solchen dem deutschen Empfinden und dem deutschen Weinbau Hohn sprechenden Verhalten führen. Die Speisewagengäste werden darum gut tun, durch Zurückweisen solcher Weine zu zeigen, daß auch noch andere Momente bei der Auswahl der Weine mitzuspielen haben als solche, die von der Gesellschaft anscheinend allein in Rücksicht gestellt werden. K. Müller.

Ein neuer Faßschwefler.

Flaschnermeister Betz in Weinsberg hat das alte unhandliche Aufbrennrohr für im Anbruche lagernde und für leere Fässer verbessert. Es besteht jetzt aus einem äußerlich topfähnlichen aus Kupfer bestehenden Apparate mit einer nach unten spundförmigen Öffnung. Im Innern befinden sich Röhren in bestimmter Anordnung, in denen von außen her ein dort eingehängter Schwefelspahn entzündet werden kann. Der in das Spundloch des Fasses bequem einzusetzende Apparat läßt dann die entstehenden Schwefelgase in das Faß gelangen. Die Württembergische Weinbauversuchsanstalt Weinsberg hat den neuen Faßschwefler ausprobiert und empfiehlt ihn der Praxis wärmstens. Der Bezug ist durch den Generalvertrieb Adolf Betz in Mannheim B. 5, 3 und 4 möglich. Preis leider unbekannt. Dlr.

Digitized by Google

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus dem Taubergrund. Am 6. Juli d. J. hatten sich in Gamburg etwa 80 Personen aus Gamburg und der näheren Umgebung eingefunden, um über die Wiederbepflanzung des in der Gemeinde Gamburg liegenden etwa 30 ha umfassenden Südhangs des „Apfelbergs" zu beschließen. — Der Apfelberg ist ein sanft nach Süden abfallender Hang und war bereits in früheren Jahren mit Reben (Tauberschwarz) bepflanzt. Seit etwa 30 Jahren liegt das gut zum Rebbau geeignete Gelände fast vollständig brach und dient größtenteils als Schafweide. — Nach einigen einleitenden Worten des Herrn Bürgermeisters ergriff Herr Oberamtmann Dr. Bechtold, Wertheim das Wort, um in kurzen Zügen auf die wirtschaftlichen Vorteile der Wiederbepflanzung des Apfelbergs mit Reben hinzuweisen. Anschließend hielt Weinbauinspektor Meinke das Hauptreferat. Er sprach über die Neuanlage von Weinbergen und Direktträger. Die nachfolgende Aussprache verlief außerordentlich lebhaft und anregend. Es wurde der Vorschlag des Herrn Bürgermeisters angenommen, wonach vorläufig ein geschlossenes Gelände von etwa 3—4 ha Reben angelegt werden soll. Jeder Eigentümer soll verpflichtet werden, die Rigolarbeiten bereits im kommenden Winter durchzuführen. Hinsichtlich der Sortenfrage konnte eine Einigung noch nicht erzielt werden. Während ein Teil der Versammlungsteilnehmer die Anlage mit Hybriden wünschte, wollte ein anderer entschieden den Edelreben den Vorzug geben. Diese Frage soll in einer späteren Sitzung geklärt werden.

Die Versammlung beschloß weiter an die Regierung die Bitte zu richten, auch ihrerseits den Bestrebungen der Gamburger entgegenzukommen und nach Möglichkeit Pflanzmaterial kostenlos zur Verfügung zu stellen und evtl. bei der Bepflanzung mit Direktträgern, Setzreben aus den Staatl. Anlagen in erster Linie für die Anpflanzung des Apfelbergs bereit zu halten.

Hoffen wir, daß der am Sonntag gezeigte Eifer nicht erlahmt und dem guten Willen auch die Tat folgt. Sollte es der Tatkraft der Gamburger gelingen, aus dem Apfelberg wieder ein rentierendes Weinbergsgebiet zu schaffen, so könnten damit vielleicht die Grundlagen zu dem Wiederaufbau des Taubergrundweinbaus geschaffen werden.

Taubergrund, 7. 7. 24. Der Stand der Reben ist zufriedenstellend. Wenn auch der Behang allgemein nicht sonderlich reichlich ist, so kann stellenweise doch mit einem halben Herbst gerechnet werden. Die nicht gedeckt gewesenen Reben zeigen jedoch recht geringen Ansatz. — Die Blüte ist beendet. Einzelne Gescheine sind allerdings noch jetzt im Blühen. Heuwurmschaden ist ebenfalls festzustellen. Am gefährlichsten macht sich in letzter Zeit die Peronospora bemerkbar. Trotzdem die einsichtsvolleren Rebbauern bereits beim dritten Spritzen sind, konnten sie das Umsichgreifen der Krankheit auch auf einzelne Trauben nicht verhindern. Schlecht gespritzte und nicht geheftete Reben haben mitunter schon empfindliche Verluste an Trauben zu verzeichnen. Auch in ausgesprochenen Peronosporalagen ist der Schaden bereits sehr erheblich. Mke.

Kraichgau, 9. 7. 24. Aus allen Rebbaugemeinden des Kraichgaues wird starkes Auftreten der Peronospora gemeldet. Überall sind bereits die Trauben befallen. Stellenweise sind die Wucherungen schon so groß, daß man in dem verwendeten Kupfervitriol, das man für verfälscht betrachtet, die Ursache des starken Auftretens der Peronospora vermutet. In Wirklichkeit dürfte jedoch zu spätes oder zu flüchtiges Spritzen der Grund des Mißerfolges der Bekämpfungsmaßnahmen sein. Mke.

Herbolzheim, 10. Juli. In der Nacht vom 9. auf 10. Juli trat die Peronospora an den Traubenbeeren selbst an Stöcken, die schon viermal gespritzt sind, stark auf. In den nicht genau gespritzten Rebstücken ist die Herbstaussicht jetzt schon fast Null. F.

Oberkirch, 10. Juli. Der Heuwurm hat hier wenig geschadet, dagegen breitet sich die Peronospora an den Beeren aus. Auch Mehltau ist jetzt an nicht geschwefelten Reben spurenweise zu beobachten. Die verhagelten Reben zeigen auch befriedigenden Traubenansatz. M.

Wettelbrunn, 10. Juli. Von 1. Juli ab verdorren viele Samen, bevor sie ins Blühen gekommen sind, an Peronospora, sogar an vermeintlich zweimal gut gespritzten Reben, sodaß etwa die Hälfte des Ertrages verloren ist. An mit Nosperal bespritzten Reben findet man auch Peronosporaschäden, dagegen weniger an den mit Kupferkalkbrühe behandelten. N.

Der Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer im Juni 1924.

Die Blüte des Moselrieslings setzte allgemein um die Mitte des Monats ein, erreichte etwa am 23. ihren Höhepunkt und war in den letzten Tagen des Monats auch in den Nebenlagen größtenteils beendet. Infolge kühler Nächte während dieser Zeit sowie auch in der ersten Hälfte des Monats zog sie sich länger hin, als man erwartet hatte. In gut gedüngten Weinbergen ist der Fruchtansatz ein außerordentlich reichlicher. Rebstöcke mit 2 Bogreben zeigten z. B. an der Saar in solchen Weinbergen häufig 40 Gescheine und selbst solche mit 50 und 60 Gescheinen waren leicht zu finden. In trockenheißen Berglagen ist der Behang dagegen weit geringer und auch ein Abfallen von Beerchen (Durchrieseln) konnte man bereits beobachten. Stöcke in Winkel- (Kordon-) Erziehung weisen nur einen sehr schwachen Behang auf, weil an ihnen infolge des Zapfenschnitts nur die unter ungünstigen Witterungsbedingungen im Vorjahre gebildeten untersten Fruchtaugen erhalten geblieben sind. Schönen Ansatz zeigt dagegen auch das in Form von Streckern oder Halbbogen am Draht erzogene Rebholz. Holztrieb und Laubentwicklung sind in gut gepflegten Weinbergen zufriedenstellend. Krankheiten und Schädlinge zeigen sich bisher mit Ausnahme der Braunfleckigkeit der Rebblätter im allgemeinen nur in geringem Umfange. Die ersten noch nicht ganz erwachsenen Heuwürmer des bekreuzten Wicklers wurden am 12. an der Untermosel, erwachsene Raupen des einbindigen Wicklers am 20. im Ruwertale vereinzelt gefunden. In manchen Lagen der Untermosel trat indessen der Heuwurm des bekreuzten Wicklers stärker auf. Erwachsene Raupen des Springwurmwicklers zeigten sich am 12. da und dort an der Untermosel ohne Schaden von Belang anzurichten. Das Oidium, welches von Weinbauinspektor Friedrichs bei Cochem bereits am 27. Mai erstmals beobachtet worden war, fand sich am 12. Juni nicht selten in Bodenlagen des Cochemer Crampens an jungen Rebtrieben in nicht oder nicht rechtzeitig geschwefelten Weinbergen. Die Peronospora richtete nur in zu spät gespritzten Rebschulen und in einigen Gemarkungen, über welche erhebliche Gewitterregen niedergegangen waren, auch an Gescheinen merklichen Schaden an. In richtig gespritzten Weinbergen konnte man sie nur ab und zu an Blättern beobachten. Die zweite Spritzung wurde vielfach im letzten Monatsdrittel durchgeführt, in manchen Gemarkungen freilich um diese Zeit erst mit der ersten begonnen. Häufig werden noch drei- und mehrprozentige Kupferkalkbrühen verwendet, während doch 1½ prozentige Brühen bei der zweiten und den folgenden Spritzungen zur Fernhaltung der Krankheit völlig ausreichen. Auch wird von vielen Winzern der Brühe noch zuviel Kalk zugesetzt, wodurch die Wirksamkeit sinkt. Erhebliche Sorge bereitete vielen Winzern die Braunfleckigkeit der Rebblätter, welche etwa um den 20. im ganzen Weinbaugebiet mehr oder minder stark auftrat. Meist vom Rande her erschienen auf den untersten 3—4 Blättern der Triebe gelbliche Flecken, ähnlich den Ölflecken der Peronospora, aus welchen aber selbst in der feuchten Kammer keine Peronosporakonidien hervorwuchsen. Die Flecken breiteten sich nach dem Inneren der Blätter zu aus und vertrockneten alsbald mit rotbrauner Farbe. Stark befallene Blätter fielen ab. Dieselbe Erscheinung konnte im Vorjahre Anfang Juni beobachtet werden. Es dürfte sich dabei nicht, wie des öfteren geglaubt wird, um roten Brenner, sondern vielleicht um eine im letzten Maidrittel erfolgte Infektion durch Botrytis im Verein mit durch ungünstige Witterung hervorgerufene Wachstumsstörungen handeln. Die Erscheinung zeigt sich hauptsächlich in spät gegrabenen Weinbergen oder solchen mit schwerem Boden, anscheinend ohne Rücksicht auf die Höhenlage und auf die Art und den Zeitpunkt der stattgefundenen Peronospora-Spritzung. Mikroskopische Untersuchungen haben bisher noch zu keinem eindeutigen Ergebnis bezüglich dieser Erscheinung geführt, und es bedarf noch umfangreicher Studien und Versuche, um sie und damit auch ihre Bekämpfung restlos klar zu legen. Da die Braunfleckigkeit bisher stets nur auf den untersten vier Blättern eines Triebes beobachtet wurde, steht eine Erkrankung weiterer Blätter wohl nicht zu befürchten. Dem Ausfall an erkrankten Blättern kann soweit nötig durch Stehenlassen von Geizblättern entgegengewirkt werden. Dr. Z.

Digitized by Google

Vereinsnachrichten

Badischer Weinbauverband

hielt am 14. Juni 1924 in Gengenbach eine Sitzung ab, in der zu der neuen Verordnung über die Bekämpfung der Reblaus Stellung genommen wurde. Es wurde beschlossen, in einer Eingabe an die Regierung einige Wünsche hinsichtlich der Ernte von Trauben und sonstigen Früchten bei Reblausverseuchungen, sowie der Anlage von Schnittgärten für die Herstellung von Pfropfreben und des Verkehrs mit Blindreben zu richten. Einen breiten Raum nahmen ferner die Beratungen über Weineinfuhr und Weinzollfragen ein. Gegenwärtig kommen ungeheure Mengen ausländischer Weine aus dem besetzten Gebiet in das unbesetzte Gebiet, für die nicht der gesetzlich vorgesehene Zoll entrichtet wurde. Seitens der Vertretungen des Weinbaues sowohl seitens des Badischen als auch des Deutschen Weinbauverbandes wurden die Reichs- und Landesbehörden auf die hierdurch eingetretene Stockung des Weinabsatzes und des gewaltigen Preisdruckes aufmerksam gemacht und die Wiedereinführung der ordnungsmäßigen Zollsätze dringend gefordert. Durch die ungenügende Verzollung, wie sie seit diesem Jahre infolge des Vorgehens der Besatzungsbehörden Platz gegriffen hat, werden auch die Reichsregierungen auf das Allerempfindlichste benachteiligt.

Generalversammlung des Winzerverbands für Mosel, Saar und Ruwer. Nach einem Referat von Weinbau-Oberinspektor Fuetz-Bernkastel kam man zu dem Entschluß auch im Gebiete der Obermosel die Arbeiten für eine Umstellung des Weinbaues auf reblausfester Unterlage umgehend in Angriff zu nehmen. Da die Vorbereitungen noch einige Jahre in Anspruch nehmen, so sei bis dahin den Winzern dringend zu raten sich vorläufig noch genau an die Bestimmungen des Reblausgesetzes zu halten, um eine Verschleppung des Schädlings zu verhüten. Regierungsrat Kreuzberg ging auf einzelne Bestimmungen des Gesetzes näher ein und teilte den von der Reblaus betroffenen Winzern mit, daß die staatlicherseits zu zahlenden Entschädigungen infolge der gespannten Finanzlage verringert werden müßten. Die später für die Wiederbepflanzung notwendigen Pfropfreben sollen zu einem möglichst billigen Preise geliefert werden.

Rheingauer Weinhändler-Vereinigung. In der am 20. Juni d. J. in Rüdesheim abgehaltenen Mitgliederversammlung wurde über die zur Zeit trostlose Lage des Weinhandels gesprochen, sowie über die Steuernotverordnung bezgl. ihrer Anwendung im besetzten Gebiet, über die in Aussicht genommene Änderung des Weinsteuergesetzes und über die Gemeindegetränkesteuer.

Der Verband süddeutscher selbständiger Küfermeister e. V. hält in diesem Jahre Ende Juli bis Anfang August seinen Verbandstag in Ravensburg ab.

Bücherbesprechungen

Ludowici, Aug. Die Schule der Rebzucht. Weinbau auf Grund der Bekämpfung. Mit 94 Abb. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1924. Preis steif broschiert Mk. 3.20.

An dem vorliegenden Büchlein darf kein Weinbergbesitzer achtlos vorübergehen, nicht nur deshalb, weil es aus der Feder eines Gutsbesitzers stammt und man von dieser Seite in der Regel nicht mit der Bekanntgabe eigener Erfahrungen zu Gunsten anderer rechnen kann, sondern vor allem des Inhaltes des Buches wegen. Es zerfällt in zwei Hauptabschnitte, die die Überschriften „Der Winzer" und „Der Züchter" tragen. Verf. will durch das Buch, das also keineswegs ein übliches Lehrbuch des Weinbaus darstellen soll, dem Weinbauer zeigen, wie sich die Rebenerziehung den früher unbekannten jetzt aber alljährlich auftretenden Krankheiten anpassen muß, um den Kampf gegen die Schädlinge erfolgreich zu gestalten. Die verschiedenen Erziehungsarten sind darum besonders eingehend behandelt.

Im zweiten Abschnitt wird in populärer Darstellung im besten Sinne des Wortes alles das besprochen, was uns zur besseren Durchzüchtung der Weinrebe geführt hat. Auch die Züchtungsarbeiten selbst sind ausführlich behandelt. Verf. geht dabei von den Verheerungen der Reblaus aus und berücksichtigt auch die Pfropfungen, deren rascheste Ausprobung als letztes Mittel im Kampf gegen die Reblaus er dringend fordert. Berücksichtigt werden ferner die gekreuzten Reben (Hybriden), die sowohl als Unterlagsreben als auch als Direktträger Verwendung finden.

Das anziehend geschriebene und eigenartige Buch, in dem Verf. vielfach neue Wege geht, wird jeder Praktiker, der den hier angedeuteten Fragen Interesse entgegenbringt, nicht unbefriedigt aus der Hand legen. K. M.

Personalia

Ehrung eines Reblausforschers.

In diesen Tagen feierte Senator Prof. Grassi von der Universität Rom seinen 70 Geburtstag. Aus diesem Anlaß wurde eine „Grassistiftung" mit dem Betrage von 100000 Lire im Beisein des Königs von Italien gelegentlich eines festlichen Aktes gegründet. Der Betrag soll zu wissenschaftlichen Untersuchungen über Schädlinge verwendet werden.

Grassi hat sich um den Weinbau außerordentliche Verdienste erworben. Außer verschiedenen kleineren Reblausuntersuchungen gab er im Jahre 1912 zusammen mit seinen Mitarbeitern Grandori, Bonfigli, Topi und Frl. Foà ein umfassendes Werk über die Reblaus heraus, indem alle seine langjährigen Erfahrungen über die Lebenseigentümlichkeiten und gestaltlichen Merkmale dieses Schädlings niedergelegt sind. Das Werk umfaßt im Großformat gegen 600 Seiten Text und 20 ausgezeichnete meist farbige Tafeln. Die Weltliteratur kennt kein derartiges Werk weder über die Reblaus, noch über einen tierischen Schädling überhaupt. Vieles, was heute als neue Entdeckung erscheint, ist dort schon mehr oder weniger ausführlich behandelt.

In den vergangenen Jahren befaßte sich Grassi besonders mit der Rassenfrage. Als Frucht seiner Untersuchungen und ausführlichen Experimente sind vor einigen Monaten zwei wichtige Arbeiten über diesen Gegenstand erschienen (Sperimenti sulle presunte diverse razze o spezie di filossera della vite, und Le due spezie di filossera della vite, distinte dal Börner, sono inconsistanti). Hier wird nachgewiesen, daß die gestaltlichen Unterschiede, die Börner bei seinen beiden Reblausrassen (vastatrix und vitifolii) feststellen zu können glaubte, ebensowenig wie die biologischen Unterschiede vorhanden sind. Grassi lehnt die Anschauungen und Deutungen Börners vollkommen ab.

Auch wir in Deutschland haben Grund, uns über die Ehrung Grassis zu freuen, denn Grassi hat der deutschen Wissenschaft gegenüber stets seine Zuneigung bewiesen, war er doch auch mit einer Deutschen verheiratet gewesen. St.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Nosperal, Nosprasen.

Aus allen Weinbaugebieten des deutschen Reiches kommen dauernd Meldungen über mehr oder weniger starkes Auftreten der Peronospora. Die warmen Regentage in der ersten Hälfte des Juni und die dann einsetzende Treibhaustemperatur hat die Entwicklung des Pilzes äußerst begünstigt und beschleunigt, sodaß vielerorts bereits die dritte Spritzung ausgeführt wurde. Soweit bis jetzt die Lage übersehen werden kann, haben die Spritzungen überall dort ihren Zweck voll erfüllt, wo rechtzeitig und genügend ausgiebig gespritzt worden ist. Von den neueren Spritzmittel wird besonders das Nosperal und Nosprasen allgemein sehr gelobt. Es wurden stellenweise, wo besonders starke Infektionen vorlagen, von diesen Mitteln mit vollem Erfolge sogar 2%ige Brühen angewandt, ohne Verbrennungen zu zeigen und die Vegetation der Rebe zu hemmen, wie das bei Kupfervitriol immer tage-, ja wochenlang nach der Spritzung noch beobachtet werden kann. Wer darum sein Kupfervitriol aufgebraucht hat, der säume nicht, sich Nosperal zu beschaffen. Mit Nosprasen erzielt man gleichzeitig eine glänzende Wurmbekämpfung. Im übrigen ist es dringend geboten, mit den Spritzungen beschleunigst fortzufahren, denn die Gefahr ist sehr groß.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Haben Sie schon Ihren Bedarf in Nosperal gedeckt? Es wird höchste Zeit!

Dr. Sturm'sches Mittel ÷ Uraniazerstäubungsmittel

sind zu beziehen durch den **Badischen Bauernverein, Freiburg im Breisgau.**

Bezugsquellen-Verzeichnis.

(Bei Anfragen und Bestellungen bitte auf die Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" Bezug zu nehmen.)

Apparate für Weinuntersuchung
Seitz-Werke, G m.b.H., Kreuznach
Kramer Karl, Glasbläserei, Freiburg i. Br.

Asbest.
Seitz-Werke G.m.b.H., Kreuznach

Brennereieinrichtungen und -Geräte
Bad. Apparatebauanstalt, Bruchsal
Beierle Albert, Freiburg i. B.
Loos Philipp, Offenbach a. M.
Loos Th., Eisenwerk, Gunzenhausen
Seitz-Werke, Kreuznach

Büroeinrichtungen
Südd. Schreibmaschinen- und Büro-Einrichtungs-Gesellschaft, Freiburg i. B., Kaiserstraße 147.

Dampf- und Heißwasserkessel
Loos Philipp, Offenbach a. M.
Loos Th., Gunzenhausen

Destillierapparate
Badische Apparatebauanstalt, Bruchsal
Loos Philipp, Offenbach a. M.
Seitz-Werke, Kreuznach

Einweich-Apparate
Seitz-Werke, Kreuznach

Entkeimungsfilter
Seitz-Werke, Kreuznach

Faßdämpf- und Brühapparate
Loos Th., Gunzenhausen (Bayern)

Fässer
Böhm L., Faßgroßhandlung, Mannheim

Filter
Seitz-Werke, Kreuznach

Filtriermaterialien
Seitz-Werke, Kreuznach

Filtrier-Papier
Kramer Karl, Freiburg i. B.

Flaschenfilter
Seitzwerke, Kreuznach

Flaschenfüllmaschinen
Seitz-Werke, Kreuznach

Flaschenschwefler
Seitz-Werke, Kreuznach

Flaschenspülmaschinen
Seitz-Werke, Kreuznach

Gärröhren, Gärspunden
Kramer Karl, Freiburg i. Br.

Kellereimaschinen
Grether & Co, Freiburg i. Br.
Seitz-Werke, Kreuznach

Meßinstrumente
Kramer Karl, Freiburg i. B.

Motorpumpen
Seitz-Werke, Kreuznach

Nosperal
Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning, Höchst a. M.

Nosprasen
Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning, Höchst a. M.

Pumpen (Weinpumpen)
Grether & Cie., Freiburg i. B
Seitz-Werke, Kreuznach

Rebspritzen
Beierle Albert, Freiburg i. B.
Gebrüder Holder, Spritzenfabrik, Metzingen (Württemberg)

Schwefelspan
Dr. Jakob, Chem. Fabrik, Kreuznach

Schwefelzerstäuber
Gebrüder Holder, Metzingen (Württemberg)
Seitz-Werke, Kreuznach

Schläuche
Angst Hermann, Gummiwarenindustrie Freiburg i. B.
Seitz-Werke, Kreuznach

Spundenzieher
Seitz-Werke, Kreuznach

Uraniagrün
Pflanzenschutz, G.m.b.H., Konstanz

Uraniazerstäubungsmittel
Pflanzenschutz, G m.b.H., Konstanz

Verkorkungsmaschinen
Seitz-Werke, Kreuznach

Weinstützen
Seitz-Werke, Kreuznach

Wein- und Mostwaagen
Kramer Karl, Freiburg i. Br.

Weinbergpflüge
Böhmer Karl, Maschinenfabrik, Alzey (Rheinhessen)
Holder Gebrüder, Metzingen (Württbg.)

Wir laden alle Inserenten zu einem Abonnement für unser laufendes Bezugsquellen-Verzeichnis ein. Die Kosten für die Aufführung unter einem Stichwort belaufen sich auf M. 1.20 pro Stichwort, bei einem Abonnement auf M. 1.— pro Stichwort und Nummer.

Großdestillation, Likör-, Selter- und Limonadenfabrik, Bierverlag und Brunnen-Vertrieb
en gros und en detail

sucht Kommissionslager
= in Wein und Schaumwein =

Wilhelm Schade, Rothenburg
Oberlausitz — Fernsprecher 34.

D. R. P.
Der flüssige Stanniollack
Nur echt mit Namen Capsulin
Man weise minderwertige Nachahmungen, die auf Kosten der Ausgiebigkeit gehen, zurück! Alleinige Lieferanten:
Kosmos-Export G. m. b. H.
Spezialhaus für die gesamte Getränke-Industrie
Hamburg 8, Hafenbau 7

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 7. August 1924 | Nr. 15

Inhalt: Gefährdung des deutschen Weinbaues S. 127; Ravaz, Nebel, Tau und Peronospora S. 127; K. Müller, Horstsches Peronospora-Bekämpfungsmittel S. 128; Ziegler, Richtigstellung für Franken S. 129; Dümmler, Erwiderung S. 130; Kleine Mitteilungen S. 130; Rundschau S. 132; Vereinsnachrichten S. 132; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 133; Personalia S. 133; Geschäftliche Mitteilungen S. 133.

Gefährdung des deutschen Weinbaues.

Der telegraphisch auf den 16. Juli nach Mannheim zusammenberufene Vorstand des Deutschen Weinbauverbandes hat angesichts der umlaufenden Gerüchte, daß die Reichsregierung bei den z. Zt. schwebenden deutsch-spanischen Verhandlungen über den Abschluß eines Handelsvertrages mit Spanien derartig niedere Zölle für die Einfuhr seiner Weine nach Deutschland einzuräumen bereit sei, daß der größte Teil des deutschen Weinbaues einfach ruiniert ist, beschlossen, mit aller Energie und allen Mitteln für die Erhaltung des Deutschen Weinbaus einzutreten und das drohende Unglück abzuwenden. Er hat sofort nachstehendes Telegramm an den Reichskanzler abgeschickt:

„Unterzeichnete in Mannheim versammelten Vertreter des Deutschen Weinbauverbandes und aller Weinbaugebiete sind tief bestürzt zu hören, daß die Reichsregierung bereit sei, den deutschen Weinbau bei Abschluß des spanischen Handelsvertrages zu opfern. Sie erheben gegen eine derartige Vergewaltigung stürmischen Protest und können nur annehmen, daß die Reichsregierung die ungeheure Tragweite eines solchen Vorgehens nicht überblickt. Sie fordern aufs entschiedenste Zurückstellung der Verhandlungen. Für die preußischen Weinbaugebiete der Ahr, Mosel, Nahe und Rhein: Graf von Plettenberg, Freiherr von Schorlemer, Major von Stedmann, Ehrenbürgermeister Voigtländer Direktor Faust, Weingutsbesitzer Andres. Für Bayern: Dr. von Bassermann-Jordan, Direktor Mattern. Für Hessen: Kommerzienrat Sittmann. Für Württemberg: Stadtrat Krämer. Für den Deutschen Weinbauverband und Baden: Direktor Dr. Müller."

Der Handelsvertrag mit Spanien ist nun zwar doch abgeschlossen worden; er tritt aber infolge der Proteste vorläufig nicht in Kraft.

Nebel, Tau und Peronospora.

Von Prof. L. Ravaz in Montpellier. [1])

Nebel entsteht selbst bei hoher Temperatur, Nebelwetter ist kein kaltes Wetter; da es ausgangs des Frühjahrs häufig vorkommt, daß schöner Sonnenschein dem Nebel folgt, der die triefenden Blätter trocknet und erwärmt, so liegt es nahe, den Nebel als äußerst gefährlich zu betrachten, da er für die Entwickelung der Peronospora sehr günstig ist.

Er schadet ihrer Entwicklung und ihrem verheerenden Umsichgreifen nicht, im Gegenteil: er bewirkt den Ausbruch der allseits bekannten Pilzrasen aus dem Blatte. Er unterstützt also außerordentlich die Entwicklung neuer Keime, die die Ansteckungen oder zukünftigen Verseuchungen hervorrufen. Aber kann er das Eindringen der Keime der Wintersporen in das innere des Blattes oder der Trauben verursachen? Diese Frage scheint belanglos zu sein und doch ist sie von Bedeutung.

Zur Auslösung der Primärinfektion spielt er keine Rolle; denn der Nebel liefert zum Keimen der Wintersporen nicht genügend Wasser. Es ist deshalb unzutreffend anzunehmen, daß alles verloren sei, wenn sich frühzeitig dichter Nebel einstellt. Wie steht es aber mit der zweiten und den folgenden Infektionen? Der Nebel liefert bald wenig bald mehr Wasser, das, da er nur bei ruhigem Wetter entsteht, nur die Oberfläche der Blätter benetzt. Das Wasser gleitet nicht auf die Unterseite der Blätter und kann also auch dorthin keine Keime bringen und dadurch die Krankheit verschleppen. Höchstens sind mitunter der Blattrand, die Zähne infiziert. Wenn der Nebel mehr Feuchtigkeit bringt und lange anhält, fallen die Tröpfchen gleich kleinen Regentröpfchen an den äußersten Blattzähnen hinab, verschieben im Fallen durch ihre Schwere die Blätter und so kommt es vor, daß das Wasser von der Oberseite auf die Unterseite der Blätte gelangt. (Es wäre sehr zweckmäßig zu untersuchen, ob gezähnte Blätter mehr oder weniger der Krankheit unterworfen sind und

[1]) In Anbetracht der Wichtigkeit gebe ich die im „Le Progrès agricole et viticole" von L. Ravaz veröffentlichte Antwort auf eine Anfrage in Übersetzung wieder. Bewegt doch gerade in diesem Jahre das verheerende Auftreten der Peronospora alle Gemüter. Besonders die Gescheine waren schon vor der Blüte in einzelnen Rebstücken größtenteils vernichtet. Als Erklärung hierfür mögen in manchen Fällen die Ausführungen v. Ravaz dienen. Wenn es auch nicht immer Nebel und Tau waren, die das tropfbar flüssige Wasser lieferten, so waren es doch die reichlichen Niederschläge, die die infolge rückständiger Laubarbeiten freistehenden Gescheine mit Peronosporasporen infizierten. Umso wichtiger wäre es gewesen, den Bekanntmachungen des Weinbauinstituts Folge zu leisten und auf das Spritzen der Gescheine und jungen Beeren besonderen Wert zu legen; denn in diesen Teilen der Rebe besteht der Herbst, und den wollen wir uns durch das Spritzen erhalten. Würde darauf mehr gesehen, dann wäre auch dem schädlichen Treiben des Heuwurmes Einhalt getan, so der Spritzbrühe irgendwelche Gifte zugefügt sind. Da nun einmal die Peronospora in den letzten Jahren mit Vorliebe die Gescheine und Beeren befällt, muß jeder Rebbauer sich darnach einstellen und von dem bisher geübten mehr oder weniger oberflächlichen Spritzen ablassen. Röder.

Digitized by Google

unsere Leser könnten sich bei dieser kleinen Arbeit sehr nützlich erweisen.) Ein solcher Nebel ist beim Vorhandensein keimfähiger Sporen gewiß gefährlicher für die Blätter als ersterer. Es soll aber nochmals darauf hingewiesen werden, daß der Nebel nur eine äußerst geringe Wassermenge liefert.

Mehr zu fürchten ist der Nebel jedoch für die Gescheine. Solange diese durch das Blattwerk bedeckt sind, d. h. solange sich die Triebe nicht seitlich neigen, werden sie vom Nebel wenig benetzt. Diejenigen aber, die freistehen, ungeschützt durch das Blattwerk, können sogar reichlich benetzt sein. Dadurch kann besonders beim Vorhandensein von keimfähigen Sporen eine Ansteckung begünstigt werden.

Das ist auch der Grund dafür, daß mitunter nicht gespritzte Weinberge mit gesundem Laub, zahlreiche stark befallene Gescheine aufweisen. Das ist besonders der Fall, wenn im Laub geschlossen erzogene Stöcke infolge der Ausdehnung der Triebe sich öffnen. In diesem Augenblick hat schon jeder beobachten können, daß die sich seitlich ausbreitenden Blätter die Gescheine des Stockinnern freistellen, welch letztere aufrecht stehen bleibend nun gleichsam über den Blättern stehen. Dieser Zustand ist für die Gescheine gefährlich und zwar nicht nur hinsichtlich der Einwirkungen des Nebels, sondern auch jedweden Regens.

Der Tau entsteht im Frühjahr infolge niederer Temperatur. Er ist viel zu wenig ausgiebig, um dem Boden das zur Keimfähigkeit der Wintersporen nötige Wasser zu liefern. Das berechtigt zu der sicheren Annahme, daß er bei der Primärinfektion keine Rolle spielt. Wie stellt er es aber später an, die Sommersporen auf die Unterseiten der Blätter zu bringen, obwohl er doch nur auf der Oberseite der Blätter erscheint, die, wie wir wissen, nicht infizierbar sind?

Er ist also für das Blattwerk zunächst merklich harmlos, ebenso ungefährlich für die unter den Blättern befindlichen Gescheine und selbst für die, die vollständig frei stehen. Nur später, wenn der Tau bei höherer Temperatur entsteht, kann er bei der Infektion freistehender Gescheine eine Rolle spielen z. B. um die Zeit der Blüte. — Im Herbst verursacht reichlicher und lang anhaltender Tau die Ansteckung junger Blätter, die sich übrigens oft aufrecht stellen und so unterseits benetzt werden.

Zusammengefaßt spielen Nebel und Tau beim Zustandekommen der Primärinfektion keine Rolle. Eine nebensächliche Rolle spielen sie bis zum Sommerende bei der Infektion der Blätter. Umso beachtenswerter ist aber ihr Auftreten bei der Verseuchung der Gescheine, sobald diese infolge des seitlich Neigens der Sommertriebe freigestellt werden. Das ist der Grund dafür, daß die Gescheine mitunter von der Krankheit befallen sind, selbst wenn das Blattwerk noch gesund ist. Darin aber, daß nicht alle Reben (Sorte, Erziehung) zu derselben Zeit ihre Triebe seitlich neigen oder ihre Gescheine frei stellen, liegt die Erklärung, daß Reben mit stark infizierten Blättern weniger stark befallene Gescheine haben oder umgekehrt.

Das Krankwerden dieser Gescheine ist an das Vorhandensein lebensfähiger Sporen in der Umgebung gebunden, die aber nur erzeugt werden können durch ausgiebigen Regen. Ohne voraufgegangenen Regen sind Nebel und Tau ungefährlich. Wenn also der Weinberg unseres Fragestellers und die benachbarten Weinberge weiter nur Nebel und Tau erhalten ohne einen voraufgegangenen ausgiebigen Regen, werden sie peronosporafrei bleiben.

✣

Horstsches Peronospora-Bekämpfungsmittel.

Von Direktor Dr. K. Müller, Freiburg i. Br.

(Mitteilung Nr. 92 des Badischen Weinbauinstituts.)

In diesem Jahre ist mit einer umfassenden Reklame das Horstsche Peronosporaverstäubungsmittel auf den Markt gebracht worden. In Baden dürfte zwar der Absatz nur gering gewesen sein, weil wir rechtzeitig die Winzer vor diesem noch unausgeprobten Präparat gewarnt haben (vergl. diese Zeitschrift S. 115 Nr. 13). Bedauerlich ist an diesem Falle aber nicht blos, daß es immer noch Winzer gibt, die ein Mittel kaufen, bevor es einwandfrei geprüft ist, sondern daß die deutschen Weinbauzeitschriften sich dazu hergeben, mit groß angelegter Reklame die Winzer, deren Weh und Leid sie doch beheben wollen, zu täuschen. Der Winzer unterscheidet bekanntlich nicht immer scharf zwischen Reklameteil und redaktionellem Teil, was also in irgendeiner Form in einer Zeitschrift, die er zu lesen pflegt, angepriesen wird, das glaubt er vielfach als brauchbar hinnehmen zu können, zumal wenn noch in dem redaktionellen Teil geschäftliche Mitteilungen eingeschmuggelt und nicht als solche gekennzeichnet werden, die dann zu einer vollendeten Täuschung führen. Die Fachzeitschrift „Der Deutsche Weinbau", die das Organ des deutschen Weinbauverbandes darstellt und seinerzeit den eigenartigen Wunsch äußerte, die übrigen deutschen Weinbauzeitschriften möchten zu ihren Gunsten das Erscheinen einstellen, bringt es sogar fertig in Nr. 14 zwei halbseitige Annoncen über das Horstsche Mittel und auf S. 310 im Textteil eine von Irrtümern strotzende Anempfehlung des Mittels zu bringen. Ist es da noch ein Wunder, daß die Winzer hereinfallen? Unsere Zeitschrift hat es abgelehnt, Annoncen über ein Mittel zu bringen, dessen Wirkung gegen die Peronospora höchst zweifelhaft ist, denn das Interesse des Weinbaues muß für eine Weinbauzeitschrift über einigen geldlichen Vorteilen stehen.

Inzwischen haben wir nun durch unsere mit dem Horstschen Mittel angestellten Versuche und infolge überaus starken Auftretens der Peronospora in Oberbaden den Beweis, daß das Mittel gegen die Peronospora nicht genügend wirkt, denn sowohl die Blätter, wie auch die Gescheine und kleinen Beerchen sind in der mit diesem Mittel behandelten Parzelle überaus stark von der Peronospora befallen worden. Es ist deshalb nötig, diese Feststellung jetzt schon zu machen — bei der Schilderung unserer diesjährigen Versuchsergebnisse mit verschiedenen Bekämpfungsmitteln werden wir noch ausführlicher darauf zurückkommen —, um die Winzer vor weiterer Verwendung dieses Mittels zu warnen!

Es wurde mir von der das Mittel herstellenden Firma mitgeteilt, im Rheingau und speziell an der Lehranstalt in Geisenheim seien die Erfolge mit Horstschem Kupfer-Staubmittel in diesem Jahr sehr gut. Auf Erkundigung an der

Digitized by Google

Höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Geisenheim a. Rh. erhalte ich aber die Mitteilung, daß dort die Peronospora bisher (22. Juli) wenig aufgetreten sei, sodaß sich in den unbehandelten Parzellen nur vereinzelt kranke Beeren vorfinden, während diese in dem mit Horstschem Mittel behandelten fehlen. Ein positives Urteil über die Brauchbarkeit des Mittels sei die Anstalt darum gar nicht in der Lage abzugeben, was auch der Herstellerin gegenüber ausdrücklich betont worden sei.

Selbstverständlich ist ein Versuch, wenn die Peronospora kaum auftritt, nicht beweiskräftig. Umsomehr dagegen ein Versuch in einem Gebiet mit starkem Peronosporabefall. Es gilt darum auch für das Horstsche Kupferstaubmittel, was ich für alle Staubmittel zur Peronosporabekämpfung schon in meinem Rebschädlingsbuch gesagt habe, daß sie dann völlig versagen, wenn sie gerade am nötigsten wirken sollten, also bei Regenwetter, das für die Ausbreitung der Peronospora am gefährlichsten ist.

❖

Über das Auftreten und den Gang der Reblausverseuchungen, sowie über den gegenwärtigen Stand der Rebenveredlung in den süddeutschen Weinbaugebieten.

Richtigstellung für Franken.

In der Ausschußsitzung des deutschen Weinbauverbandes in Frankfurt a. M. am 15. Mai 1924 hat Herr Weinbauinspektor Dümmler-Freiburg „über das Auftreten und den Gang der Reblausverseuchung und über den gegenwärtigen Stand der Rebenveredlung in den süddeutschen Weinbaugebieten" berichtet. Der Vortrag ist in „Weinbau und Kellerwirtschaft" Nr. 12 veröffentlicht und in der „Fränkischen Weinzeitung" Nr. 27/28 abgedruckt worden. Außerdem ist er als Sonderdruck erschienen.

Die Ausführungen über Franken treffen in mancher Hinsicht für die jetzigen Verhältnisse nicht zu und fußen zum Teil auf einem Vortrag des Landesinspektors für Weinbau, Oberregierungsrat Dern, über den Stand der Reblausbekämpfung in Franken, gehalten am 12. Juli 1919 im Fränkischen Weinbauverein. Gegen Verwendung dieses Vortrages für das obige Referat wäre nichts einzuwenden gewesen, wenn Herr Dümmler diese Quelle und besonders den Jahrgang genannt und den Wortlaut richtig angeführt hätte. So erweckten die betreffenden Ausführungen den Eindruck, als ob sie den jetzigen Stand in Franken darstellten, umso mehr, als Herr Dümmler zu Beginn seines Berichtes den Fachgenossen aus den Einzelstaaten, die ihn auf seine Bitte mit reichlich Material unterstützten, den Dank ausspricht. Eine Richtigstellung ist deshalb unbedingt notwendig, um keine falschen Ansichten für Franken aufkommen zu lassen.

Es sei hier aus dem Berichte des Herrn Dümmler besonders der folgende Absatz richtiggestellt:

„Erst wenn das Austilgungsverfahren unbedingt als aussichtslos aufgegeben werden muß, denkt man an die Rekonstruktion mit Amerikanerreben. Bis dahin hofft man aber vielleicht — im Vortrage Dümmlers und im Sonderabdruck heißt es „auch" statt „vielleicht" — eine reichtragende, guten Wein liefernde Rebe gezüchtet zu haben, welche außer der Peronospora und dem Oïdium auch der Reblaus direkt widersteht, welches die Aufgabe der Bayer. Hauptstelle für Rebenzüchtung in Würzburg darstellt."

Diese Stelle stammt aus dem Vortrage von Oberregierungsrat Dern im Jahre 1919, ist aber vollkommen entstellt wiedergegeben. In dieser Form mußte diese Ausführung lächerlich wirken.

Dern führte 1919 aus:

„Wenn einmal das Austilgungsverfahren in Franken aufgegeben werden müßte, würde keine andere Wahl bleiben, man müßte zum Anbau mit Amerikanerreben übergehen. Hoffentlich gelingt es bis dahin eine reichtragende und guten Wein liefernde Rebe zu züchten, die widerstandsfähig ist gegen Reblaus, Peronospora und Oïdium. Dahin gehen unsere Bestrebungen auf Förderung der Rebenzüchtung, das ist die große Aufgabe der Bayer. Hauptstelle für Rebenzüchtung. Bis das angestrebte Ziel, ich sage vielleicht, einmal erreicht wird, muß man sich mit dem Pfropfen der Europäerreben auf widerstandsfähige amerikanische Unterlagsreben soweit vertraut machen, daß wir im Falle der Not solche Anlagen machen können, wie sie in anderen Weinbauländern zum Teil längst im Großen bestehen."

Die Angaben Derns haben einen ganz andern Sinn, als wie von Dümmler vorgetragen. Es muß jeder Fachmann, der sich mit Rebenzüchtung befaßt — und deren gibt es jetzt erfreulicherweise sehr viele — zugeben, daß es wohl nach dem jetzigen Stand der Vererbungswissenschaft in den Grenzen der Möglichkeit liegt, die Idealrebe zu züchten, daß aber ein bestimmter Termin hierfür heute noch nicht angegeben werden kann. Jedenfalls aber können bei den intensiven Arbeiten auf dem Gebiete der Rebenzüchtung, die in Deutschland an vielen Stellen durchgeführt werden, wertvolle Ergebnisse in der Erforschung der Rebe erwartet werden.

Eine derartige sinnentstellte Wiedergabe der Rebenzüchtungsarbeiten ist um so bedauerlicher, da sich viele deutsche Stellen mit diesem Zuchtziel befassen und Herr Dümmler selbst durch seine frühere Tätigkeit in Durlach kein Neuling in der Rebenzüchtung ist.

Auch bezüglich der Amerikaner-Muttergärten in Franken ist noch eine Ergänzung zu bringen. Nachdem Herr Dümmler ausführt, daß das Holz zu den Muttergärten in Veitshöchheim und Würzburg aus dem in Preußen erprobten amerikanischen Rebensortiment stammt, hätte er auch die bewährten Unterlagsorten von Klosterneuburg und Fünfkirchen, die direkt von dort nach der Rebenbeobachtungsstelle Oberwinzer-Regensburg eingeführt und später den bayrischen Muttergärten zugeführt wurden, erwähnen müssen.

Des Weiteren ist noch anzuführen, daß außer in Veitshöchheim auch eine Direktträgeranlage am Hoyerberg bei Lindau seit 1921 eingerichtet ist. Hier befinden sich aussichtsvolle Direktträger von den verschiedenen Stellen zur weiteren Prüfung.

Außerdem ist noch anzuführen, daß neben der Rebenbeobachtungsstelle in Oberwinzer-Regensburg eine neue Quarantänestation seit 1923 in Kelheimwinzer bei Kelheim a. D. errichtet ist.

Dr. Ziegler,
Leiter der Bayer. Hauptstelle für Rebenzüchtung, Würzburg.

Digitized by Google

Erwiderung.

Die „Richtigstellung" Dr. Zieglers betrifft so kleinliche, nichtige, direkt an den Haaren herbeigezogene Dinge, daß ich es bedauere, Zeit zu einer Erwiderung vergeuden zu müssen. Ich schicke folgendes voraus:

1. Der von Dr. Ziegler besonders beanstandete Passus meines Vortrages fand in Frankfurt seitens der Zuhörer eine von mir nicht gewollte, mich selbst überraschende etwas heitere Aufnahme.

2. Die Vertreter Bayerns teilten dies Dr. Ziegler mit und forderte derselbe in einem Schreiben eine Erklärung, da ich in dem fraglichen Text sowohl wie in der Betonung beabsichtigt hätte, die Tätigkeit der Rebenzüchtung in Bayern lächerlich zu machen und die Person des Leiters derselben – also Dr. Zieglers – in Mißkredit zu bringen.

3. In einem Erwiderungsschreiben stellte ich auf Ehre und Gewissen diese irrige Ansicht richtig.

4. Dr. Ziegler lehnte diese Erklärung ab, wies auf die Wichtigkeit des Wörtchens „vielleicht" hin, das ich aus den von mir z. T. übernommenen Äußerungen Derns ausgelassen hätte und forderte überhaupt eine Streichung des ganzen Passus mit der Drohung, sonst diese Angelegenheit in die Öffentlichkeit zu bringen.

5. Eine Beantwortung erfuhr dieses merkwürdige Schreiben meinerseits selbstverständlich nicht, nur brachte ich – um des Friedens willen – das Wörtchen „vielleicht" in den fraglichen Passus noch nachträglich hinein.

Und nun zur eigentlichen hier vorliegenden Richtigstellung Dr. Zieglers:

6. Erläuterungen meinerseits zu den von Ziegler gegenübergestellten Fassungen sind unnötig. Jeder Unvoreingenommene wird aus meiner kürzeren Fassung dem Sinne nach dasselbe herauslesen wie aus der längeren Fassung Derns.

Die Handlungsweise Zieglers, Kapital aus dem Umstande zu schlagen, daß ich mich durch seine Beeinflussung habe verleiten lassen, das Wörtchen „aber" in „vielleicht" umzuwandeln, überlasse ich der Beurteilung des Lesers.

Vorträge auf Versammlungen, welche eine große Tagesordnung zu erledigen haben, dürfen eine Stunde kaum überschreiten. Das für das umfassende Thema vorgelegene reiche Material mußte deshalb rücksichtslos zusammengestrichen werden. Zitierungen wortwörtlich und noch mit Quellenangaben waren unmöglich.

7. Die Beanstandung Zieglers bez. des hohen Alters (1919) der von mir verwendeten Dern'schen Äußerung ist hinfällig

a) weil in der Reblausbekämpfung, in der Rebenveredlung und in der Rebenzüchtung einige wenige Jahre garnichts bedeuten,
b) weil Dern im September 1921 am Schlusse in einer Auslassung in „Der landwirtschaftliche Tag" denselben Gedankengang verfolgt,
c) weil Oberregierungsrat Dern, Landesinspektor für Weinbau, der erst Anfang ds. Js. aus dem Amte schied, jahrzehntelang im Weinbau Frankens dominierte und dem heutigen Stande seinen Stempel aufgedrückt hat,
d) weil die richtige Einschätzung der Gegenwart nur möglich ist bei eingehender Kenntnis der Vergangenheit.

8. Die Ansicht Zieglers von der von mir beabsichtigten Lächerlichmachung der Zuchtarbeiten in Franken, und sogar darüber hinaus in ganz Deutschland, ist zumindest töricht. Es ist und bleibt ganz selbstverständlich die große Aufgabe aller Rebzuchtanstalten, zu versuchen, gedachte widerstandsfähige Reben zu züchten! Wenn – – –? Im Vortrage heißt es: „Erst wenn das Austilgungsverfahren unbedingt als aussichtslos aufgegeben werden muß usw." „Bis dahin hofft man aber usw." Wer die Dinge in Bayern (Franken) in Vergangenheit und Gegenwart aufmerksam verfolgte, wußte, daß das Wort „unbedingt" gleichbedeutend war mit „niemals" – – – „bis dahin" steht den dortigen Rebzüchtern also reichlich Zeit zur Verfügung!

9. Mein Vortrag behandelte die Reblausverseuchungen und die Rebenveredlung, die Rebenzüchtung wurde nur hier und da der Vollständigkeit halber gestreift. Es lag deshalb keine Veranlassung vor, Dr. Ziegler um Beiträge zu bemühen. Mein öffentlich ausgesprochener Dank galt daher den Fachgenossen von der Rebenveredlung und von der Reblausbekämpfung, im vorliegenden Falle den Herren Weinbaudirektor Bauer-Neustadt und Direktor Schwappach-Veitshöchheim, nicht Herrn Dr. Ziegler.

10. Die übrigen von Dr. Ziegler gebrachten kleinen drei Ergänzungen sind mir wohlbekannt, sie fielen bei dem notwendigen rücksichtslosen Zusammenstreichen, z. T. sogar ohne Absicht, unter den Tisch.

Noch mehr – sogar manches Interessante – könnte hier gesagt werden, es ist aber zwecklos. Dr. Ziegler hat mit seiner „Richtigstellung" an dem von mir in meinem Vortrage im großen und ganzen entworfenen Bilde von dem gegenwärtigen Stande der Reblausverseuchungen und der Rebenveredlung in Franken nichts geändert. Das Ehrenrührige, das er glaubt mir nachsagen zu müssen schüttle ich leicht von mir, da die mir nachgesagten Dinge unbekannte Begriffe für mich darstellen. Ich bedaure lebhaft, daß Dr. Ziegler, der sich eigentlich freuen sollte, daß ich mich der großen Mühe unterzogen habe, die bezüglich des in meinem Vortrage behandelten Gegenstandes vorhandene armselige und dürftige Literatur zu vervollständigen, nichts besseres zu tun weiß, als nun mit großem Eifer darin nach Punkten zu suchen, die seine Tätigkeit und vielleicht auch seine Person irgendwie berühren könnten.

Damit ist diese Angelegenheit für mich erledigt.

Dümmler.

Kleine Mitteilungen

Das Badische Weinbauinstitut ist am 1. August in den Peterhof in Freiburg übergesiedelt.

Besichtigung der Rebanlagen des Weinbauinstituts.

Am Sonntag, den 20. Juli, fand eine Besichtigung der Rebanlagen des Weinbauinstituts am Lorettoberg und der Rebzuchtanlage am Jesuitenschloß statt. Gegen 7–800 Personen aus der Markgrafschaft, dem Breisgau, dem Kaiserstuhl und der Ortenau, darunter die jeweiligen Führer in weinbaulichen Fragen, waren zugegen. Diese ungeheuere Personenzahl machte es natürlich unmöglich, die Versuche in der geplanten Weise zu erläutern. Der Direktor des Instituts, Dr. Karl Müller, gab in den Rebanlagen am Loretto-

Digitized by Google

berg einen Überblick über den Rebbesitz des Instituts, über die bisher erfolgten Neuanlagen, die durchgeführten Rigolarbeiten und die angestellten Bekämpfungsversuche gegen Rebschädlinge, wobei er besonders betonte, daß in diesem Peronosporajahr alle pulverförmigen Peronosporabekämpfungsmittel vollkommen versagten. Als brauchbare Bekämpfungsmittel nannte er Kupferkalkbrühe, Nosperal und Kurtakol. Gegen den Heu- und Sauerwurm Nosprasen, Uraniagrün, Silesiagrün, Dr. Sturmsches Mittel und Urania-Zerstäubungsmittel. Dann wurden Anlagen mit gepfropften Reben vorgeführt und die Bedeutung der Rebenpropfung für den zukünftigen Weinbau klargelegt. Hierauf erläuterte Dr. Kotte die angestellten Versuche zur Bekämpfung der Rebschädlinge. Leider verhinderte die überaus große Teilnehmerzahl die genaue Besichtigung der einzelnen Versuchsstücke. Dr. Geßner führte schließlich noch verschiedene Spritzen vor und ließ mit Kurtakolbrühe Reben spritzen, um den Teilnehmern zu zeigen, wie man die Reben zu spritzen hat, um einem Peronosporabefall vorzubeugen. Die vereinzelt geltend gemachten Ansichten, die neueren Bekämpfungsmittel würden nicht genügend wirken, erwiesen sich als unzutreffend, denn dreimal mit diesen Mitteln gespritzte Reben standen vollkommen gesund da. Die Mißerfolge in der Praxis würden darnach nicht am Bekämpfungsmittel, sondern lediglich an dessen unzweckmäßiger Anwendung liegen. Hierauf begab sich der Zug der Teilnehmer unter Führung der Motorradfahrer und Radfahrer, denen dann die Fußgänger nachfolgten, an das Jesuitenschloß, wo zahlreiche weitere Teilnehmer warteten. Hier wurde die Führung in drei Abteilungen durchgeführt und den Teilnehmern die Bedeutung der Rebenzüchtung für den badischen Weinbau, die Art der Kreuzungen und die Erfolge der bisherigen Tätigkeit klargelegt. Am meisten Interesse fand bei den Teilnehmern das aus etwa 50 der besten Hybriden bestehende Sortiment. Auch die Anzucht der Sämlinge und verschiedene überaus reich tragende Kreuzungen von Europäerreben, sowie die Drahtanlage mit Gutedel, der zu Versuchszwecken zum Teil auf sehr kurze Strecker geschnitten ist, fanden großes Interesse. Nach vierstündiger Führung dankte der Direktor des Instituts für das überaus große Interesse, welches die Teilnehmer für die Bestrebungen des Weinbauinstituts durch das zahlreiche Erscheinen zum Ausdruck brachten. Es sei das gleichzeitig wieder ein Beweis dafür, wie eng die Beziehungen zwischen Weinbauinstitut und der großen Praxis schon geknüpft seien.

Das Mößlingersche Schönungsverfahren.

Von geschätzter Seite geht uns folgende Mitteilung mit der Bitte um Veröffentlichung zu:

„Eine seltsame Nachricht kommt uns aus der Schweiz zu. Dort würde sich Prof. Dr. von der Heide aus Geisenheim bemühen, bei schweizerischen Weinchemikern Stimmung gegen das Schönungsverfahren nach Dr. Mößlinger zu machen, um die Einfuhr von Weinen aus Deutschland, die nach diesem Verfahren geschönt sind, durch gesetzliche Verordnung verbieten zu lassen. Wie noch in der Erinnerung, hat Herr von der Heide in einem stark persönlich gehaltenen Artikel gegen das Mößlingersche Schönungsverfahren Stellung genommen. Daraufhin erfolgte eine einmütige Abwehr der weinbaulichen Praxis, die ihren Ausdruck in einer Stellungnahme des Weinbaudirektors Bauer in Neustadt a. d. Hdt. fand, der auf Veranlassung der pfälz. Weinfachverbände den Standpunkt der weinbaulichen Praxis darlegte. Es wird nun berichtet, daß Herr Prof. Dr. von der Heide persönlich stark verschnupft, ohne sachlich widerlegen zu können, außerdeutsche Weinfachleute zu beeinflussen sucht, Schritte gegen den deutschen Weinbau zu unternehmen. Schon vor einiger Zeit wurden uns derartige Mitteilungen gemacht. Wir erwiderten darauf, daß wir ein solches Vorgehen eines im deutschen Weinbau bekannten Mannes gegen die Interessen des deutschen Weinbaus für unmöglich erachten, daß überdies die Verwendung des Ferrocyankalis in der Kellerwirtschaft im außerdeutschen Weinbau schon weit verbreitet ist und daß die in Frage kommenden Schweizer Weinchemiker selbst am besten die ungeheure praktische Bedeutung dieses Verfahrens zu schätzen wissen werden.

Da nun jedoch diese Gerüchte sich hartnäckig erhalten und nun schon in den verschiedensten Weinbaufachkreisen besprochen wurden, bringen wir hiervon eine Notiz, um Herrn Prof. Dr. von der Heide Gelegenheit zu geben, diese Gerüchte in das Reich der Fabel zu verweisen."

Notschrei der badischen Küfer.

Die gegenwärtige Beschaffung des nötigen Werkholzes bildet eine Quelle fortgesetzter ernster Sorgen. Das Holz haben sich die Küfer glücklich im Frühjahr in bescheidenem Maße ersteigert — aber nun soll auch bezahlt werden. Seither war der Brauch, dies erst zu Martini zu tun, zu welcher Zeit auch die Landwirte ihren Verpflichtungen nachkamen. Die Versteigerer dringen aber auf sofortige Bezahlung und verlangen im Verhinderungsfalle hohe Bankzinsen. Die Küfer sind bei der außerordentlichen Geldknappheit außerstande, beides zu tun. Deshalb hat die Geschäftsstelle der Badischen Küfer- und Kübler-Innungen eine Eingabe an die vier einschlägigen Ministerien gerichtet mit der dringenden Bitte, in Anbetracht der schwierigen Zeitverhältnisse hier helfend einzugreifen, entweder durch Vermittlung einer längeren Zahlungsfrist ohne erhöhte Zinsen oder Beschaffung des erforderlichen Kredits. Dlr.

Eine neue Weinbau-Zeitschrift.

Mitteilungen über Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft betitelt sich eine Monatsschrift, welche die Provinzial-Lehranstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft in Trier seit April ds. Js. unter der Schriftleitung von Weinbaulehrer Lahr herausgibt. Im Vorwort wird versucht, die Notwendigkeit dieser neuen Zeitschrift nachzuweisen. Wenn man bedenkt, daß wir im deutschen Weinbau mit reichlich einem Dutzend Fachzeitschriften bereits an einer bedauerlichen Zersplitterung leiden und berücksichtigt, daß bereits seit sechs Jahren in Trier eine besondere Wochenschrift für Volkswirtschaft, Acker- und Weinbau (Bauernstimmen) erscheint und der 42 Jahre dort herausgekommene „Weinmarkt" eingegangen ist, kann man von der Dringlichkeit und Lebensfähigkeit der neuen Zeitschrift nicht sehr überzeugt sein. Prüft man dazu den Inhalt der vorliegenden drei Nummern, so muß man die Kühnheit bewundern, mit welcher Herausgeber und Verlag diese anscheinend nur auf die Lehrpersonen der genannten Anstalt gestützte Zeitschrift den Winzern unterbreiten. Bisher werden ausschließlich Fragen, welche in anderen Fachzeitschriften längst erörtert sind, in breitester Form und einer häufig merkwürdigen Ausdrucksweise behandelt oder es werden längst überholte Anschauungen wiedergegeben, wie in dem Artikel vom Weinbaulehrer Lahr „Wie kann die Haltbarkeit der Rebpfähle erhöht werden? in Nr. 1, worin als „gebräuchlichste, praktischste und empfehlenswerteste" Imprägnierungsart die Selbstbehandlung mit Kupfervitriol und nächstdem das Kyanisieren genannt sind. Dr. Z.

Ein Stäubling-Pilz als Rebenzerstörer.

Lycoperdon piriforme Rupp trat Ende März 1924 an etwa 50 zusammenstehenden Rebstöcken (Moselriesling) in der Lage Thielslay der Staatsdomäne Avelsbach bei Trier auf. Die Pilze saßen in Gruppen von etwa 10 Stück am Fuße der Rebstöcke zusammen und stäubten bereits. Das Mycel wuchs saprophytisch in der Borke, so daß die Nester leicht abgenommen werden konnten. Als Schädling dürfte dieser auf Reben bisher nicht beobachtete Pilz demnach nicht in Betracht kommen.

Dr. Zillig, Biologische Reichsanstalt, Zweigstelle Trier.

Preisausschreiben für die Obst- u. Traubentresterverwertung ohne Destillation.

Das Schweizerische Bauernsekretariat in Brugg versendet ein Preisausschreiben obigen Betreffs. Da den Vorteilen der Verwertung der Trester zum Brennen gewichtige Bedenken gegenüber stehen, soll geprüft werden, ob nicht ohne alkoholische Gärung und ohne Destillation die Trester ebenso nutzbringend verwertet werden könnten, wie bisher durch Brennen der Trester. Es käme in Betracht ein Verfahren zur Verarbeitung der Trester zur menschlichen oder tierischen Ernährung oder eine Verarbeitung zu anderen Zwecken, wie etwa als Dünger, Heizstoff, Rohstoff für die chemische Industrie usw. Die näheren Bedingungen fordern sich Interessenten am besten von der schweizerischen Alkoholverwaltung in Bern ein.

Vermögenssteuer und Richtpreise für Wein.

Die Rheinpfälzischen Weinhandelsverbände haben für Angaben zur Vermögenssteuer, als Gestehungskosten für Wein am 1. April 1924, nachstehende Richtpreise für je 1000 Liter, je nach Gegend und unterschieden in Weiß- und Rotwein, festgesetzt: für 1922er 300.—, 350.—,

Digitized by Google

400.–, 600.– bis 1000.– Mk.; für 1923er 350.–, 400.–, 450.–, 600.– bis 1000.– Mk.; für 1921er 1200.–, 1500.–, 2500.– Mk.; für ältere Jahrgänge als 1921er 750.— bis 1000.– Mk.

Stellungnahme zu den Weinversteigerungen.

Die Deutsche Wein-Zeitung-Mainz kommt in Nr. 49 vom 1. Juli 1924 in einer Besprechung der Frage der Zulässigkeit von Weinversteigerungen zu dem Schluße, daß das Weinversteigerungswesen wieder in die altgewohnten Bahnen der Vorkriegszeit zurückgeleitet werden müsse. Denn auch die Neufassung der Weinverordnung vom 13. April 1924 habe dem Sache nicht gedient. Trotzdem der § 2 dieser Verordnung nur Versteigerungen von eigenem Gewächs zuläßt, haben sich gerade in der Neuzeit auf Grund dieses Pharagraphen zahlreiche Gruppen gebildet, die zwar ihr Eigengewächs versteigern ließen, dabei aber Natur- und verbesserte Weine zum Ausgebot brächten und zudem Qualitäten, die im Sinne der althergebrachten Versteigerungen keinerlei Versteigerungsware darstellten.

Rundschau

Deutschland.

Neue Reblausherde am Rhein. Seit die amtliche Reblausuntersuchung im Rheingau wieder aufgenommen ist, wurden neue Reblausherde in Geisenheim, Lorch und Lorchhausen aufgefunden. Ebenso wurden mehrere Herde in Jugenheim (Rheinhessen) festgestellt.

Die neuen **badischen Ausführungsbestimmungen zum Reblausgesetz** sind im Anschluß an die vom Reichsrat aufgestellten Grundsätze für die Ausführung der §§ 1–3 des Reichsgesetzes über die Bekämpfung der Reblaus jetzt in Nr. 36 des Badischen Gesetz- und Verordnungsblattes erschienen. Sie umfassen 52 Paragraphen.

Weinbau und Staatshilfe. Die Abgeordneten Rassiga und Gallwitzer haben im bayer. Landtag eine kurze Anfrage eingebracht, was die Staatsregierung zu tun gedenke, um den pfälzischen Weinbau vor der großen Konkurrenz der Auslandsweine wie auch vor der Reblausgefahr, die immer bedrohlicher wird, zu schützen.

Die Abgeordneten Hofmann, Kaas und Guerard haben eine ähnliche Interpellation im Reichstag für den notleidenden Weinbau eingebracht und fordern die Berufung einer großen Weinkonferenz, um ein durchgreifendes Aktionsprogramm aufzustellen.

Widerstand der Winzer gegen die Reblaus-Untersuchungsarbeiten. Die Winzer der Gemeinden Oestrich und Hallgarten im Rheingau haben in einer Versammlung gegen die staatlicherseits angezeigte diesjährige kolonnenmäßige Absuchung der Rebgelände ihrer Gemarkungen nach Reblaus Protest erhoben mit der Behauptung, daß ihre seit 2 Jahren nicht mehr untersuchten von der Kommission als reblausverdächtig bezeichneten Weinberge schöner als je zuvor dastehen, wovon sich jeder rechtlich denkende Mensch und die Wissenschaftler überzeugen können und sollen.

Bessere Aussichten auf vermehrte Weinausfuhr. Dem deutschen Weinhandel, der mit dem Export seiner Weine nach dem Auslande unbedingt rechnen muß, bieten sich durch den eingetretenen Rückgang der Weinpreise wieder vermehrt Möglichkeiten dazu. Es kommen namentlich die nordischen Länder in Frage, England und später vielleicht auch wieder die Vereinigten Staaten von Nordamerika.

Studienreise für Gutsverwalter, Kellermeister usw. Der Deutsche Weinbauverband beabsichtigt für die Folge alljährlich eine mehrtägige Studienreise durch ein deutsches Weinbaugebiet zu veranstalten mit belehrenden Vorträgen an einer Weinbauanstalt. Die erste Reise, und zwar durch den Rheingau, ist im August geplant.

Notlage im Weinhandel. Durch Verkehrssperre, Entwertung des Geldes, Steigerung der Weinpreise, zu weit gehendes Eindecken an in- und ausländischen Weinen, Frankensturz und Wiederaufstieg, Stabilisierung der Währung, Kreditbeschränkung seitens der Reichsbank, Nichteingehen der ausstehenden Gelder, Stagnation im Verkauf u. a. ist der Weinhandel in solche Schwierigkeiten gebracht worden, daß er kaum seinen Verbindlichkeiten nachkommen kann und insbesondere die Weinsteuer nicht zu zahlen in der Lage ist.

Deutsch-französischer Handelsvertrag. In Berlin wie in Paris ist man mit den Vorbereitungen zu einem Handelsvertrag zwischen beiden Ländern beschäftigt.

Zur Weinzollfrage im besetzten und unbesetzten Gebiete. Die Auslandsweine brauchen — wie bekannt — mit nur etwa einem Drittel des gesetzlichen Zollsatzes im besetzten Gebiete verzollt zu werden. Daher die große Einfuhr dieser Weine ins besetzte Gebiet und von dort ohne weitere Verzollung ins unbesetzte Gebiet, zum größten Schaden der heimischen Produktion. Die Reichsregierung hat sich für außerstande erklärt, hier Abhilfe zu schaffen und sogar bisher jedweden Eingriff abgelehnt. Es sind aber doch auf allseitiges Drängen von ihr Maßnahmen erwogen worden und der Reichstagsausschuß für die besetzten Gebiete hat sogar die Reichsregierung ersucht, diese Maßnahmen gegen die Einfuhr der zu nieder verzollten Weine aus dem besetzten Gebiete beschleunigt durchzuführen.

Oesterreich.

Große Hagelschäden. Ueber Oberwarth im Burgenlande ist ein fürchterliches Hagelwetter niedergegangen. Nahezu eine ganze Stunde lang sind die Schlossen gefallen, die noch lange nachher alles mit einer ungefähr 30 cm hohen Eisschicht bedeckten. Sämtliche Kulturen auf den Feldern, in den Gartenanlagen wie auch die Weingärten sind vernichtet. Der Schaden ist riesengroß.

Ein neues Weingesetz. In Oesterreich befaßt man sich gegenwärtig mit der Umgestaltung des Weingesetzes. Der Entwurf dazu ist bereits so weit gediehen, daß er in den wichtigsten Details bereits fertig vorliegt und der endgültigen Tertierung harrt.

Frankreich.

Ursprungsbezeichnung für Wein. Der Kammer liegt ein Gesetzentwurf vor, der die Besitzer berühmter Weinlagen besser schützen soll, als es das Gesetz vom 6. Mai 1919 bisher vermochte. Die gesetzlich örtlich begrenzten Bezeichnungen wie Champagne, Sauternes usw. werden auch für kleinere Weine in Anspruch genommen wie vor allem auch für dort gezogene Amerikaner-Direktträgerweine und dem wollen die Besitzer der „großen Gewächse" in Zukunft vorbeugen.

Nachzahlungen für die im Kriege beschlagnahmten Brennkessel. Der deutsche Staatsvertreter am französisch-deutschen gemischten Schiedsgericht hat dortselbst ein Schriftstück niedergelegt, in welchem sich die deutsche Regierung bereit erklärt, im Vergleichswege den Unterschied zwischen dem wirklichen Wert der Brennkessel zur Zeit der Beschagnahme und dem Übernahmepreis nachzuzahlen. Voraussetzung dabei ist, daß der zur Zeit der Ablieferung gezahlte Preis tatsächlich nicht den vollen Wert deckte und daß der neue beschaffte Kessel von genau dem gleichen Gewicht ist, wie der zur Zeit abgelieferte.

Italien.

Typische Weine. Der Ministerrat hat eine Verordnung zum Schutze typischer italienischer Weine erlassen. Demnach können sich Erzeuger und Händler von bestimmten Edelweinen (echte Weine mit besonderen charakteristischen Eigenschaften) zum Namensschutz ihres Weines in Genossenschaften zusammenschließen unter Aufsicht des Wirtschaftsministeriums. Händler und Wiederverkäufer, wie auch die Produzenten, die nur kleine Weine erzeugen, sind mit dieser Verordnung wenig einverstanden.

Frachtermäßigungen. Für das Ausland bestimmte Weinsendungen haben vom 1. Mai bis 30. Juni d. J. auf den Staatsbahnen eine Frachtermäßigung von 30% erfahren.

Norwegen.

Alkoholverbot. Der sozialistische Antrag, die Prohibitionsfrage durch Volksabstimmung entscheiden zu lassen, ist vom Parlament zurückgewiesen worden. Der Ministerpräsident erklärt, daß die Abschaffung der Prohibition eine moralische und soziale Notwendigkeit sei, da sie Betrug, Schmuggel, Alkoholmißbrauch und die Nichtachtung der Gesetze gefördert hätte.

Vereinsnachrichten

Zentralverbandssitzungen von Weinbau und Weinhandel.

Der deutsche Weinbauverein sowie der Verein der Naturweinversteigerer hatte mit der Kommission der Weinhändlerzentralvereine und der Kommissionär-Vereinigung am 3. Juli ds. Js. in Frankfurt eine gemeinsame Sitzung, wobei die Wünsche des Handels bezüglich des Versteigerungswesens zur Sprache gebracht wurden. Ein Beschluß

Digitized by Google

wurde nicht gefaßt. Die Einzelheiten wurden lediglich zur Kenntnis genommen, um nach Durchberatung in Lokalvereinen in einer weiteren Tagung ihre endgiltige Erledigung zu erfahren.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Der Rebenstand ist gegenwärtig verhältnismäßig günstig. Die kritische Periode der Blüte ist vorüber. Die Beeren zeigen bereits 1/2 bis 2/3 der normalen Größe. Dieses rasche Heranwachsen ließ den Heuwurm nicht allzusehr aufkommen; es entwuchsen die Trauben auch dem in manchen regenreichen Gegenden immer neu sich zeigenden Peronosporabefall. Trotzdem sich hier auch schon Lederbeeren zeigen, hat es doch den Anschein, als ob die Peronosporagefahr für dieses Jahr im wesentlichen überstanden ist. Der Sauerwurm macht sich bemerkbar. Viele Beeren beherbergen bereits den Schädling in zirka 1 1/2 Millimeter Größe. Die Motten — auch die des bekreuzten Wicklers — fliegen in einzelnen Gewannen noch reichlich. Im Taubergrund versprechen nur die gedeckt gewesenen Reben einen verhältnismäßig guten Herbst. In Mittelbaden ist der Behang recht gut, ebenso teilweise in Oberbaden, wo einzelne Gemarkungen sogar glänzend dastehen, andere aber wieder sehr schwer von der Peronospora mitgenommen worden sind. Auch der Breisgau nebst dem Kaiserstuhl hat durch diese Krankheit ziemlich gelitten. Der Stand der Reben in der Seegegend wird gelobt. Der Äscherig zeigt sich überall, vorläufig sind durch diesen nennenswerte Schäden nicht zu verzeichnen. Hagel hat in einzelnen Orten die Reben und den Traubenbehang ziemlich mitgenommen. Ernteschätzungen haben gegenwärtig nur einen fragwürdigen Wert. Volle Klarheit zu gewinnen über die in Aussicht stehende Traubenernte wird erst nach weiteren 14 Tagen möglich sein. Dlr.

Italien. Die Marktlage hat sich wenig verändert. Da die Witterung der letzten Wochen für die Entwicklung der Reben günstig war und ernstliche Krankheitsansätze in keinem der wichtigen Produktionsbezirke zum Vorschein kamen, so kann man mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit in diesem Jahr wiederum auf einen Vollherbst rechnen, wenn derselbe auch nicht überall die Ausmaße des vergangenen Jahres erreichen dürfte.

Berücksichtigt man, daß im Durchschnitt ein Drittel des letztjährigen Herbstertrages unverkauft bei den Produzenten liegt, so ist darauf zu rechnen, daß bei weiterem normalen Verlauf die Versorgung noch reichlicher wird und für den Absatz eine verschärfte Krisis in Aussicht steht.

Die geringen und schadhaften Qualitäten des letzten Jahres sind jetzt größtenteils von der Destillerie absorbiert worden, sodaß im allgemeinen nur bessere Weine aus den letzten zwei Jahrgängen übrig bleiben. Trotz Zunahme des Inland-Konsums und -Exports liegen die Verhältnisse doch nicht so, um auch nur annähernd eine dem Angebot entsprechende Nachfrage erwarten zu dürfen.

Es ist deshalb begreiflich, wenn Weinbau und Weinhandel mit Besorgnis der Entwicklung der Marktlage entgegensehen.

In Betracht kommt noch, daß in diesem Jahre eine weitere Zunahme der Anbaufläche sich geltend machen wird, ein Umstand, der auf die erhöhten Kriegspreise zurückzuführen ist.

Gemeldet wird:

Arezzo (Toscana) Rotweine 10° L 55.— per hl
Rotweine 11—12° L 60—90 per hl
Weißweine 11—12° L 60—90 per hl

Greve Chianti (Toscana) Rotweine 10,5—13° L 90—110 per hl
Rotweine Ia L 120—170 per hl

Apulin-Verschnittweine 14—15° L 9—9, 13—13 1/2° L 6.50—7.50 per Grad-Hektoliter. W.

Personalia

Exzellenz Dr. Albert Bürklin, der, wie wir bereits berichteten, vor kurzem sein 80. Lebensjahr vollendete, starb am 23. Juli in Heidelberg, nachdem ihm noch kurz vorher von der Universität Freiburg die Würde eines Ehrendoktors der Philosophie verliehen worden war.

Landwirtschaftsrat Gräter, der Leiter des Weingutes Blankenhornsberg, tritt auf 1. August aus dem Dienste der Badischen Landwirtschaftskammer aus, um die Leitung eines Weingutes in Spanien zu übernehmen. An seine Stelle tritt Verwalter Raab, früher in Deidesheim.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Die Kräuselkrankheit oder Kurzknotigkeit der Weinreben.

Diese Krankheit soll nach vorliegenden Berichten in diesem Jahre auch in den deutschen Weinbaugebieten, besonders am Rhein in großem Umfange auftreten. Das Krankheitsbild äußert sich in der Weise, daß die Rebstöcke im Frühjahr nur kümmerliche Triebe mit kleinen löffelartig hohen Blättern bilden. Hervorgerufen wird diese Erscheinung durch die Saugtätigkeit einer kleinen, 1/10 mm langen Milbe (Phyllocoptes vitis), die sich in den Blättern und Trieben aufhält.

Recht bedrohlich war in den letzten Jahren die Ausdehnung der Kräuselkrankheit in Österreich. Nur den unter Mitwirkung der österreichischen Pflanzenschutzgesellschaft in großzügiger Weise eingeleiteten Bekämpfungsmaßnahmen ist es zu danken, daß eine Katastrophe abgewendet werden konnte. Als vorzügliche Bekämpfungsmaßnahme hat sich in Österreich das Bepinseln oder Bespritzen der Rebstöcke mit 1—5%iger Solbar-Lösung erwiesen, die wegen ihrer einfachen und bequemen Anwendung der früher gebräuchlichen Schwefelkalkbrühe vorzuziehen ist. Auch das Badische Weinbauinstitut in Freiburg i. Br. und Prof. Stellwaag, Neustadt a. H. haben mit Solbar gute Erfolge erzielt. Die Behandlung der Reben ist nach dem Rebenschnitt, wenn die Knospen eben zu schwellen beginnen, vorzunehmen. Das Badische Weinbauinstitut empfiehlt jedoch außerdem noch die Reben je nach Stärke des Krankheitsfalles im Laufe des Sommers wiederholten eingehenden Behandlungen zu unterziehen.

Dr. Sturms Heu- und Sauerwurmmittel.

Zahlreich sind die Gutachten, die aus dem letzten Jahre wieder über die vorzügliche Wirksamkeit dieses neuen pulverförmigen Mittels eingelaufen sind. Es seien an dieser Stelle nur zwei wiedergegeben:

Herr Direktor W. Roeder, Leiter der Lehranstalt für Wein- und Obstbau zu Berncastel-Cues a. d. Mosel, berichtet u. a.:

„Bei der Endbesichtigung der im Jahre 1923 mit Dr. Sturms Mittel zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurmes vorgenommenen Versuche konnte eine unbedingte Wirksamkeit des Mittels festgestellt werden, da der Kontrollstock stark von Heu- und Sauerwurm heimgesucht war, während die behandelten Stöcke kaum Schädigungen durch genannten Schädling aufwiesen.

Nach meinem Dafürhalten hängt der Erfolg in erster Linie von der rechtzeitigen Anwendung des Mittels ab. Der Nichterfolg rührt meist daher, daß das Mittel zu spät angewandt wurde.

Aus der Praxis äußert sich Herr Weingutsbesitzer Cl. Lampen, Sennheim a. d. Mosel, wie folgt:

„Ich nehme gerne Veranlassung, Ihnen über die Erfolge mit Dr. Sturms Heu- und Sauerwurmmittel zu berichten.

Der Erfolg war durchschlagend, auch in diesem Herbste, obwohl das Jahr dem Weinbau nicht günstig war. Gegen den Heuwurm bestäubte ich die Weinberge, als ich den ersten Mottenflug beobachtete und es zeigte sich nach der Blüte, daß ich den richtigen Zeitpunkt getroffen hatte. Das letztere ist von großer Bedeutung. Die Eier der Wurmmotte müssen auf vom Staub getroffene Gescheine gelegt werden. Einen ungleich größeren und sichtbareren Erfolg hatte ich bei der Sauerwurmbekämpfung. Ich ließ Kontrollparzellen ohne Bestäubung stehen und konnte bei den behandelten Stöcken einen Mehrertrag von dreiviertel feststellen. Ich muß betonen, daß meine Weinberge bereits Ende Mai gespritzt und geschwefelt wurden. — Das Schwefeln nehme ich jedes Jahr vor, wenn das Weinblatt die Größe eines früheren Fünfmarkstückes erreicht hat. Von mir wird das Dr. Sturm'sche Mittel im nächsten Jahre noch intensiver angewandt."

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

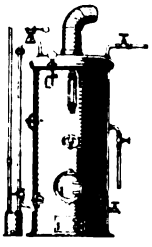
Digitized by Google

D. R. P.
Der flüssige Stanniollack
Nur echt mit Namen Capsulin
Man weise minderwertige Nachahmungen, die auf Kosten der Ausgiebigkeit gehen, zurück! Alleinige Lieferanten:
Kosmos-Export G. m. b. H.
Spezialhaus für die gesamte Getränke-Industrie
Hamburg 8, Hafenbau 7

Inseriere!

Reklame ist teuer, aber noch teurer ist keine Reklame!

Eisenwerk Theodor Loos
Gunzenhausen



Faßdampf- und Brüh-Apparate
Komplette Brenn-Anlagen

Bezugsquellen-Verzeichnis.

(Bei Anfragen und Bestellungen bitte auf die Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" Bezug zu nehmen.)

Apparate für Weinuntersuchung
Seitz-Werke, G m.b.H., Kreuznach
Kramer Karl, Glasbläserei, Freiburg i. Br.

Asbest
Seitz-Werke G.m.b.H., Kreuznach

Brennereieinrichtungen und -Geräte
Bad. Apparatebauanstalt, Bruchsal
Beierle Albert, Freiburg i. B.
Loos Philipp, Offenbach a. M.
Loos Th., Eisenwerk, Gunzenhausen
Seitz-Werke, Kreuznach

Büroeinrichtungen
Südd. Schreibmaschinen- und Büro-Einrichtungs-Gesellschaft, Freiburg i. B., Kaiserstraße 147.

Dampf- und Heißwasserkessel
Loos Philipp, Offenbach a. M.
Loos Th., Gunzenhausen

Destillierapparate
Badische Apparatebauanstalt, Bruchsal
Loos Philipp, Offenbach a. M
Seitz-Werke, Kreuznach

Einweich-Apparate
Seitz-Werke, Kreuznach

Entkeimungsfilter
Seitz-Werke, Kreuznach

Faßdämpf- und Brühapparate
Loos Th., Gunzenhausen (Bayern)

Fässer
Böhm L., Faßgroßhandlung, Mannheim

Filter
Seitz-Werke, Kreuznach

Filtriermaterialien
Seitz-Werke, Kreuznach

Filtrier-Papier
Kramer Karl, Freiburg i. B.

Flaschenfilter
Seitzwerke, Kreuznach

Flaschenfüllmaschinen
Seitz-Werke, Kreuznach

Flaschenschwefler
Seitz-Werke, Kreuznach

Flaschenspülmaschinen
Seitz-Werke, Kreuznach

Gärröhren, Gärspunden
Kramer Karl, Freiburg i. Br.

Kellereimaschinen
Grether & Co, Freiburg i Br.
Seitz-Werke, Kreuznach

Meßinstrumente
Kramer Karl, Freiburg i. B.

Motorpumpen
Seitz-Werke, Kreuznach

Nosperal
Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning, Höchst a. M.

Nosprasen
Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning, Höchst a. M.

Pumpen (Weinpumpen)
Grether & Cie., Freiburg i. B.
Seitz-Werke, Kreuznach

Rebspritzen
Beierle Albert, Freiburg i. B.
Gebrüder Holder, Spritzenfabrik, Metzingen (Württemberg)

Schwefelspan
Dr. Jakob, Chem. Fabrik, Kreuznach

Schwefelzerstäuber
Gebrüder Holder, Metzingen (Württemberg)
Seitz-Werke, Kreuznach

Schläuche
Angst Hermann, Gummiwarenindustrie Freiburg i. B.
Seitz-Werke, Kreuznach

Spundenzieher
Seitz-Werke, Kreuznach

Uraniagrün
Pflanzenschutz, G.m.b.H., Konstanz

Uraniazerstäubungsmittel
Pflanzenschutz, G m.b.H., Konstanz

Verkorkungsmaschinen
Seitz-Werke, Kreuznach

Weinstützen
Seitz-Werke, Kreuznach

Wein- und Mostwaagen
Kramer Karl, Freiburg i. Br.

Weinbergpflüge
Böhmer Karl, Maschinenfabrik, Alzey (Rheinhessen)
Holder Gebrüder, Metzingen (Württbg.

Wir laden alle Inserenten zu einem Abonnement für unser laufendes Bezugsquellen-Verzeichnis ein. Die Kosten für die Aufführung unter einem Stichwort belaufen sich auf M. 1.20 pro Stichwort, bei einem Abonnement auf M. 1.— pro Stichwort und Nummer.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 21. August 1924 | Nr. 16

Inhalt: Köhler, Das Reinhalten der Weinfässer S. 135; Dümmler, Bemerkungen zu den Weinprämiierungen und Weinversteigerungen S. 136; Kleine Mitteilungen S. 138; Rundschau S. 140; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 140; Vereinsnachrichten S. 141; Bücherbesprechungen S. 141; Bekanntmachungen S. 142.

Das Reinhalten der Weinfässer.

Von Verwalter Köhler, Weingut „Lorenzhof" Bez. Trier.

Sehen wir uns die Keller unserer Winzer an, so müssen wir oft zu der Überzeugung kommen, daß es da noch viel an der nötigen Sorgfalt, besonders an der nötigen Sauberkeit fehlt; und gerade Sauberkeit spielt in einer ordentlichen Kellerwirtschaft die Hauptrolle. In erster Linie kommen da die Fässer in Betracht, denn ihnen vertrauen wir die Erzeugnisse unserer ganzen Jahresarbeit an. Dieses Produkt aber, der Wein, ist außerordentlich empfindlich und empfänglich für eine Menge von Krankheiten, die fast alle auf eine Fahrlässigkeit oder Unsauberkeit zurückzuführen sind, die wir durch gute Kellerwirtschaft vermeiden können. Die Faßbehandlung und Sauberhaltung bilden dabei den Hauptpunkt.

Die Faßsäuberung kann verschieden gehandhabt werden und muß immer den vorherrschenden Verhältnissen angepaßt sein. Es ist nicht gleich, ob wir ein neues Faß säubern oder ein altes, ein gesundes oder ein krankes.

Die erste Säuberung, die wir einem Faß zuteil werden lassen, ist das „Weingrünmachen". Würden wir in ein neues Faß Wein füllen, so würde dieser mittels seiner Säuren Lohstoffe aus dem Holz lösen, durch die er braun würde und einen Holzgeschmack bekäme. Wir müssen also die Lohstoffe schon vor dem Füllen dem Faßholz zu entziehen suchen; das können wir durch verschiedene Methoden.

Als bestes Verfahren hat sich da das Dämpfen bewährt. Für große Betriebe gibt es dazu besondere Apparate, Faßdämpfer, die man in einem kleineren Betrieb aber sehr gut durch einen Brennkessel oder einen sonstigen Kessel mit fest verschließbarem Deckel und daran befestigtem Dampfrohr ersetzen kann. Das Dampfrohr führt man unten in das zu dämpfende Faß, das oben fest geschlossen werden muß und heizt dann den mit Wasser gefüllten Kessel fest ein. Kleine Fässer legt man vorteilhaft mit dem Spundloch nach unten und verschließt das Türchen oder Zapfloch. Der Dampf, der so in das Faß kommt, löst die Lohstoffe aus dem Holz, kühlt sich an den Wandungen ab und läuft unten als braune Brühe aus dem Faß. Wenn wir ein Faß so lange gedämpft haben, daß das Kondenswasser klar abläuft, so ist das Faß sauber und wird, nachdem es nochmals geschwenkt wurde, als „weingrün" bezeichnet.

Auch ohne Dämpfen kann man Fässer weingrün machen, wenn auch dieses Verfahren nicht so gut und sicher ist. Zu diesem Zwecke müssen wir die Fässer, nachdem sie vorher gründlich zuerst mit kaltem, dann mit heißem Wasser ausgewaschen wurden, mit einer 1—1½%igen Schwefelsäurelösung spundvoll füllen. So läßt man sie dann 8—10 Tage stehen, wonach man sie entleeren kann. Die Schwefelsäure hat dann viele Stoffe aus dem Holz gelöst, die sonst die Säuren des Weines gelöst hätten und die den Wein verdürben. Ein ebenso langes Auslaugen mit Sodalösung vervollkommnet die Reinigung. Wir waschen nach dieser Auslaugung die Fässer aus und können sie dann für Most verwenden.

Noch besser ist die Arbeit, wenn wir beide Verfahren vereinigen und das Faß zuerst mit Säurelösung auslaugen und dann dämpfen.

Von Wichtigkeit ist auch, daß wir die Fässer zuerst kalt und dann warm auswaschen. Würden wir es nämlich umgekehrt machen, so würden wir durch das warme Wasser die Holzporen öffnen, den Schmutz hineinspülen und die Poren darauf durch das kalte Wasser wieder verschließen. Aus demselben Grunde soll auch das warme Spülwasser nie im Faß kalt werden, sondern klar und noch warm ablaufen.

Wenn man beim Weingrünmachen außer dem Auslaugen mit Schwefelsäurelösung auch noch mit Sodalösung auslaugt, muß das Ausspülen der Fässer besonders tüchtig geschehen, damit alle basischen, sowie auch die durch die Neutralisierung entstandenen salzigen Verbindungen aus dem Faß kommen.

In ein weingrün gemachtes Faß soll man nie alten Wein, sondern stets neuen Most füllen, der darin vergärt und Weinstein an den Faßwandungen absetzt. Damit ist der Wein vor jeglichen fremden Stoffen, die etwa noch aus dem Holz hätten ausgelaugt werden können, geschützt.

Haben wir nun ein Faß schon länger im Gebrauch, so ist die Säuberung bedeutend einfacher, wenn der Wein, der darin war, gesund war. Nach dem Entleeren müssen wir es in diesem Falle gründlich mit kaltem und warmem Wasser putzen und auslaufen lassen. Darauf läßt man es 1—2 Tage stehen bis es trocken ist und brennt es ein, wozu man ½—1 dünne Schwefelschnitte auf 1 hl Faßraum nimmt. Wenn wir ein so gesäubertes Faß längere Zeit unberührt stehen lassen, verwandelt sich die durch das Einschwefeln gebildete schweflige Säure in Schwefelsäure und verliert schließlich ihre bakterientötende Wirkung. Es wird sich Schimmel bilden, der in kurzer Zeit das ganze Faßinnere bedecken kann. Halten wir in solch ein Faß eine brennende Schwefelschnitte, so erlischt sie, da der Sauerstoff, der darin war, von den Schimmelpilzen aufgebraucht wurde. Um dem Anlaufen der Fässer vorzubeugen, muß man das Einschwefeln alle 4—6 Wochen wiederholen, wozu aber etwa die halbe Menge Schwefel wie beim ersten Mal genügt. Man verwendet zum

Digitized by Google

Einschwefeln vorteilhaft dünne, nicht abtropfende Schwefelschnitten. Durch den abtropfenden Schwefel entsteht nämlich auf dem Faßboden gegenüber dem Spundloch mit der Zeit eine Schwefelkruste, durch die der Wein, der später in das Faß kommt, unter Umständen einen Böckfergeschmack bekommen kann. Wenn wir den billigeren abtropfenden Schwefel verwenden wollen, so bedienen wir uns am besten eines Einbrennrohres, in dem der Schwefel außerhalb des Fasses verbrennt und die schwefligen Dämpfe hineingeleitet werden.

Oft ist die Faßreinigung nun leider nicht so einfach. Wieder durch Unreinlichkeit kommt es allzu oft vor, daß ein Wein krank wird. Der beste Verbreiter einer Weinkrankheit aber ist das Faß, wenn es nicht vorschriftsmäßig gereinigt ist. Wir müssen also besondere Aufmerksamkeit den Fässern schenken, in denen wir einen kranken Wein hatten. Mit allen Mitteln müssen wir da alle Krankheitserreger, die Bakterien, abzutöten suchen. Eine der schlimmsten Krankheiten ist der Essigstich. Ist eines unserer Fässer essigstichig, so müssen wir es vor allen Dingen wieder gründlich mit kaltem und warmem Wasser putzen, mit 10%iger Schwefelsäurelösung und darauf mit 2%iger Sodalösung tüchtig auswaschen, was bei kleineren Fässern durch Schwenken und Wälzen der teilweise gefüllten Fässer auf dem Boden geschehen kann, da dabei die Faßwände am besten mit den Lösungen in Berührung kommen. Darauf müssen wir dämpfen und zwar solange, bis sich die Dauben außen heiß anfühlen, denn erst dann können wir einigermaßen sicher sein, daß die Bakterien alle abgetötet sind. Auch danach ist, wie nach jeder Reinigung, das Faß zu spülen. In solch ein wiederhergestelltes Faß bringt man dann erst einen minderwertigen Wein, um vor dem etwaigen Verderben eines besseren gesichert zu sein. Das sollte man auch immer machen, wenn man ein gebrauchtes Faß aus einem fremden Keller kauft, da auch darin Krankheiten stecken können.

Ein zweiter bedeutender Feind unserer Keller ist der Schimmel. Er tritt überall im Keller auf, wo er genügend Wärme, Wasser, Luft und Nährboden, das Holz, findet, so auch an und in den Fässern. Ist er einmal Meister in unseren Fässern geworden, so ist auch schon der von ihm angerichtete Schaden bedeutend; denn nicht auf dem Faßholz wachsen die Pilze, sondern ihre Hauptteile leben im Holz, das sie gewerbeartig mit ihrem Myzel durchwuchern.

Nachdem wir da den äußerlich sichtbaren Schimmel mit der Bürste abgebürstet haben, putzen wir das Faß wieder kalt und warm aus, behandeln es eventuell wieder mit Schwefelsäure- und Soda- oder Kalklösung oder dämpfen es am besten wieder gründlich. Überhaupt stellt der Dampf bei der Reinigung von Weinfässern ein Universalmittel dar, das durch kein anderes ersetzt werden kann. Sehr stark verschimmelte Fässer werden auch ausgehobelt, was in schwierigen Fällen das richtigste ist; außerdem sollen sie auch dann gedämpft werden.

Wollen wir Rotweinfässer für Weißwein verwenden, so müssen wir sie einer ähnlichen Reinigung unterwerfen wie kranke Fässer, wir müssen sie wieder mit 10%iger Schwefelsäurelösung und Sodalösung putzen. Darauf füllen wir sie zuerst wieder mit Haustrunk oder geringerem Wein, der die Farbstoffe dann noch vollständig aus dem Holz lösen kann. Tun wir das nicht, so laufen wir Gefahr, daß ein guter Wein diese Stoffe auflöst, hochfarbig wird und dadurch an Wert verliert.

Es ist klar, daß einer sauberen Kellerwirtschaft nicht damit genügt ist, daß die Fässer innen sauber sind, sondern auch außen bedürfen sie von Zeit zu Zeit einer Reinigung. Besonders in dumpfigen, schlecht gelüfteten Kellern laufen die Fässer leicht an. Der Schimmel verschlechtert aber die Luft und beeinträchtigt dadurch auch wesentlich die Weine, die in den Fässern lagern. Durch gründliches Abbürsten und Streichen der Dauben mit dafür eigens hergestellten Mitteln wie Mikrosol und andere können wir das alles verhindern.

Auch die Essigbakterien finden in sehr vielen Kellern auf den Fässern Gelegenheit sich zu vermehren und die Luft zu verseuchen, denn allzu wenig wird noch auf die kleinen und kleinsten Mengen Wein geachtet, die bei Kellerarbeiten oder Weinproben auf das Faß tropfen und sich da in Essig verwandeln. Das Schlimmste in dieser Beziehung sind die Lappen, die bei älteren und auch neuen Fässern um Spund und Zapfen gewickelt werden. Keine solche Lappen sollten im Weinkeller sein, denn sie sind die Brutstätten unserer Weinverderber. Wo aber ein Spund- oder Zapfloch nicht mehr rund ist, da lasse man es vom Küfer wieder rund machen und sorge dafür, daß es rund bleibt. Im übrigen kann man sich zum Dichten der Zapfen des Liesches bedienen.

Wenn wir so jede Unreinlichkeit im Keller vermeiden, wird es uns leicht fallen, vielen Krankheiten den Nährboden zu nehmen oder sie im Keime ersticken, und wenn sich jeder Bauer über die Folgen der Unsauberkeit klar wäre und sie zu vermeiden suchte, könnten wir uns eines besseren Weines erfreuen wie bisher, denn noch viele üble Weine kommen aus ihren Kellern und vermindern ihren sauer erschafften Verdienst.

✣

Bemerkungen zu den Weinprämiierungen und Weinversteigerungen.

Durch die neuzeitliche Kellerbehandlung werden die Jungweine bereits in wenigen Monaten völlig glockenhell hingestellt mit licht gelblich-grüner Farbe, völlig gesund, spritzig-fruchtig, sauber und untadelhaft reinschmeckend. Es ist ganz selbstverständlich, daß mancher weinbautreibende Landwirt, der — wie auch seine Vorfahren bis in das älteste Glied hinein — mehr oder weniger das ganz Entgegengesetzte gewohnt ist, dieses Neue vorläufig ablehnt. Der Typ, der Charakter, das Aussehen der Weine seiner Gegend erscheint ihm völlig fremd, er fürchtet für deren Ruf und Absatz. Die feiner nüancierten Werte der neuen Weine finden lediglich auf das Alte abgestimmte Geruchs- und Geschmacksnerven und ist es deshalb nicht verwunderlich, wenn bei Weinprämiierungen einzelne Preisrichter solche neuzeitlich behandelten Weine versuchen möglichst nach unten zu rangieren. Dies sind sie um so mehr geneigt zu tun, wenn sie vorher gut gevespert haben. Das sicherste Urteil über feine Geschmacksunterschiede im Wein hat man morgens *nach dem ersten Frühstück*. Das Weinprobieren zu dieser Zeit greift viele Menschen stark an. Es hilft dies aber nichts, wer als

Digitized by Google

gewissenhafter Weinprüfer gelten will, muß dieses Übel mit in den Kauf nehmen. Sicherlich ist eine saftige goldig-würzige Bratwurst, womöglich noch mit Kraut, ein verführerisch duftender, mild gepfefferter Goulasch usw. in Verbindung mit einem Glase Wein im allgemeinen etwas außerordentlich Erbauliches, unmittelbar vor einer ernsthaften Weinprobe sollten diese kulinarischen Genüsse aber als etwas Selbstverständliches unterbleiben. Die Geschmacksnerven werden dadurch völlig belegt und beeinträchtigt und zur Unterscheidung von Feinheiten untauglich gemacht. Dasselbe ist vom Rauchen vor der Vornahme von Weinprüfungen zu sagen, ganz abgesehen von solchen Rauchern, die das Rauchen auch während der Weinversteigerungen trotz Verbots immer wieder versuchen und damit auch die anderen Teilnehmer belästigen. — — und nun der Durchschnitts-Weinkonsument auf dem Land und vor allem in der Stadt! Wacker stapft er seinem Weinstüble zu, stopft die Pfeife, pafft darauf los und nimmt mit Behagen Schluck für Schluck.

„Es it an alter Häckersbrauch
Beim Wein da söllst kei Pfeuff'n rauch'!"

heißt's in einem alten bayerisch-fränkischen Winzer- (Häckers-) Lied — und dort muß man's wissen, was sich beim Weine schickt. Je feiner der Wein, um so weniger verträgt er noch ein weiteres Genußmittel zu gleicher Zeit neben sich.

Der Durchschnitts-Weinkonsument, der auch den Wein „bauernhell" zu trinken gewohnt ist, betrachtet mißtrauisch den modern behandelten kristallklaren Wein, hält ihn für geschmiert und verlangt schließlich — da auch die „Pfeuff'n" dazu nicht so recht schmecken will — energisch sein altgewohntes Viertele. Der Wirt zieht die Augenbrauen hoch, die Mundwinkel herunter, sagt nichts, aber denkt sich sein Teil und verläßt über kurz oder lang den von ihm vielleicht selbst für richtig erkannten neuen Weg und fährt im alten Gleise weiter — denn altgewohnte Menschen belehren und ummodeln zu wollen, bleibt immer eines der schwierigsten Kapitel im dickbändigen Buche der Lebensweisheit. Und was sollen wir nun tun, um auch die letzten Reste altgewohnter für den Weinbau nicht mehr zweckdienlicher Auffassung zu beseitigen! In der Erkenntnis, daß der Mensch genommen werden muß wie er ist, muß versucht werden, ihm unmerklich die notwendige andere Richtung zu geben:

1. Durch Veranstaltung von Weinproben durch staatl. Institute und große Weinhandlungen, welche neuzeitlich behandelte Weine vorzusetzen in der Lage sind, für ausgesprochene Weinwirte, Rebbauern und prominente Weintrinker mit zwanglosen theoretischen und praktischen Erläuterungen. Hierzu wären noch einzuladen Vertreter von Handelskammern, Gastwirteverbänden, gastgewerblichen Fortbildungsschulen und Vertreter der Presse. Das Bad. Weinbauinstitut hat bereits begonnen, diesen Weg zu beschreiten. Mit der Veranstaltung solcher Weinproben könnte auch gewandert werden.

2. Die Weinwirte, die sehr vorsichtig mit ihrer Kundschaft umgehen müssen, hängen vielleicht einen ähnlichen Merkspruch, wie den folgenden, in ihrem Lokale auf:

Mein liebwerter Gast — — — —
Wenn du was zum Rauchen hast
Genieß es heimwärts — ich rate dir gut.
Denn nur getrennt genossen
Schmeckt der Wein und dann der Tabak gut.

3. Auf Einladungs- und Einlaßkarten zu weinbaulichen Veranstaltungen drucke man fett und unterstrichen: Rauchverbot! Darin noch weitergehend, kann man auch hinsetzen: Vor und während der Weinprobe ist der Genuß von Tabak und gewürzten Speisen untunlich!

Will man poetisch sein, so kann man auch auf den für Preisrichter bestimmten Einladungskarten folgendes Verslein anbringen:

Richte recht — — —
Richten sollst du über der Weinpfleger Ehr'!
Du richtest schlecht,
Wenn Tabak und gewürzte Speisen du genieß'st vorher!

Damit den Preisrichtern der Magen nicht allzulang wird, sollte man möglichst früh am Vormittage und pünktlich zur angegebenen Stunde mit dem Richten beginnen.

4. Jeder Gruppe von Preisrichtern sollte, noch mehr als bisher geschehen, ein mit der Herstellung neuzeitlicher Weine vertrauter Mann angehören, ebenso natürlich dem Oberpreisgericht.

5. Im Versteigerungs- und Weinprämiierungslokal hänge man große Plakate auf mit irgendwelchen treffenden kurz gefaßten Reimen z. B.:

Rauchverbot!
Da sonst die Probe leidet not.

oder

Rauchverbot!
Denn Tabak bringt hier Not
Für Nasennerv und weinig-grüne Zunge.
Merkt's endlich, Alt und Junge!

oder

Zigarren und auch Pfeife schmauchen — —
„Dreifach Heil!" zum Lobe!
Doch bis zum Schlusse lass' das Rauchen
Sonst hast Du keine Probe!

Besucht den **Weinbau-Kongreß in Heilbronn,** 6. bis 10. September!

Die Zeit des **dritten Ablassens der 23er Weine** ist gekommen.

Das **Gipfeln der Reben** befördert die Ausreife des Holzes und der Trauben. Haltet den Weinberg frei von Unkraut.

Wo der **Sauerwurm** stark auftritt, die befallenen Beeren ausbrechen! Nach 8—10 Tagen muß die Arbeit wiederholt werden.

Digitized by Google

6. Es wäre auch keineswegs zu verwerfen, wenn vor Beginn jeder dieser Veranstaltungen von berufener Seite kurz auf die mehrfach hier erwähnten Übelstände eindringlich hingewiesen würde mit entsprechenden Wiederholungen, je nach Bedarf. Die bisweilen auch auftauchenden stark parfümierten und pomadisierten Herren, die ihren Nachbarn das Weinverkosten beinahe unmöglich machen, müßten dabei noch besonders berücksichtigt werden. Das, was bis jetzt in dieser Art Belehrung geleistet wird, ist zu dürftig.

7. Und weiterhin dürfte es auch nichts schaden, wenn von berufener Seite das hier und da vorkommende übermäßig laute Gebaren Einzelner während der Versteigerungen wiederholt entsprechend eingedämmt würde. Solche Veranstaltungen stellen ein ziemlich ernstes Geschäft dar, bei welchem Käufer und Verkäufer in Ruhe und mit Überlegung zu arbeiten vergönnt sein muß. Manche wollen dem Umstande schuld daran geben, daß wir hier im Gegensatz zu anderen Gegenden unseres weinbautreibenden Vaterlandes anstelle von Küferburschen Mädchen in den Trachten unseres Landes zum Einschenken der Proben verwenden und diese deshalb auch bei uns den Küferburschen weichen müßten. Es ist nun ohne Zweifel richtig, daß da, wo Männer und Frauen sich versammeln, es angeregter und stimmungsvoller zugeht, als wenn lediglich nur die „Mannslüt" zusammenkommen. Da nun auch nicht ältere Frauen zu dem Einschänken ausgesucht werden, sondern jugendfrische zumeist prächtig gestaltete „Maidlis", die in ihren außerordentlich kleidsamen Trachten auch auf das verstockteste Herz der anwesenden „Mannsbilder" einen erfrischenden und belebenden Einfluß ausüben, so ist das gerügte überlaute Gebaren mancher Versammlungsteilnehmer wohl zu erklären. Hier genügten aber zur Beruhigung ein paar warnende, wenn nötig energische Worte. An den Ersatz durch Küferburschen braucht nicht gedacht zu werden. Im Gegenteil, unsere Maidlis dürfen wir uns nicht nehmen lassen wie auch sonst auf unseren weinbaulichen Veranstaltungen das spezifisch süddeutsch Gemütvolle unbedingt erhalten werden muß. Eine strenge, beinahe asketische Lebensauffassung ist wohl ein gutes Ding und man kommt dabei sicherlich vorwärts, aber auch diejenigen bleiben nicht zurück, die den Dingen des Lebens froher in's Angesicht schauen. Bei allem Ernst, der den Kauf und Verkauf der Weine umgeben muß, sind fröhliche Gesichter dabei für beide Teile von nicht zu unterschätzender Bedeutung: Der Verkäufer schlägt leichter los, der Käufer greift eher zu.

Kurz zusammengefaßt sollte mit Vorstehendem dargelegt werden

1. Daß es trotz aller bisherigen Bemühungen immer wieder einzelne gibt, die bei weinbaulichen Veranstaltungen, wo es auf eine gewissenhafte gute und ungestörte Probe namentlich neuzeitlich behandelter Weine ankommt, ihre eigene Zunge und Nase vor diesem wichtigen Geschäfte nicht zu pflegen verstehen oder trotz Verbotes des Versammlungsleiters andere durch Rauchen oder allzulaute Äußerungen in ihrem wichtigen Geschäfte stören.

2. Daß neben den Bestrebungen zur Hebung der Kellerwirtschaft gleichzeitige Bestrebungen darauf gerichtet sein müssen, die Weintrinker in ihrer Masse — auf welche es ja in letzter Linie ankommt — für die neuzeitlich behandelten Weine heranzuziehen.

3. Daß das Vorgebrachte nicht belanglos kleinliches Kritisieren darstellt, sondern aus der Erkenntnis heraus erwähnt wurde, daß alles, was sich auf dem Wege zum Ziele der qualitativen Hebung unseres Weinbaues und der Kellerwirtschaft entgegenstellt, restlos beseitigt werden muß, um in Zukunft mit Erfolg neben den anderen Qualitätsweinen des In- und Auslandes die Konkurrenz aufnehmen zu können. Es wird dereinsten hart auf hart gehen. Wir haben bei uns im Lande edelste Rebsorten, beste Böden und Weinberglagen — es muß und wird gelingen, uns zu behaupten, denn wir, Führer und Geführte, wir brauchen im übrigen nur zu wollen. Dümmler.

Kleine Mitteilungen

Vermögenssteuerveranlagung im Weinbau.

In verschiedenen Konferenzen der Landesfinanzämter mit Vertretern deutscher Weinbauorganisationen wurden Abkommen getroffen über die Bewertung der Weinbaubetriebe sowie über die Bewertung der lagernden Weine und die davon für ein Jahr in Abzug zu bringenden Betriebsmittel. An der Mittelmosel wurden die Weinbaubetriebe in Höchstsätzen wie folgt bewertet: geringe Lagen bis zu 0.80, Mittellagen bis zu 1.50, gute Lagen bis zu 3.50 Mk. pro Quadratmeter. Für den Rheingau wurden 12000 Mk. für das Hektar in guten Lagen festgesetzt, neben einer Ia-Klasse, in welcher über den Satz von 12000 Mk. noch hinausgegangen werden kann. An der Mosel, Saar und Ruwer dürfen die Finanzbehörden bei der Bewertung der guten Lagen bis auf 35000 Mk. pro Hektar hinaufgehen, welche Summe auch als Norm für die besten Lagen dortselbst vereinbart wurde. Wegen dieser besonders hohen Einschätzung der Weinbaubetriebe an Mosel, Saar und Ruwer wurde hier von der Bildung einer Ia-Klasse abgesehen. Diese gesamte Bewertung ist freilich sehr fraglich geworden durch den auf der letzten Konferenz in Frankfurt a. M. vom Landesfinanzamt in Köln eingenommenen Standpunkt, daß die oben angeführten Bewertungssätze Durchschnittssätze seien, die eine Abweichung sowohl nach oben wie nach unten zulassen. Trotzdem der Weinbau grundsätzlich die Einrechnung der Weinbestände in die Vermögensobjekte ablehnt, wurden die Werte der Weine an Mosel und Saar aus den Jahren vor 1921 bis zu 500 — 650 — 750 Mk. pro 1000 Liter bestimmt, wobei noch der Preissturz der allerletzten Zeit unberücksichtigt geblieben ist.

Die bei Feststellung der Vermögenswerte in Abzug zu bringenden Betriebsmittel (die nicht unter allen Umständen mit den Baukosten identisch sind) bleiben für ein geschlossenes Weinbaugebiet im allgemeinen gleich, auch wenn ein Weinbergbesitzer unter besonders gelagerten Verhältnissen weniger Baukosten aufwendet. Die Betriebsmittel für ein Jahr wurden a) für Weinbergbesitz mit Kellereibetrieb auf 1300 Mk., b) ohne Kellereibetrieb (Traubenverkauf) auf 1200 Mk. pro 25 Ar festgesetzt. Dlr.

Der Kampf gegen die Prohibition.

Die fünfte Konferenz der internationalen Liga der Prohibitionsgegner, die, unter Abwesenheit deutscher und italienischer Vertreter, am 25. und 26. Juni ds. Js. in Scheweningen in Holland tagte, faßte u. a. auch vier Resolutionen. Die erste nimmt mit Befriedigung Kenntnis davon, daß sich das Volksempfinden gegen die Tyrannei der Prohibition auflehnt. Die zweite lenkt die Aufmerksamkeit der Verteidiger der persönlichen Freiheit in allen Ländern auf die Tatsache hin, daß die Prohibitionisten ihre Pläne stufenweise zu erreichen versuchen. Die dritte Resolution erkennt das System des Dr. Bratt, das an die Stelle der fortwährenden Bedrohung durch die totale Prohibition in Schweden eine Reglementierung des gestatteten mäßigen Genusses alkoholischer Getränke setzt, als gutgemeint an. Weist aber andererseits darauf hin, daß dieses in Schweden in Kraft befindliche System ein Monopol schafft, das auf eine mißbräuchliche Einmischung des Staates in die gesetzlichen Rechte der Produzenten, Händler und

Digitized by Google

Konsumenten hinausläuft und ihre Freiheit beschränkt, deren Hochhaltung einer der wichtigsten Zwecke der Liga ist. Und die vierte und letzte Resolution protestiert gegen die ungerechten Angriffe der Abstinenten gegen hervorragende und überzeugungstreue Männer, welche im Namen der Wissenschaft die Prohibition verurteilen und sich offen für den mäßigen Genuß alkoholischer Getränke aussprechen im Interesse des physischen Wohles und der Moral der Menschheit. Dlr.

Die Weltproduktion von Kupfer.

Bei der großen Bedeutung des Kupfers für den Weinbau ist eine kurze Betrachtung über die Herkunft des wichtigen Metalls für den Winzer vielleicht von Interesse. Die reichsten Fundstellen für Kupfer weisen die Vereinigten Staaten von Nordamerika auf, die die früher in der Kupfergewinnung führenden Länder, Spanien und Chile, seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts bedeutend überholt haben. Die Kupferproduktion der Vereinigten Staaten betrug, wie F. Behrend in der Zeitschrift für „Angewandte Chemie" berichtet, im Jahre 1918 879000 t. Durch das plötzliche Aufhören des riesigen Kriegsbedarfs sank sie im Jahre 1921 auf 229300 t und ist jetzt wieder im Ansteigen begriffen. Die Vereinigten Staaten decken mit ihrer Produktion 50–60% des Weltbedarfs und da die großen nordamerikanischen Kupfergesellschaften auch einen großen Teil der chilenischen Kupferlagerstätten in Händen haben, so beherrscht Nordamerika vollständig den Weltkupfermarkt. Trotz eines sehr großen Verbrauchs im Lande selbst, exportiert Nordamerika sehr bedeutende Kupfermengen; vor dem Kriege vor allem nach Deutschland. Dessen Kupferbedarf ist indessen nach dem Kriege stark gesunken.

Der nächst wichtige Kupferproduzent ist Japan, das vor allem China versorgt. Dann folgt Spanien mit seinen früher sehr bedeutenden Kupferlagerstätten von Rio Tinto, die indessen bald abgebaut sein werden. Rußlands sehr reiche Kupfererze sind noch wenig erschlossen, dagegen geht man in letzter Zeit an die Ausbeute reicher Lagerstätten im belgischen Kongogebiet.

Deutschlands Kupfererzeugung ist heute sehr gering im Verhältnis zur Weltproduktion. Etwa 30000 t wurden vor dem Krieg, vor allem aus den Mansfelder Lagerstätten, gewonnen. Bei einem Bedarf von 200–250000 t ist Deutschland also schon seit langem auf eine Einfuhr von Kupfer angewiesen. K.

Über die Wirkung des Schwefels auf die Mehltaupilze.

Die Forscher, die sich bisher mit der Wirkung des Schwefels auf den Mehltau befaßt haben, kamen nicht zu übereinstimmenden Erklärungen. Es wurden bald schweflige Säure, bald Schwefelwasserstoff, dampfförmiger Schwefel oder elektrische Strahlen, die vom Schwefel ausgehen sollen, als wirksam angesehen. Neuerdings hat Young vom Botanischen Garten in Missouri diese Probleme wieder erneut studiert, mit dem Ergebnis, daß die Wirkung des Schwefels nicht in der Bildung einfacher Schwefelverbindungen beruhe, sondern in der Bildung der wenig bekannten Pentathionsäure ($H_2S_5O_6$), die bemerkenswerte pilztötende Eigenschaften besitze. K. M.

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut hat am 5. August folgendes bekanntgegeben: „Infolge der regnerischen Witterung versäume man nicht in diesen Tagen eine zweite Sauerwurmbekämpfung durchzuführen."

Die Anfang August durch die Tageszeitungen gegangene Aufforderung, die Trauben jetzt noch mit Nosperalbrühe zu spritzen, stammt nicht vom Weinbauinstitut, sondern stellt eine Reklame dar. Um die Winzer vor Nachteilen und überflüssigen Ausgaben zu schützen, wird hier ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht, daß Mitteilungen des Weinbauinstituts stets den Satz enthalten: „Das Weinbauinstitut gibt bekannt."

Der Weinbau im Kanton Aargau.

Aus dem Jahresbericht von Landwirtschaftslehrer u. Rebkommissar A. Schellenberg für das Jahr 1923 geht hervor, daß der trockene Sommer das Gedeihen der Reben beförderte, wenigstens dort, wo kein Frost und kein Durchrieseln der Blüte vorher eingetreten war. Auch Pilz- und tierische Krankheiten waren bedeutungslos, dagegen hat der Frost vom 12.–13. Mai die 10–20 cm langen Triebe stellenweise vollkommen vernichtet.

Die Rebfläche hat sich nur um 9,74 ha verringert und betrug 1923 658,18 ha. Von dieser Fläche wurden 13157 hl Wein geherbstet, also etwa ½ des Jahrgangs 1922. Die Qualität war sehr unterschiedlich, bei Gutedel durchschnittlich 64–72°, bei Elbling 55–70°, bei Burgunder 69–84° nach Oechsle. Der 1923er gehört darum zu den besseren Jahrgängen. Der Wert der gesamten Weinernte beträgt 1273519 Franken. Für Burgunderweine wurden 150–200 Franken, für Gutedelweine 80–120 Franken, für Elbling 60–80 Franken pro hl bezahlt.

Zur Durchführung der Reblausbekämpfung mußten 71,78 Ar (gegen 32,8 Ar im Jahr 1922) mit 12483 Stöcken gerodet werden. Als Entschädigung wurden 1296 Franken ausbezahlt.

In den Gemeinden mit Rekonstruktionsbewilligung kamen 1923 zahlreiche Neupflanzungen mit Propfreben zustande. Im ganzen wurden auf 244 Grundstücken mit einer Fläche von 958,74 Ar 94646 Propfreben angepflanzt. Außerdem wurden noch Neuanlagen ohne amtliche Unterstützung angelegt, sodaß im ganzen etwa 11 ha (gegen 3,5 im Jahr 1922) mit veredelten Reben im Jahre 1923 neu bepflanzt wurden. Am besten haben sich in sehr kalkreichen Böden die Unterlagen 420 A, 41 B und Teleki 8 B bewährt, in Böden mit nicht mehr als 30% Kalk kann auch 3309 noch mit Erfolg angebaut werden.

Zur Veredelung wurden 127000 m Unterlagenholz verwendet, wovon 124600 m aus Frankreich stammten. Die erhaltenen Veredelungen dürften für die Bepflanzung von 16 ha im Jahr 1924 ausreichen. K. M.

Wein und Mond.

In Nr. 24 vom 15. Juni d. Js. von Le Progrès Agricole et Viticole bespricht der Direktor des önotechnischen Instituts Frankreichs, L. Matthieu, in einem Artikel „Wein und Mond" die von Praktikern oft gestellte Frage: „Kann ich meinen Wein bei Vollmond abziehen?" Schon die Winzer des alten Rom hätten dies vermieden, da der Wein sonst Essigstich bekäme. Man hat auch längere Zeit behauptet, daß Champagnerweine nur dann richtig schäumen, wenn sie nach dem zweiten Viertel des Monats März, der Karwoche, in Flaschen gezogen würden. Matthieu verneint den direkten Einfluß des Mondes auf den Wein, sondern macht hierfür die mit den einzelnen Mondphasen zumeist Hand in Hand gehenden Witterungseinflüsse dafür verantwortlich. Sinkender Luftdruck, Erhöhung der Temperatur, Donnerschläge wären oft Begleiterscheinungen der Karwoche und diese plötzlichen Erschütterungen rissen die Hefezellen im Wein mit empor, was dem auf Flaschen zu füllenden Champagnerweine zugute käme, da ja dadurch auf der Flasche durch die mitübergefüllte Hefe eine neue Kohlensäurebildung stattfinden könne. Was aber bei dem Schaumwein gut sei, gereiche dem gewöhnlichen abzustechenden Weine zum Übel, da durch den niederen Luftdruck neben der Hefe auch aufwirbelnde Bakterien mit hochgerissen und übergefüllt würden, die dann bei eintretender Sommerwärme sich vermehren und so den Stich des Weines bedingen könnten. Daher auch die Notwendigkeit, nicht bei Südwind, sondern bei Nordwind, der stets einen hohen Barometerdruck anzeigt, abzuziehen.

Matthieu fügt noch hinzu, daß sich heute die meisten Champagnerfabriken wenig um das Viertel der Karwoche kümmern, sondern die Hefe einfach aufrühren oder noch besser selektionierte Hefe hinzufügen und daß auch im allgemeinen bei den Abstichen der Mond oder die Witterung nicht beachtet zu werden braucht, da es jeder in der Hand hat, durch das sich immer mehr ausdehnende Filtrieren seinen Wein jederzeit und mit größter Schnelligkeit zu klären. Dlr.

Der österreichische Weinbautag der agrarischen Woche.

Am 21. Mai d. Js. fand unter zahlreicher Beteiligung der einschlägigen Kreise aus dem In- und Auslande der diesjährige Obst- und Weinbautag statt. Aus dem zuerst von Vizepräsident Abg. Dr. Barsch erstatteten Referat über die diesjährige Tätigkeit der Landwirtschaftskammer auf dem Gebiete des Weinbaues war nach einer Auslassung in Nr. 22 und 23 der Neuen Wein-Zeitung zu entnehmen, daß sich diese in nachstehenden Richtungen bewegt: Revision der weinwirtschaftlichen Gesetzgebung, allgemeine Förderungsmaßnahmen, Maßnahmen zur Hebung der Kellerwirtschaft und der Weinverwertung und Notstandsaktionen. Bezüglich des ersteren Punktes hat die Kammer angeregt: Die Novellierung des neuen Weingesetzes, die Revision des Weinsteuergesetzes, Zollschutz gegen die ausländische Konkurrenz und die Revision des Elementarschadengesetzes. Die allgemeinen Maßnahmen erstreckten sich auf die Beschaffung von Amerikaner-Unter-

Digitized by Google

lagsmaterial, auf die Neuerrichtung bezw. die Wiederinstandsetzung der Rebenvortreibhäuser unter Gewährung von Baukostenbeiträgen und Baukrediten, auf die Abhaltung von Rebenveredelungskursen und Kursen zur Einführung der Weinbauinstruktoren, Errichtung von Weinbuchstellen. Die Förderung der Neuanlagen durch Gewährung von Krediten ist in Aussicht genommen. Bezüglich der Notstandsaktionen sind Verhandlungen zur Beschaffung von billigen kurzfristigen Krediten für Weinbauförderungszwecke im Gange.

Prof. Dr. H. Kaserer-Wien erstattete hierauf ein Referat über „Die Erhaltung des niederösterreichischen Weinbaues — eine siedlungspolitische Notwendigkeit" mit dem Schlußergebnis, daß der Weinbau den Winzer in den Stand setze mit einer minimalen Acker- und Waldfläche neben seinem Weingartenbesitz das Auslangen zu finden und daß ferner das vorhandene Areal von 30000 Hektar Rebland 45000 Arbeiter voll beschäftige, während selbst bei intensivster Bepflanzung mit anderen Kulturgattungen — die ja in Weingeländen auch nicht überall möglich sei und die auch niemals den Wert der aus der Rebe erzielten Erträge einbringen würden — nur 9000 Arbeiter auf Verdienst rechnen könnten. Zollschutz und wirtschaftlicher Schutz müßte den Weinbauern deshalb in vollem Maße gewährt werden.

Prof. Ing. L. Stefl-Klosterneuburg sprach über „Die Bedeutung des Abziehens der Weine". Erster Abstich, wenn der Wein die beste Kostprobe ergibt, im übrigen zwei- bis dreimaliges Abziehen im ersten, einmaliges Abziehen im zweiten Jahr. Der Besuch von Fachschulen sei mehr denn je notwendig.

Konsulent Ing. oen. M. Arthold weist in einem Vortrage über „Die Rentabilität im Weinbau und die Maßnahmen zu ihrer Hebung" nach, daß es mit der Rentabilität des niederösterreichischen Weinbaues in volks- und privatwirtschaftlicher Hinsicht sehr ungünstig stehe und daß die Regierung im Interesse der Volkswirtschaft wie des Staatshaushaltes ungesäumt folgende Bedingungen zur Erhaltung und Förderung des Weinbaues schaffen müsse: Schutz durch Zölle, Schutz gegen unlauteren Wettbewerb, Schutz durch ein den Verhältnissen angepaßtes Weingesetz; Förderung des Exports, Herabsetzung der Steuern, Erfassung der Weinsteuer als Konsumsteuer, Hebung des Ertrages quantitativ und qualitativ, Veranstaltung von Weinkosten und Weinmärkten, Bildung von Winzer- und Kellereigenossenschaften.

Konsulent Ing. oen. Weigl behandelte die Chlorose der Reben, vor allem mit Rücksicht auf die Rebenpfropfungen. Nicht lediglich der im Boden vorhandene Kalk an sich lasse bestimmte Reben gelb werden, sondern es steigerten auch andere Momente die chlorosierende Wirkung des Kalkes: undurchlässiger Untergrund, an Pflanzennährstoffen erschöpfte Böden, länger anhaltende Nässe und Kälte, mangelhafte Pflege des Rebstockes, ungenügende Wahl der Unterlagsrebe u. a. Kainitdüngung im Herbste kann bei erschöpften Böden gute Erfolge zeitigen: kalkvermindernde Wirkung, günstige Beeinflussung auf physiologische Erkrankungen der Rebe. Aussetzen der Stallmistdüngung auf 2—3 Jahre. Weigl fordert eingehendere Belehrung der Weinbauern, weitgehendste Vermehrung der chlorosewiderstandsfähigen Unterlagsreben, Selektionierung der Edelsorten und Unterlagen, Kontrolle des Rebenhandels usw.

Zum Schluß sprach Regierungsrat Joseph Löschnig über „Die Steigerung im Wein- und Obstbau durch rationelle Preßarbeit", wobei er den Abfluß des Preßgutes bei den derzeitigen Preßkörben bemängelte, wie auch die Form der Preßkörbe. Zur Verbesserung empfahl er die Einlage von Bodengeflechten in den Preßkorb und den zukünftigen Bau desselben mehr in die Höhe als in die Breite.

Lebhafte Diskussion folgte der Mehrzahl der Vorträge, wobei noch Ergänzungen gegeben und verschiedene Resolutionen gefaßt wurden. Dlr.

Rundschau

Deutschland.

Bewirtschaftungskosten für Weinberge. Der Fränkische Weinbauverein hat die Bebauungskosten der Weinberge für 1924 festgestellt. Ein fränkischer Morgen (20 Ar) kommt darnach auf 778.— Mark zu stehen, und zwar in Durchschnittswirtschaften und in solchen Betrieben, die nur fremde Arbeitskräfte beschäftigen. Verwaltungs- und Kellerkosten bis zum 1. Abstich gehen besonders.

Frostsicherheit der veredelten Reben. Nach Gutachten der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden und der Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim a. Rh. sind die ausgesprochenen Befürchtungen, daß sich veredelte Reben gegenüber Winterfrösten empfindlicher erweisen können als unveredelte Reben, hinfällig.

Protest gegen die erhöhten Faßeichgebühren. Die Faßeichgebühren betragen durch ständige Erhöhungen gegenwärtig das Fünffache der Vorkriegsjahre. Der Handel fordert eine Nachprüfung dieser nicht gerechtfertigten Sätze, da er mit Abgaben bereits übermäßig belastet sei.

Anträge im Reichstage auf Beseitigung fachlicher Steuern. Im Reichstage sind von der Wirtschaftlichen Vereinigung zwei Anträge eingebracht worden, die gemeindlichen Getränkesteuern außer Kraft zu setzen und den unhaltbaren Zustand, daß Steuern von Steuern (Gemeindeverbrauchssteuern durch Reichssteuer, Gemeinde- und Reichssteuer durch Reichsumsatzsteuer) erhoben werden, schleunigst zu beseitigen.

Bessere Ausbildung der Küfer- und Küblerlehrlinge in den Gewerbeschulen. Das Badische Ministerium des Kultus und Unterrichts hat in einem besonderen Schreiben an die Gewerbeschule Karlsruhe die in Frage kommenden Gewerbelehrer aufgefordert, für das Küfer- und Küblerhandwerk geeignete Lehrmittel zu bearbeiten. Die Geschäftsstelle des Verbandes badischer Küfer- und Kübler-Innungen fordert erfahrene Fachmänner aus dem Handwerk zur Mithilfe auf.

Die Kreuznacher Weinbauschule, die bisher mit ihren Überschüssen in den Einnahmen die Fehlbeträge der Weinbauschulen Trier und Ahrweiler hat decken müssen, soll bedeutend erweitert werden Die in Kreuznach noch vorhandene landwirtschaftliche Schule ist mit der Weinbauschule verschmolzen worden.

Schweiz.

Die Alkoholfrage. Die eidgenössische Alkoholverwaltung beklagt sich in einem Bericht über eine auffallende Zunahme der heimlichen Fabrikation und des Verbrauchs von Absinth und Absinthnachahmungen. Es ist dies eben ein weiterer Beweis dafür, daß dem Mißbrauch von Alkohol durch Polizeimaßnahmen nicht beizukommen ist, sondern lediglich durch vernünftige fiskalische Bewirtschaftung.

Die Revision der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung ist namentlich mit Bezug auf den vielumkämpften Abschnitt „Wein" dem Abschlusse nahe gebracht worden. Der schweizerische Weinhandel hat sich in der Deklarationsfrage zu Konzessionen entschlossen, während die Vertreter der Produktion Entgegenkommen in der Verschnittfrage und in der Buchkontrolle zeigten.

Schutz vor wilden Weinimporten aus Italien verlangen die Tessiner Weinhändler von der eidgenössischen Regierung.

Die Herstellung eines natürlichen Traubenlikörs. Die Schweizerische Weinzeitung gibt in Nr. 25 von diesem Jahr ein Rezept, welches wir kurz zusammengefaßt unseren Lesern nicht vorenthalten wollen: Kelterung der Trauben (am besten Tafeltrauben mit ausgesprochenem Aroma, Muskateller, Muskatgutedel usw.), beliebig starkes Eindicken des Traubensaftes in einem Vakuumapparat, Zusatz von 45—50 Vol. % Alkohol, Filtration der trüben Flüssigkeit zum bernsteinhellen Likör.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Der Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer im Juli 1924.

Die Entwicklung der Trauben schritt bei dem günstigen Wetter gut voran. Von Krankheiten bewirkte der rote Brenner in trockenen Lagen beträchtliche Schäden. 20 und mehr Blätter an einer Bogrebe waren hier von der Krankheit ergriffen und gegen Ende des Monats die untersten zwei Blätter der Triebe meist bereits abgefallen. Der Verlust an Assimilationsfläche bewirkte ein Abfallen zahlreicher Traubenbeeren und ein Zurückbleiben der verbleibenden im Wachstum. Die Krankheitserscheinung ist im Junibericht unter dem Namen „Braunfleckigkeit" beschrieben, weil es in den Anfangsstadien Ende Juni noch

Digitized by Google

nicht gelungen war, den Erreger mit Sicherheit nachzuweisen und ein derartig epidemisches Auftreten dieser im Weinbaugebiet der Mosel, Saar und Ruwer bisher nur ganz vereinzelt aufgetretenen Krankheit anfangs nicht vermutet werden konnte. Wahrscheinlich haben die Witterungsbedingungen der letzten Jahre und besonders diejenigen dieses Frühjahres im Verein mit einem stets sehr verspäteten ersten Spritzen gegen Peronospora das umfangreiche Auftreten der Krankheit ermöglicht, wie an anderer Stelle näher dargelegt werden wird. Da der Befall mit dem die Krankheit verursachenden Pilz bereits Ende Mai, Anfang Juni erfolgt und nur eine vorhergehende Spritzung mit einprozentiger Kupferkalkbrühe, sowie frühzeitiges Untergraben des abgefallenen Reblaubs vorbeugend wirken können, blieb nur über, die Winzer aufzufordern, bei den Laubarbeiten soviel Geizblätter stehen zu lassen, daß hierdurch der Ausfall an erkrankten Blättern möglichst ausgeglichen wurde. Gegen Ende des Monats sproßten aus den Blattnerven unterseits die bereits mit bloßem Auge sichtbaren graugrünen niedrigen Konidienrasen des Pilzes hervor, deren Entwicklung durch Einlegen der Blätter in einen feuchten Raum sehr beschleunigt werden konnte.

Die Peronospora konnte während der Regentage im ersten Monatsdrittel einen neuen Befall bewirken, der dann vom 17. an in zu spät gespritzten Weinbergen an Blättern und Trauben heftig in Erscheinung trat. Da aber die meisten Weinberge sofort nach der Blüte, Anfang Juli, zum zweitenmal gespritzt wurden, erstreckte sich der Schaden nur auf wenige Gemarkungen, während die Krankheit in den übrigen Weinbergen vereinzelt blieb. Sehr heftig trat sie in nicht häufig und früh genug gespritzten Rebschulen auf. Die ersten Lederbeeren wurden im letzten Monatsdrittel gefunden. Die dritte Spritzung wurde meist zu Ende des Monats durchgeführt, aber durch immer wieder niedergehende Regenschauer ungünstig beeinflußt.

Oidium zeigte sich zu Ende des ersten Monatsdrittels allenthalben vereinzelt an den Trauben. In nicht oder zu spät geschwefelten Weinbergen breitete es sich, durch die feuchtwarme Witterung begünstigt, erheblich aus, während in zweimal geschwefelten Weinbergen, mit Ausnahme von besonders anfälligen Lagen, der Befall vereinzelt blieb. Ein drittes Schwefeln wurde durch die häufigen Niederschläge sehr erschwert.

Die Sauerwurmmotten des einbindigen und bekreuzten Wicklers schwärmten seit etwa 18. Juli in manchen Gemarkungen auffallend stark. An der Saar und in der Umgebung von Trier zeigte sich besonders der bekreuzte Wickler weit häufiger als in früheren Jahren. An der Untermosel dagegen, dem Hauptverbreitungsgebiet dieses Schädlings, konnte nur ein schwacher Flug festgestellt werden. Zur Bekämpfung wurde der dritten Peronosporaspritzung meist Uraniagrün, an der Untermosel auch häufig Nikotin beigefügt. Dr. 3.

Vereinsnachrichten

Deutscher Weinbau-Kongreß. Vom 6. bis 10. September findet in Heilbronn der Deutsche Weinbau-Kongreß, verbunden mit dem 50jährigen Jubiläum des Deutschen Weinbau-Verbandes und dem 100jährigen Jubiläum des Württ. Weinbauvereins, statt. Eine umfangreiche Ausstellung aus allen Gebieten des Weinbaus und der Kellerwirtschaft wird am 7. September eröffnet. Am 8. September Sitzungen des Vorstandes und der Ausschüsse. Nachmittags Feier des 100jährigen Jubiläums des Württ. Weinbauvereins. Am 9. und 10. öffentliche Kongreßsitzungen mit Vorträgen und Kostprobe württembergischer Weine. Für den 11. sind Ausflüge nach Weinsberg zur Besichtigung der Weinbauschule und nach der Rebveredlungsanstalt Offenau sowie zum Salzwerk Kochendorf geplant.

Studienreise. Der Deutsche Weinbauverband veranstaltet vom 25. bis 28. August eine Studienreise in das Rheingauer Weinbaugebiet. Es wird die Höhere staatl. Lehranstalt Geisenheim besichtigt; eine Reihe von Vorträgen wird dort stattfinden. Anschließend daran ist Gelegenheit gegeben, die Weinbaugebiete von Geisenheim, Johannisberg, Rüdesheim, Aßmannshausen, Hattenheim, Steinberg und Hochheim a. M. unter sachkundiger Führung kennen zu lernen. Nähere Auskunft erteilt der Deutsche Weinbauverband.

Vom Naturweinbauverein für das untere Markgräflerland und den Breisgau. Der dem Badischen Winzerverband angeschlossene Naturweinbauverein für das untere Markgräflerland und den Breisgau konnte auf Veranlassung des Vorsitzenden, Herrn Neymeyer-Wettelbrunn, am Sonntag den 10. August, begünstigt vom schönsten Wetter, eine Besichtigung der Rebanlagen des Badischen Weinbauinstituts am Schlierberg in Freiburg und am Jesuitenschloß veranstalten. Von den Herren des Badischen Weinbauinstituts hatten sich Dr. Geßner und Dr. Kotte und Weinbauinspektor Röder in liebenswürdigster Weise zwecks Erklärungen zur Verfügung gestellt. Herr Weinbauinspektor Röder gab treffende Ausführungen über Anlage, Anbau, Veredlung, Sorten und Ertragsfähigkeit der Reben. Die Herren Dr. Kotte und Dr. Geßner gaben über die Krankheiten und Schädlinge der Reben und die Bekämpfung derselben sehr lehrreiche Aufschlüsse und demonstrierten Versuche, bei denen die Unterschiede zwischen den mit verschiedenen Bekämpfungsmitteln behandelten und den nicht behandelten Parzellen in krassester Form in Augenschein traten. Eine praktische Anwendung erprobter Rebspritzen fand ebenfalls statt. Die Besichtigung kann für die Teilnehmer höchst lehrreich und für den praktischen Weinbau zweckmäßig genannt werden. Nach Beendigung der Besichtigung wurde eine Resolution gegen den deutsch-spanischen Handelsvertrag verfaßt und einstimmig angenommen. Herr Dr. Tischer vom Badischen Bauernverein gab kurze Aufklärungen über die vernichtende Auswirkung des deutsch-spanischen Handelsvertrages für den badischen Weinbau. H. Schwär.

Der Verein ehemaliger Winterschüler von Ettenheim besichtigte am 14. August die Anlagen des Badischen Weinbauinstituts. Bei dieser Gelegenheit wurden von Herrn Dr. Geßner und Herrn Weinbauinspektor Röder die Grundzüge einer neuzeitlichen Schädlingsbekämpfung und eines neuzeitlichen Weinbaues erläutert.

Bücherbesprechungen

Babo und Mach, Handbuch des Weinbaus und der Kellerwirtschaft. I. Band Handbuch des Weinbaus, 2. Halbbd. XII u. 734 Seiten. Mit 522 Textabb. Berlin 1924. Verlag Paul Parey. Preis geb. Mk. 26.—.

Der Verlag hat Wort gehalten und bald nach Erscheinen des ersten Halbbandes über Weinbau den zweiten noch umfangreicheren folgen lassen. Damit liegt nun der ganze Babo und Mach in 4 dicken Bänden wieder in Neuauflage vor, und zwar die Kellerwirtschaftsbände in 5. Auflage, die Weinbaubände in 4 Auflagen. Der letzte Band ist in der schwersten Zeit, die über das deutsche Buchdruckergewerbe je hereinbrach, gesetzt und gedruckt worden. Gleichwohl ist die Ausstattung vollkommen friedensmäßig. Man muß dem Verlag für diesen Glauben an bessere Zeiten und für den Mut, trotz aller Hemmnisse diese Neuauflage herauszubringen, Dank und Glückwünsche aussprechen.

Der vorliegende Band umfaßt die Erziehungs- und Unterstützungsarten und die Kulturarbeiten, bearbeitet von Zweifler, die tierischen Feinde und Krankheiten der Rebe von Lüstner, die Nebenprodukte des Weinbaus, Durchführung der Weingartenarbeit, Ertragsberechnung im Weinbau von Kaserer und die Weinlese von Krömer. Überall waren die Verfasser durch Verbesserungen und Zusätze bestrebt, das Buch auf den neuesten Stand der Wissenschaft zu bringen. Die Literatur der allerletzten Zeit konnte allerdings nicht immer mehr berücksichtigt werden, weil eben die Herstellung des Buches längere Zeit in Anspruch nahm. Auch die Abbildungen konnten wegen der Kostspieligkeit ihrer Herstellung nicht vermehrt oder wo nötig durch bessere ersetzt werden. Aber diese kleinen in der Not Deutschlands beruhenden Schönheitsfehler tun dem Wert des Buches, das in der ganzen Weltliteratur seinesgleichen sucht, keinen Abbruch. Niemand, der sich ernsthaft mit Weinbau befassen will, kann darum dieses Werkes entbehren. K. M.

Stummer, A. Weinbau. Ein Leitfaden zum Gebrauch an landwirtschaftlichen Schulen und für den Selbstunterricht. 96 Seiten, mit einer Weinbaukarte und 51 Abbildungen. Reichenberg 1924, Nordböhmischer Verlag G.m.b.H. Preis 18 tschechische Kronen.

Die ehemals österreichischen Weinbaufachmänner entfalten in den letzten Jahren eine rührige Tätigkeit mit der Veröffentlichung von Lehrbüchern für Weinbau. Unsere Leser finden in dieser Teilschrift schon eine ganze Anzahl von Besprechungen solcher Werke. Das vorliegende Büchlein umfaßt nur den Weinbau und scheidet dabei auch die Kapitel Rebkrankheiten und Weinbauschlaggeräte aus, die in anderen Bändchen desselben Verlages behandelt sind. Das ist natürlich ein Nachteil für das Stummersche Buch, das aber sonst ein sehr brauchbarer Führer für den Weinbaupraktiker darstellt und manche

Digitized by Google

Kapitel in sehr anregender Weise behandelt. Ich möchte hier besonders auch auf den Abschnitt Weinbaugeographie hinweisen, der in kurzen Worten einen guten Überblick über den Weinbau auf der Erde gewährt. K. M.

Tumler, Fr. †. Herkunft und Terminologie des Weinbaus im Etsch- und Eisaktale. Aus dem handschriftlichen Nachlaß herausgegeben von Karl M. Mayr. Schlern-Schriften Nr. 4. 42 Seiten. Universitäts-Verlag in Innsbruck 1924. Preis geh. M. 1.20.

In einem Gebiete, in welchem schon frühzeitig durch die Römer Weinbau betrieben wurde, wie im Etsch- und Eisaktal, haben sich noch manche aus der Römerzeit herrührende Sprachausdrücke aus dem Gebiete des Weinbaus und der Kellerwirtschaft erhalten, die von dem Philologen Tumler in dankenswerter Weise gesammelt und in der vorliegenden Schrift im Zusammenhang besprochen werden. Die Arbeit ist für diejenigen, die auch an der Geschichte des Weinbaus nicht achtlos vorbeigehen wollen, von großem Wert, zumal ja viele der italienischen Volkssprache entnommenen Fachausdrücke auch in Deutschland üblich sind. K. M.

Wortmann, Jul. Über das Auftreten und den Gang der Reblausverseuchungen in den preußischen Weinbaugebieten. 24 Seiten. Verlag Paul Parey, Berlin 1924. Preis Mk. 0.60.

Dieses kleine Heft stellt den Abdruck eines Vortrages dar und gibt einen Überblick über das genannte Thema unter kritischer Betrachtung der amtlichen Reblausuntersuchung der Vorkriegszeit. Verf. hält die rechtsrheinischen Infektionen durch linksrheinische Herde infolge Übertragung der Reblaus durch Luftströmungen hervorgerufen. Diese Luftübertragungen der Reblaus spielen überhaupt in der ganzen Arbeit eine Hauptrolle. Wo größere Herde in der hauptsächlichsten Windrichtung vorhanden sind, glaubt Verf. darum auch nicht, daß man mit dem Vernichtungsverfahren der Reblaus Herr werden könne, weil stets wieder Neuinfektionen stattfinden. Es muß aber bemerkt werden, daß Verf. für seine Behauptung stichhaltige Beweise nicht erbringt. Daß die Verbreitung der Rebläuse durch die geflügelte Form bei uns, im Gegensatz zu Wortmanns Angaben, keine Rolle spielt, darüber sind sich heutzutage wohl fast alle Reblausfachverständigen einig. Die Nachkommen geflügelter Läuse können bekanntlich bei uns nicht überwintern. Verf. hat aber diese Forschungsergebnisse gar nicht berücksichtigt. Daß Wurzelläuse gelegentlich vom Wind übertragen werden können, wie Verf. angibt, liegt im Bereiche der Möglichkeit und ist übrigens schon 1911 von Lüstner ausgesprochen worden. Aber es muß ausdrücklich betont werden, daß es sich um eine Annahme handelt, nicht um eine bewiesene Tatsache.

Spielt die Reblausübertragung durch Wind auf große Entfernungen wirklich die Rolle, die ihr Verf. beimißt, dann war es doppelt erfreulich, daß die Weinbausachverständigen der einzelnen Länder einen 1919 vom Verf. eingebrachten Vorschlag, an der westdeutschen Grenze zur Sicherung des deutschen Weinbaus gegen Reblauseinschleppungen eine 1 km breite Zone von Reben zu befreien, abgelehnt haben. K. M.

Bekanntmachungen

Winterkurs zur Ausbildung in Wein-, Obst-, Gemüsebau und Landwirtschaft.

Auf dem Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg bei Ihringen am Kaiserstuhl beginnt am 1. Oktober ds. Js. ein halbjähriger Winterkurs zur Ausbildung in Wein-, Obst-, Gemüsebau und Landwirtschaft. An demselben können junge Leute, Söhne von Rebbesitzern und Landwirten teilnehmen. Dieselben erhalten Verpflegung und Unterkunft im Gutsbetriebe. In den Vormittagsstunden wird Unterricht erteilt, während an den Nachmittagen praktische Arbeiten im Gutsbetriebe verrichtet werden.

Der Unterricht erstreckt sich auf Weinbau, Kellerwirtschaft, Obstbau und Obstverwertung, Gemüsebau, Landwirtschaft im engeren Sinne und Hilfsfächer. Anschließend an den Winterkurs ist die Möglichkeit einer weiteren theoretischen und praktischen Ausbildung während der Sommermonate (Jahreskurs) geboten.

Mit der Einrichtung eines Winterkurses kommt die Badische Landwirtschaftskammer einem starken Bedürfnis des badischen Weinbaues entgegen, da ein großer Teil der Rebbesitzer während der arbeitsreichen Sommermonate nicht die eigenen Hilfskräfte entbehren kann. Um den Schülern noch die Gelegenheit zu bieten, an der Traubenlese und den überaus wichtigen Kelter- und Kellerarbeiten im Herbste auf dem Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg teilzunehmen, mußte der Kursbeginn auf Anfang Oktober verlegt werden. Der Winterkurs schließt Ende März 1925.

Neben einer gründlichen Ausbildung in den vorgenannten Unterrichtsgegenständen wird in dem Winterkurs noch besonderer Wert auf eine sorgfältige Erlernung der vorkommenden praktischen Arbeiten gelegt. Reiche Gelegenheit hierzu bietet sich in dem mit allen wichtigen Maschinen versehenen, rund 40 Hektar großen Gutsbetriebe, der in erster Linie auf Weinbau und Kellerwirtschaft zugeschnitten ist. Neben etwa 40 Morgen Rebgelände, einer Reb- und Baumschule, umfaßt der Betrieb auch Obstpflanzungen, Gemüseland, Äcker und Wiesen von etwa gleichem Umfange. Die Tierhaltung besteht in Zugpferden und Rindvieh nebst Schweinezucht.

Der Rebbesitz auf dem Blankenhornsberg enthält bereits größere Flächen in neuzeitlicher und moderner Erziehungsanlage, die noch ständig erweitert werden.

Wir laden die Rebbesitzer und Landwirte hiermit ein, ihren heranwachsenden Söhnen durch Teilnahme an dem Winterkurs auf dem Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg eine umfassende Berufsausbildung zu vermitteln.

Anmeldungen nimmt die Betriebsleitung des Versuchs- und Lehrgutes Blankenhornsberg bei Ihringen bis zum 15. September entgegen. Daselbst jede weitere Auskunft. Frühzeitige Anmeldung ist geboten, da nur eine bestimmte Schülerzahl Aufnahme finden kann.

Karlsruhe, den 1. August 1924.

Der Vorsitzende der Badischen Landwirtschaftskammer:
Gebhard.

Kurse in Veitshöchheim.

An der Staatl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau Veitshöchheim bei Würzburg beginnen am 3. Nov. d. Js. folgende Lehrgänge:

1. Ein Jahreslehrgang für „Gärtner und Obstbauer",
2. Ein Jahres- u. Halbjahreslehrgang für „Winzer und Obstbauer".

Die wichtigsten Aufnahmebedingungen sind: Mindestalter von 17 Jahren, ordnungsmäßige Lehrzeit von 3 Jahren für Schüler der „Gärtner-Abteilung", mindestens 2jährige praktische Beschäftigung in der Kellerwirtschaft bezw. im Wein- und Obstbau oder in Landwirtschaft mit wein- und obstbaulichem Nebenbetrieb für Schüler der „Winzer-Abteilung".

Die Ausbildung erstreckt sich in der „Gärtner-Abteilung" auf alle Zweige des Obst- und Gartenbaues sowie der Obst- und Gemüseverwertung, in der „Winzer-Abteilung" auf alle Zweige des Weinbaues und der Kellerwirtschaft, des Obst- und Gemüsebaues, der Obst- und Gemüseverwertung sowie der Landwirtschaft.

Das Ziel der Lehranstalt ist, auf allen vorerwähnten Gebieten tüchtig geschulte Praktiker heranzubilden.

Für Lehrzwecke stehen der Anstalt zur Verfügung: Ausgedehnte Gartenanlagen, darunter der berühmte Veitshöchheimer Hofgarten, umfangreiche Obst- und Gemüseanlagen, Gewächshäuser und künstliche Regenanlagen, Baumschulen, Rebschulen, zahlreiche Weinberge mit einer Reihe von Europäer- und Amerikaner-Versuchsanlagen, ferner Kellerei und Brennerei, Obst- und Gemüseverwertungsstation, eine Rebveredlungsstation sowie ein landwirtschaftlicher Gutsbetrieb.

Der Unterricht wird seit dem Vorjahre in neuerbauten, modern eingerichteten Lehrsälen abgehalten; während des Vormittags finden dabei jeweils theoretische Unterweisungen im Lehrgebäude statt, der Nachmittag ist durch Praxis in den verschiedenen Spezialbetrieben ausgefüllt.

Den Schülern ist Gelegenheit geboten, durch praktische Arbeit, welche sie während ihrer freien Zeit im Dienst der Lehranstalt verrichten, sich einen angemessenen Verdienst zu verschaffen und damit einen Teil ihrer Unterhaltungskosten zu bestreiten.

Anmeldungen wollen, sofern auf Unterkunft und Verpflegung im Schülerheim gerechnet wird, möglichst sofort, im übrigen spätestens bis 20. Oktober lfd. Js. betätigt werden.

Nähere Auskunft erteilt auf Wunsch die Direktion.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Digitized by Google

Dr. Rudolph Blankenhorn.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 4. September 1924 | Nr. 17

Inhalt: Weinbaujubiläum S. 143; K. Müller, Führende Männer des deutschen Weinbaus: 2. Professor Dr. Blankenhorn, mit einer Bildnistafel S. 144; Mährlen, Zur Jahrhundertfeier des Württembergischen Weinbauvereins S. 146; Kotte, Eine bemerkenswerte neue Rebspritze, mit einer Textabbildung S. 149; Kramer, Einige Neuerungen in der Kellerwirtschaft S. 149; Röder, Zum bevorstehenden Herbst S. 154; Baragiola, Nochmals das Möslingersche Schönungsverfahren S. 155; Ziegler, Über das Auftreten und den Gang der Reblausverseuchungen in den süddeutschen Weinbaugebieten S. 157; Kleine Mitteilungen S. 157; Rundschau S. 158; Vereinsnachrichten S. 159; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 159; Fragen und Antworten S. 160; Bücherbesprechungen S. 160.

Weinbaujubiläum

Ein seltener Zufall ermöglicht es, in diesem Herbst vier Weinbauvereinsjubiläen zu feiern. Am 30. September sind 50 Jahre verflossen, seit sich die deutschen Winzer in Trier unter Prof. Blankenhorns Führung entschlossen haben, um dem schädlichen Treiben der zunehmenden Weinfabrikation eine kräftige Schranke zu setzen, sich zu einem deutschen Weinbauverein zusammenzuschließen. Im September 1875 auf dem Weinbaukongreß in Colmar i. E. wurde dann der Verein – der Vorgänger des jetzigen Deutschen Weinbauverbandes – endgültig konstituiert. Er hat in den verflossenen 50 Jahren gezeigt, daß die deutschen Weine im Naturzustand, ohne ein Nachzuckern oder übermäßig gezuckert, sich die ganze Welt erobern können. Auch durch Aufklärung über Verbesserungen im Weinbau und in der Kellerwirtschaft auf Grund wissenschaftlicher und praktischer Erfahrungen und neuerdings durch wirtschaftspolitische Arbeit, hat der Verein im Laufe der 50 Jahre dem deutschen Weinbau unendlich viel genützt. Die deutschen Winzer dürfen deshalb voll Dankbarkeit sich der Männer erinnern, die in uneigennützigster Weise den Verein und jetzigen Verband über alle Schicksalsschläge hinweg stets zum Wohle der Gesamtheit des deutschen Winzerstandes geleitet haben und leiten. Leider fällt das 50jährige Jubiläum in eine für den deutschen Weinbau schicksalsschwere Zeit, die schwerste, die der Verband jemals zu überwinden hatte, denn es gilt jetzt, unentwegt und ohne jede Rücksicht auf andere Bestrebungen, den deutschen Weinbau vor dem Untergang zu retten. Es gilt, die Schutzzölle für den Auslandswein so zu gestalten, daß der Lebensnerv des deutschen Weinbaus, die Wirtschaftlichkeit, nicht untergraben wird. Möge es den bewährten Kräften des Verbandes gelingen, dieses schwierige Problem zu lösen, dann hat der Verband dem deutschen Winzer im 50. Jahre seines Bestehens die schönste Jubiläumsgabe überbracht.

Nicht nur die deutschen Winzer schlossen sich vor 50 Jahren zur Abwehr gegen die Weinpantscherei zusammen, sondern ebenfalls unter dem Einflusse von Prof. Blankenhorn auch die Winzer einzelner Weinbaugebiete. Am 18. Oktober 1874 wurde der oberbadische Weinbauverein gegründet und am 8. November 1874 bildete sich der fränkische Weinbauverein.

Schon 50 Jahre vorher haben sich die württembergischen Weingärtner zum Württembergischen Weinbauverein zusammengeschlossen, der darum in diesem Jahre sein 100stes Jubiläum feiern kann. Seine Leistungen sind in einem besonderen Artikel dieser Nummer behandelt.

Auch diese Vereine haben unendlich viel Kleinarbeit geleistet und durch unzählige Veranstaltungen zur Hebung des Weinbaus, der Kellerwirtschaft und des Weinabsatzes beigetragen. Wir bringen ihnen allen herzliche Glückwünsche dar für diese geleistete erfolgreiche Arbeit und wünschen ihnen baldige Erholung von den Nachwehen des Krieges und kräftige Weiterentwicklung zum Wohle des Winzerstandes. K. M.

Digitized by Google

Führende Männer des deutschen Weinbaus.

2. Professor Dr. Adolf Blankenhorn.

Mit einer Bildnistafel[1].

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 93 des Badischen Weinbauinstitutes.)

Man hört ab und zu, Professor Blankenhorns Leistungen für den Weinbau seien überschätzt worden. Wem es nur vergönnt ist, von niederer Warte die Leistungen Blankenhorns zu überblicken, der kann vielleicht zu dieser Anschauung kommen. Wer aber tiefer in die Gedankengänge Blankenhorns an Hand seiner Arbeiten und Korrespondenzen eindringt, der muß sehr bald erkennen, daß wir es hier mit einem Manne zu tun haben, der, begabt mit viel Wissen und hervorragendem Organisationstalent, geradezu Pionierarbeit für den deutschen Weinbau geleistet hat, dem es aber nicht vergönnt war, in einer Zeit zu leben, in der seinen Arbeiten auch die verdiente Anerkennung und notwendige Förderung zuteil wurde. Daß er mit seinen Ideen nicht immer durchdrang, lag natürlich auch an der Kürze seiner Beschäftigung mit Weinbaufragen, denn kaum 15 Jahre konnte er hierfür intensiv arbeiten, weil er schon als Vierzigjähriger unter einer Nervenkrankheit zu leiden begann, die ihm nicht mehr gestattete, seine ganze Kraft der Förderung der Oenologie zu widmen. Wenn man aber überblickt, was trotzdem Blankenhorn in den wenigen Jahren, in denen er in der Vollkraft seines Lebens stand, geleistet hat, dann muß man geradezu staunen und ihn unbedingt zu den bedeutendsten Förderern des Weinbaus rechnen, die je gelebt haben. Sein Name ist deshalb mit vollem Recht in Weinbaukreisen auch weltbekannt geworden.

Ein Hauptverdienst Blankenhorns war seine klare Erkenntnis, durch eine möglichst umfangreiche naturwissenschaftliche Erforschung des Weinstocks und der Gärungsorganismen den Weinbau und die Kellerwirtschaft auf eine höhere Stufe führen zu können. Für diese Arbeiten waren aber wissenschaftliche Institute notwendig, deren Errichtung er schon 1872 anregte. Wie recht er hatte, zeigt der Aufschwung, den der Weinbau und die Kellerwirtschaft in den letzten 40 Jahren genommen haben, seit überall die Wissenschaft der Praxis beisprang.

Als man seinem Vorschlage, ein oenologisches Institut zu errichten, nicht gleich Gehör schenkte, baute er kurz entschlossen aus eigenen Mitteln in Karlsruhe in den Jahren 1872–1875 ein oenologisches Institut, das erste dieser Art in ganz Deutschland, sodaß hier die Möglichkeit zu wissenschaftlichen Arbeiten auf dem Gebiete des Weinbaus und der Kellerwirtschaft gegeben war. Wenn auch in anderen Staaten um jene Zeit ebenfalls Weinbauversuchsanstalten entstanden, so fehlten ihnen doch Weinberge und Keller. Blankenhorn erkannte aber richtig, daß ein oenologisches Institut ohne Weinberge und ohne eigene Kellerei ein Unding sei. Darum verband er den praktischen Weinbaubetrieb auf dem Blankenhornsberg am Kaiserstuhl mit dem oenologischen Institut in Karlsruhe. Später (1877) beabsichtigte er Blankenhornsberg zu einer internationalen ampelographischen Versuchsstation auszubauen, doch kam es dazu wegen des erwähnten Leidens dann nur noch in beschränktem Umfang.

Noch in den 90er Jahren wollte er für das Markgräflerland ein Weinbauinstitut und Weinbaumuseum in seinem elterlichen Hause errichten, wenn der Staat die nötigen Mittel dazu gegeben hätte. Leider durfte er die Verwirklichung dieses Lieblingswunsches nicht mehr erleben. Einen großen Teil seines Vermögens hat der ideal veranlagte Mann der wissenschaftlichen Förderung des Weinbaues geopfert, aber die Weinbauern haben seine Arbeit nicht in der wünschenswerten Weise gewürdigt und gefördert, weil sie sie nicht verstanden. Auch jetzt stößt man ja immer noch auf die lächerliche Auffassung, ein Bauer, der täglich mit dem Weinstock umgehe, müsse alles viel besser verstehen als ein Gelehrter. Als nach 12jähriger Tätigkeit die Ausgaben des Instituts stark gestiegen waren, erkannte Blankenhorn, der nur Gelehrter aber nie Geschäftsmann war, allerdings zu spät, warum ihm wenig finanzieller Erfolg beschieden war. Der Hauptfehler lag, neben zu geringen Verständnisses der damaligen Weinbauern für ein Hand in Hand arbeiten von Praxis und Wissenschaft, in der Versäumnis, die Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschung in weiteste Kreise der Winzer zu tragen, um dadurch bei diesen Interesse für das Institut zu wecken. Manches andere Institut litt ja schon vor dem Kriege und leidet erst recht jetzt in erhöhtem Maße an demselben Fehler und es würde ihm genau so ergehen wie dem Blankenhorn'schen Institut, wenn der Institutsdirektor die Ausgaben des Instituts aus eigener Tasche zu bezahlen hätte. So ist es leicht verständlich, daß das Institut in den 14 Jahren (1866–1879) im Durchschnitt zehnmal höhere Ausgaben als Einnahmen hatte. Erst kurz bevor das Institut einging, von 1878 ab, waren durch Verkauf von Reblauspräparaten vorübergehend nennenswerte Einnahmen zu verzeichnen, die aber die Jahresausgaben ebenfalls nicht deckten. Alle Versuche Blankenhorns, nach 10jähriger, dem ganzen deutschen Weinbau zugute gekommenen Tätigkeit vom Reich[1], von den Ländern oder vom deutschen Weinbauverband wesentliche Zuschüsse für seine Institute zu erhalten, blieben erfolglos und so mußte nach seinem längeren Ausscheiden aus dem Institut auch dieses seine Tätigkeit einstellen.

Eine zweite Tat von ungeheuerer Bedeutung für alle späteren weinbaulichen Institute war die Zusammenstellung aller bisher erschienenen Literatur aus dem Gebiete des Weinbaus und der Kellerwirtschaft. Wer solche Literaturzusammenstellungen schon einmal gemacht hat, der weiß, welche Riesenarbeit hier zusammen mit seinem Mitarbeiter E. Wagenmann geleistet wurde, mußten doch die Schriften der ganzen Welt von den frühesten Anfängen ab auf weinbaulichen Inhalt geprüft werden. Ein dicker Großfolio-Band, der sich jetzt im Besitze des Badischen Weinbauinstituts befindet, enthält die gesamte Weinbauliteratur von 1400–1880. Diese Literaturzusammenstellung wurde dann auch in den „Annalen der Oeno-

[1] Die Tafel wurde unter persönlicher Anleitung von Professor Würtenberger in Karlsruhe, der Prof. Blankenhorn nahe stand, durch den Meisterschüler Herrn Laibel für unsere Zeitschrift angefertigt und kann auf Kupferdruckpapier gedruckt zum Preise von M. 2.– portofrei vom Badischen Winzerverband Freiburg, Bismarckstr. 21, bezogen werden.

[1] Eingabe an den Reichstag vom Februar 1878.

Digitized by Google

logie" veröffentlicht. Durch die Herausgabe dieser in 9 Bänden (der 9. Band blieb unvollendet) von 1869–1883 erschienenen Zeitschrift wurde ein Sammelorgan für wissenschaftliche Arbeiten aus dem Gebiete der Oenologie geschaffen, wie wir es nach seinem Eingehen seither nicht mehr erhalten haben. – Für den Praktiker bestimmt war dagegen die ebenfalls von Blankenhorn von 1875–1883 in 9 Jahrgängen herausgegebene Zeitschrift „Der Weinbau", die gleichzeitig das Organ des Deutschen Weinbauvereins darstellte. Die Bibliothek Blankenhorns war wohl die interessanteste und reichhaltigste, die über Oenologie je existierte. Von 1506 ab waren darin lateinische, deutsche, französische, italienische, englische, spanische, portugiesische, ungarische, russische, serbische, und holländische Bücher und Zeitschriften enthalten. Die Erben haben sie vor dem Kriege dem badischen Staat zum Kauf angeboten, doch mangelte es hier offenbar an Interesse für den Wert dieser Sammlung und sachverständiger Rat wurde darüber nicht eingeholt. So kam diese unersetzliche Sammlung in den Besitz eines Buchhändlers, der das mit vieler Mühe und großen Kosten Zusammengetragene wieder in die ganze Welt zerstreuen wird.

Gültigkeit hat. Den Hauptwert legte er auf Schaffung eines Aufsichtsdienstes über die Reben zwecks Feststellung der Reblaus – diese Gedanken sind dann auch im Reblausgesetz verarbeitet – und auf Aufklärung der Bevölkerung über die Reblaus durch Kurse, Vorträge und Präparate. Leider haben diese letzten Mahnungen bis zum heutigen Tag viel zu wenig Gehör gefunden. Ja eine Zeit lang standen die Regierungen sogar auf dem Standpunkt, den Winzern möglichst wenig hierüber mitzuteilen, damit die Handhabung des Reblausgesetzes keine Erschwerung finde. In seinem Institut hielt Blankenhorn die ersten Reblauskurse in Deutschland ab und bildete hier die ersten Reblaussachverständigen aus.

Er war ein Gegner des freien Rebenversandes, weil hierdurch die Reblaus erfahrungsgemäß verschleppt wurde und trug die Konsequenzen dieser Überzeugung, indem er seine zur Selektion bester Rebsorten geschaffenen Rebschulen, die ihm noch einigermaßen die Finanzierung seines Instituts ermöglicht hätten, eingehen ließ. Seine Ansichten über die Beschränkung des Verkehrs mit Reben wurden in die Gesetze zur Bekämpfung der Reblaus verarbeitet. Blankenhorn

Winzer! Kennzeichnet die Rebstöcke, welche schon jahrelang nichts tragen, damit sie herausgehauen werden können. **Bezeichnet auch die gut tragenden Stöcke,** um von diesen Setzholz zu nehmen!

Sichert euch Pflanzenmaterial für Neuanlagen und laßt euch die Sortenechtheit garantieren.

Gipfelt jetzt die Rebtriebe, damit mehr Sonne in den Weinberg gelangt und die Trauben besser ausreifen!

Führt Buch oder macht euch wenigstens die notwendigsten **Aufzeichnungen** über **Einnahmen und Ausgaben.** Nur dadurch gewinnt ihr einen Rentabilitätsüberblick und schützt euch vor übermäßigen Steuerforderungen.

Reinigt Fässer und Zuber für das Herbstgeschäft, streicht alle mit Most in Berührung kommenden Eisenteile mit säurefestem Lack an.

Als weiteres Verdienst müssen die Forschungen Blankenhorns über die Reblaus und seine Bestrebungen zur Unterdrückung des dem Weinbau so gefährlichen Insektes besonders hervorgehoben werden. Auf diesem Gebiete hatte Blankenhorn auch unstreitig die größten Erfolge, die darin zum Ausdruck kamen, daß er 1878 von Frankreich die goldene Medaille für seine Phylloxera-Arbeiten erhielt und daß die Reichsregierung ihn mit der Herstellung von Reblauspräparaten und Abhaltung von Reblauskursen betraute.

Die Gefahr, die dem deutschen Weinbau durch die Reblaus drohte, erkannte er klar. Er wirkte dementsprechend darauf hin, die Reblaus in Deutschland zu unterdrücken. Dadurch hat er dem deutschen Weinbau ungeheuer viel genützt, hundertmal mehr als jemand, der einen schönen Weinberg angelegt hat und vielleicht dadurch auch andere anregt, ähnliches zu tun. Der Winzer übersieht aber solche Vorteile, die sich nicht in Zahlen ausdrücken lassen, zu leicht und so ist es verständlich, daß Blankenhorns Verdienste so verkannt werden konnten. Das Programm, wie sich Blankenhorn die Reblausbekämpfung in Deutschland dachte, ist so scharf und klar umrissen, daß es auch für die Jetztzeit noch volle

war sich aber von vornherein bewußt, daß man nur durch Anbau widerstandsfähiger Reben der Reblaus auf die Dauer Herr werden könne und propagierte zu diesem Zweck die Aussaat von Samen amerikanischer Reben, die er sich durch Freunde aus Amerika kommen ließ. Er wollte so reblauswiderstandsfähige Reben erziehen, die gleichzeitig feine Weine liefern würden. Aber mit diesen Versuchen hatte er wenig Glück, denn damals waren die Mendel'schen Vererbungsregeln noch nicht bekannt und als nun die Sämlinge nach allen möglichen Richtungen ausarteten ohne aber das zu liefern, was er wünschte, konnte er sich diese Tatsache nicht erklären und mußte dann auch, durch sein Leiden gezwungen, auf weitere Verfolgung der Ergebnisse verzichten. Seine Ideen, durch Kreuzung neue widerstandsfähige Rebsorten zu erhalten, wurden aber in Frankreich und im Elsaß aufgegriffen und seit 10 Jahren durch die Rebzuchtanstalt des Weinbauinstituts auch in Baden. So ist Blankenhorn auch der Vater des Gedankens, durch Anpflanzung von amerikanischen Reben dem Weinbauer seine Arbeit zu erleichtern.

Blankenhorn versuchte auch durch biologische Bekämpfung die Reblaus zu vernichten durch Schutz von Insekten, die der Reblaus nachstellen. Diese von seinem Mitarbeiter

Digitized by Google

Dr. Haller ausgeführten Untersuchungen gaben einen reichen Einblick in das Insektenleben am Weinstock, den gewünschten praktischen Erfolg hatten sie aber nicht.

Durch die Beziehungen, die Blankenhorn zu nordamerikanischen Oenologen hatte, erhielt er von dort auch manches reblausbefallene Material. Er hatte schon im Jahre 1880 Mitteilungen gemacht, die vielleicht auf zweierlei Reblausrassen hindeuten, wie sie neuerdings von Börner angenommen werden. Er schreibt (An. Oen. VIII. p. 190): „Im Sommer 1878 wurde ich durch in meinem Laboratorium ausgeführte Untersuchungen von Wurzeln, die von Reben stammten, deren Blätter dicht voll von Gallen waren und sich nicht desto weniger als so gut wie nicht infiziert erwiesen, auf den Gedanken gebracht, daß es doch sehr wünschenswert sei, die Ursache der schwachen Infektion dieser Wurzeln an Ort und Stelle zu untersuchen." Er beauftragte dann einen Herrn in Amerika, dieser Sache nachzugehen, doch starb dieser Delegierte sehr bald und die Frage blieb bis jetzt ungelöst. Wahrscheinlich handelt es sich um die von Börner Phylloxera vitifolii benannte Reblaus, die in Europa nur im Süden vorkommt, in Amerika aber offenbar verbreitet, praktisch aber nicht sehr bedeutungsvoll ist, weil sie eben fast nur an den Blättern auftritt.

Blankenhorn, damals der erfahrenste Sachverständige in Reblausangelegenheiten, ging also ebenso wie an andere Fragen der Oenologie auch an das Reblausproblem mit dem modernen Rüstzeug der Wissenschaft heran, denn er war durchdrungen von der durchaus zutreffenden Auffassung, es müsse eine möglichst umfassende naturwissenschaftliche Behandlung dieser Frage für den gesamten Weinbau und damit auch für die gesamte Winzerschaft von grundlegender Bedeutung sein.

Noch auf einem weiteren Gebiete hat sich Blankenhorn bleibende Verdienste erworben. An der Schaffung der internationalen ampelographischen Kommission hatte er einen Hauptanteil. Er war auch der Vorsitzende dieser Kommission, die 1874 zum erstenmal in Wiesloch und dann rasch hintereinander an verschiedenen anderen Stellen mit größeren Rebsortimenten tagte. Wer sich in jene Zeit, in der noch keinerlei ampelographische Werke existierten, im Geiste zurück zu versetzen vermag, der wird erkennen, welcher Wirrwarr von Sortenbezeichnungen durch die Arbeiten dieser Kommission auseinander zu halten war. Ihre Arbeiten gaben dann erst die Grundlage für die deutschen ampelographischen Werke, wie sie vor allem H. Goethe, neben Blankenhorn der führende Geist der Kommission, verfaßte.

Blankenhorn war nicht ein stiller, weltfremder Gelehrter. Schon seine Beschäftigung mit Arbeiten, die der Praxis zugute kommen sollten, brachte ihn mit dem Wirtschaftsleben in Berührung, noch mehr aber die von seinem Vater übernommenen Weingüter in Müllheim und Blankenhornsberg. So wußte er, wo den Winzer der Schuh drückt. Auf dem Weinbaukongreß in Trier gründete er darum vor 50 Jahren in Gemeinschaft mit anderen anerkannt tüchtigen Weingutsbesitzern den Deutschen Weinbauverein, dessen ursprüngliche Ziele waren: Vollständige Verwertung der Errungenschaften der Wissenschaft und Praxis für den deutschen Weinbauer, Herbeiführung von Maßregeln zur Abwehr der Rebkrankheiten, besonders zur Bekämpfung der Reblaus, Einführung von verbesserten Herbstordnungen und vor allem Erlangung eines Verbotes gegen Verbreitung von gezuckertem Wein unter der Bezeichnung Naturwein. Mit diesem Weinbauverein hat der deutsche Winzer eine angemessene Standesvertretung erhalten, wofür er jetzt, nach 50jährigem Bestehen, Blankenhorn besonders dankbar sein muß. Von 1874–1893 war Blankenhorn Präsident und von da ab ständiger Ehrenpräsident des Vereins. Wenn man das Organ dieses Vereins, die Zeitschrift „Der Weinbau" nachliest, erkennt man, welches Leben in diesem Verein unter Blankenhorns Leitung pulsierte. –

Auch den Oberbadischen Weinbauverein, den ersten Weinbauverein in Baden, hat Blankenhorn helfen aus der Wiege heben. Bei der Gründung des Vereins im Jahre 1874 handelte es sich um eine Selbsthilfe der oberbadischen Weinproduzenten gegen das gemeinschädliche Treiben der Weinfabrikanten.

Blankenhorn hat also wirtschaftliches und wissenschaftliches Wissen in hervorragendem Maße verbunden und war zum Führer geboren.

Zum Leiter eines modernen Weinbauinstituts könnte man keine geeignetere Kraft finden als es Blankenhorn war. Als darum 50 Jahre nach seinem Vorschlage in Baden ein staatliches Weinbauinstitut errichtet wurde, betrachtete ich als Leiter dieses Instituts es als einen Akt der Dankbarkeit, das Bild dieses großen Oenologen im Weinbauinstitut aufzuhängen, um dadurch die Wertschätzung der Leistungen dieses vielfach verkannten Mannes gebührend zum Ausdruck zu bringen.

❖

Zur Jahrhundertfeier des Württembergischen Weinbauvereins.

Von Weinbauinspektor Ökonomierat Mährlen in Weinsberg.

Beim Anbruch des 19. Jahrhunderts war der Weinbau, der sich während des Mittelalters, vielfach unter dem Einfluß verständnisloser Machthaber wie eine Flutwelle über das Land verbreitet hatte, bedeutend zurückgeebbt; aber überkommen waren mancherlei Mängel in der Rebkultur und in der Weinbereitung. Dazu kam, daß der „Lese- und Kelterzwang" und die Zehntenwirtschaft sich manchen fortschrittlichen Bestrebungen in der Weinbereitung hinderlich in den Weg legten. Im Grund genommen zählte der Weingärtner schon damals zur ärmeren Bevölkerungsklasse; er war ein Stand, der befruchtender Anregung von außen her in besonderem Maße bedurfte und der gewohnt war, die Bemutterung, die ihm seitens seiner Förderer – nicht immer in selbstloser Absicht – zuteil wurde, als etwas Selbstverständliches entgegenzunehmen und sich unter ihr geborgen zu fühlen. Nur selten waren es zünftige Weinbauern, die sich um die Einführung von Verbesserungen in der Rebkultur und Weinbereitung bemühten; Leute aller möglichen Berufsstände, Pfarrer, Apotheker, Beamte aller Art tauchten auf und waren in Wort und Schrift für die Hebung und Förderung des Weinbaus tätig. So befand sich auch unter den 22 Männern, die am 23. Januar 1825 in Stuttgart im Saale des Königsbades zu Beratungen über die Hebung des vaterländischen Weinbaus zusammentraten, nicht ein

Digitized by Google

einziger zunftmäßiger Weingärtner. Der energische Hofdomänenrat von Gok trat an die Spitze der an jenem Tage aus der Taufe gehobenen „Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg". Die Aufgaben der Gesellschaft sollten sein:

1. die in den verschiedenen Gegenden des Landes üblichen Weinbau- und Weinbehandlungsarten genau kennen zu lernen; die Gebrechen, an welchen beide leiden, und die sicheren Mittel zu deren Abhilfe zu erforschen und die erprobt gefundenen Mittel und Grundsätze in den Weinorten des Landes zu verbreiten;
2. möglichst viele Beispiele, sowohl über die nach Lage und Boden am meisten geeignete Bestockung der Weinberge, als über eine zweckmäßige Behandlung des Weins herbeizuführen; und
3. die für Württemberg besonders geeigneten Rebsorten mittelst Abgabe von Schnittlingen und Stöcken an Weinbergbesitzer entweder unentgeltlich oder gegen billige Preise zu verbreiten.

Fest legte sich die neue Gesellschaft unter der verständnisvollen und fördernden Anteilnahme der damaligen Regierung ins Zeug: In der Sichtung des allzu üppig gediehenen Sortenwirrwarrs, in der Verbreitung edler, den einzelnen Gegenden angepaßten Rebsorten, in der Verleihung von Prämien für vorbildliche Neuanlagen, in der Entsendung junger Weingärtner in andere Weinbaugegenden, in der Anlage von über das ganze Land zerstreuten Musterweinbergen, in der Prüfung verschiedener Weinbereitungsarten wurde von der Gesellschaft schon im ersten Jahrzehnt ganz hervorragendes geleistet. Es bietet einen hohen Reiz, die Protokolle aus jenen ersten Jahren durchzustöbern; für die Vielseitigkeit der Tätigkeit der Gesellschaft mögen folgende Daten sprechen, die wir in wahlloser Aneinanderreihung den Aufzeichnungen entnehmen:

1825 wird angeregt, die Trauben der bekannteren Rebarten chemisch untersuchen zu lassen;

um vollkommene Trauben zu bekommen, sollen Versuche mit dem Ringeln der Rebtriebe gemacht werden;

die Frage soll beantwortet werden, welchen Einfluß eine Stallmistdüngung, zu verschiedenen Zeiten gereicht, auf die chemische Beschaffenheit der Trauben ausübt;

verschiedene Gesellschaftsmitglieder überlassen geeignete Ländereien zur Anlage von „Rebländern" (Rebschulen);

ein Mitglied verspricht, Reben aus Nuits (Frankreich) zu besorgen;

wegen Abschaffung bezw. Ablösung des Natural-Weinzehnten soll der Vorstand Schritte tun;

ein neues „Raspelsieb" wird vorgezeigt;

Pfarrer B. zeigt und empfiehlt Strohmatten zum Schutz gegen Frühjahrsfröste;

die Gesellschaft wird um Begutachtung sächsischer Weine vom Röbersberg bei Dresden angegangen;

zu Silvester 1825 spendet Hofkammeralverwalter U. von Herrenberg dem Ausschuß 2 Krüge Entringer Wein;

1826 wird Rebschnittholz der Sorten Riesling, Traminer, Ruländer, Klevner, Burgunder, Roturban und „geschlachten Elbenen" (Elbling) bezogen und verteilt; die Lieferung an die Weingärtner erfolgt unentgeltlich, doch wird daran die Bedingung geknüpft, daß aus den jungen Anlagen später Schnittholz unter Sortengarantie an die Gesellschaft zurückgeliefert wird;

Herr Keßler in Eßlingen setzt den Ausschuß durch die vortrefflich mundende Probe seines aus „vaterländischen" Trauben hergestellten Schaumweins in Erstaunen; „man wird bei der hervorragenden Qualität des Keßlersekts der ausländischen Weine füglich entbehren können";

die Veröffentlichung eines Verfahrens zur Zuckerung der Weine (damals noch etwas Neues) wird, als nicht im Interesse der Gesellschaft liegend, abgelehnt;

Gesellschaftsmitglied Kaufmann Jobst regt die Gründung einer „Aktiengesellschaft zur Förderung des württembergischen Weinbaus und Weinhandels" an;

1827 verkostet der Ausschuß den Inhalt einer „Bouteille 1822er Lichtenberger Gewächs", von Baurat Beurlin übergeben, die eine Reise nach Java und zurück hinter sich hatte; der Wein war „von ganz ausgezeichneter Stärke und Annehmlichkeit";

die Zentralstelle des landwirtschaftlichen Vereins übergibt der Gesellschaft zur Begutachtung eine Probe des von Apotheker Morstatt in Cannstatt nach der Erfindung von Professor Lampadius in Freiberg angefertigten „Kartoffel- und Stärkezuckerweins"; Ausschußbeschluß: „die Verbreitung des Produkts werde, wenn auch vielleicht für die nördlichen Länder, doch gewiß für Württemberg von keiner Wichtigkeit sein";

1828 übernimmt die Gesellschaft pachtweise den Hofkammerlichen Weinberg „Eisenhütle" in Untertürkheim;

die von Jobst in Fluß gebrachte Aktiengesellschaft geht aus der Gesellschaft hervor, nimmt den Namen „Weinbauverein" an und stellt sich zur Aufgabe, mit Hilfe von Aktien in den verschiedenen Weinbaugegenden des Landes Rebengelände zu kaufen und Musterweinberge zu schaffen und zu betreiben;

die Gesellschaft unterstützt 2 junge Weingärtnersöhne, die zur Erlernung des rheinischen Weinbaus ein Jahr lang auf den herzoglich nassauischen Weingütern im Rheingau arbeiten sollen;

einheitliche Wein- und Mostwagen sollen eingeführt werden, da die „Baumann'sche und die Puzzengeiger'sche Wage" verschieden zeige.

1829. Die beiden in den Rheingau entsandten Weingärtnersöhne lassen sich nach Mitteilung des Bürgermeisters Braun in Hattenheim gut an; sie sollen gehalten sein, einen Aufsatz über den Weinbau im Rheingau zu verfassen;

dem „Urbansbild" der alten Stuttgarter Weingärtnerzunft soll eine goldene Medaille im Werte von 33 fl. angehängt werden;

die Verteilung der aus dem In- und Ausland bezogenen Schnittreben an die Weingärtner macht viel Arbeit; auf den Clevner wird besonderer Wert gelegt.

Mit dieser bunten Blütenlese mag es sein Bewenden haben.

Waren es früher in der Hauptsache Angelegenheiten technischer Art, die den Aufgabenkreis der Gesellschaft und des als Tochterverein 1828 gegründeten Weinbauvereins ausfüllten, so traten später Fragen wirtschaftspolitischer Art — Zoll- und Steuergesetzgebung, Reblausgesetz, Weingesetz, Nachbarrechtsgesetz, Genossenschaftswesen u. dgl. — in den Vordergrund der Beratungen und Verhandlungen.

Digitized by Google

Während die Weinverbesserungsgesellschaft sich die allgemeine Hebung und Förderung des Weinbaus und der Weinbereitung angelegen sein ließ, nahm der als Aktiengesellschaft angegliederte Weinbauverein als Hauptaufgabe die Erwerbung, Anlage und Bewirtschaftung von Musterweinbergen auf; es erstanden solche in den Jahren 1829 bis 1832 in Bietigheim, Bönnigheim, Neckarsulm, Lauffen, Asperg, Eßlingen, Adolzfurt, Mergentheim, Brackenheim, Weinsberg, Sülzbach, Hohenhaslach, Weikersheim, Steinheim, Tübingen und Stuttgart. Insgesamt waren es 16 Parzellen mit einer Gesamtfläche von etwa 22 württembergischen Morgen (etwas über 7 ha); vorzugsweise kamen Riesling, Krachmostgutedel, Traminer, Ruländer und Clevner, also lauter ausgesprochene Qualitätssorten, zur Anpflanzung. Die Weinberge blieben bis zum Jahre 1842 in der Bewirtschaftung des Vereins. Ende 1843 waren, nachdem 9 Parzellen in gutem Zustand wieder verkauft worden waren, noch 7 Weinberge Eigentum des Weinbauvereins. In den nächstfolgenden Jahren kamen noch 2 weitere Weinberge in Großheppach und Kleinheppach mit zusammen 4,5 Morgen hinzu. Die erzeugten Weine wurden in geringen Jahrgängen am Stock verkauft, in guten Jahren in Stuttgart eingekellert; in dem quantitativ und qualitativ guten Weinjahr 1835 wurden 57 Eimer (171 hl) Wein geerntet und davon 14 Eimer eingelagert. Auf den Jahresversammlungen und oft auch in den Ausschußsitzungen wurden die Weine verkostet; außerdem wurden den ordentlichen Mitgliedern alljährlich 2—3 Flaschen Vereinswein als Vereinsgabe kostenlos zugestellt, eine Einrichtung, die sich bis zum Jahre 1919 forterhielt. Im Jahr 1862 wurden noch 3 Weinberge vom Verein bewirtschaftet. Am längsten erhielt sich der Untertürkheimer Vereinsweinberg „Eisenhütle", dessen Pacht im Jahr 1918 gelöst werden mußte, da das Gelände in den Bebauungsplan fiel.

Der „Verein" bezog seine Mittel aus den Aktien, die mit 50 fl. verausgabt wurden; 20 Aktien hatte allein der König übernommen, welcher der Verbesserung des vaterländischen Weinbaus volles Interesse entgegenbrachte und den Weinbauverein wiederholt seines Schutzes versicherte. Bis 1836 waren 302 Aktien gezeichnet. Die Dividenden schwankten zwischen 5 und 10%; in vielen Jahren mußte auf eine Dividendenverteilung verzichtet werden. 1856 wurden die Verwaltungsangelegenheiten des Ausschusses des Weinbauvereins und der Weinverbesserungsgesellschaft vereinigt. Im Jahr 1863 löste sich der „Aktienverein" auf. Das vorhandene Vereinsvermögen im Betrag von 17651 fl. wurde an die 302 Aktionäre verteilt. Der Wert, der am 19. Mai 1864 noch unerhobenen 74 Aktien im Betrag von 4306 fl. ging an die Weinverbesserungsgesellschaft über.

Im Jahre 1892 wurde der Name der Gesellschaft wegen des zweideutigen Sinnes (damals war man in die Ära der „Weinverbesserungs"-Prozesse getreten) in den Namen „Württembergischer Weinbauverein" umgeändert.

Die Weinverbesserungsgesellschaft brachte ihre Mittel aus uns heute recht hoch erscheinenden Beiträgen und aus sehr namhaften Zuschüssen aus der Staatskasse (im Anfang bis zu 3000 fl. jährlich!) und aus der Privatschatulle des Königs zusammen. Das Eintrittsgeld betrug 8 fl., der jährliche Beitrag 6 fl.; „korrespondierende" Mitglieder bezahlten 4 fl. Eintrittsgeld und einen Jahresbeitrag von 5 fl. 1850 wurden 4 fl., 1860 und 1870 3 fl., 1880, 1890 und 1900 6 M., 1910 2 M. ohne, 6 M. mit Weingabe, 1920 3 M. ohne Weingabe als Jahresbeitrag erhoben. Zurzeit beträgt der Jahresbeitrag (eine Weingabe kommt wegen der Aufgabe des Vereinsweinkellers im Jahre 1919 vorab nicht in Frage) 3 M.

Der Mitgliederstand der Weinverbesserungsgesellschaft bezw. des „Württembergischen Weinbauvereins" betrug 1830 104, 1840 121, 1860 251, 1880 551, 1900 504, 1910 1528, 1920 2687, 1924 rund 3000 Personen.

Einen bedeutsamen Schritt vorwärts tat der Weinbauverein im Jahre 1902, indem er auf intensives Betreiben des Hofkammerrats Freiherr Hans Ulrich von Gaisberg-Helfenberg, eines warmen Freunds des heimatlichen Weinbaus, eine eigene Vereinszeitschrift schuf. Sie erhielt den Titel „Der Weinbau", Mitteilungen des Württembergischen Weinbauvereins, Monatsschrift für Weinbau und Weinbehandlung. Die Schriftleitung besorgte 1902 und 1903 Freiherr von Gaisberg, von 1904 an bis heute im Auftrag der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft der im Jahr 1904 berufene staatliche Landesweinbausachverständige Weinbauinspektor Ökonomierat Mährlen. Das Vereinsorgan wird den Mitgliedern kostenlos zugestellt und ist zu einem unentbehrlichen Bindemittel, zum rechten Vereinskitt geworden. In ihr fand die immer vielseitiger werdende Vereinsbetätigung ihren Niederschlag; in ihr wurden die zahlreichen Forschungs- und Versuchsergebnisse der im Jahre 1901 neugegründeten Weinbauversuchsanstalt Weinsberg auf dem Gebiete der Schädlingsbekämpfung, der Weinbereitung und Weinbehandlung, des Gärungswesens usw., die Arbeiten der staatlichen Rebenveredlungsanstalt Offenau, die weinbaustatistischen Mitteilungen des Württembergischen Statistischen Landesamts, die jährliche Moststatistik der amtlichen Untersuchungsstellen, die regelmäßigen Rebstandsberichte und vieles andere veröffentlicht. Dankbar sei hierbei der regen Mitarbeit des Vorstands der Weinbauversuchsanstalt, Professor Dr. Meißner, gedacht.

Die Vorstände der Weinverbesserungsgesellschaft bezw. des Württ. Weinbauvereins waren:

1825—1838 Hofdomänenrat von Gok,
1838—1847 Hofdomänenrat später Hofkammerpräsident Ergenzinger,
1847—1851 Hofkameralverwalter Essig,
1851—1861 Staatsminister von Herdegen,
1861—1867 Oberstudienrat von Kurr,
1867—1892 Professor Dr. Oskar Fraas, der bekannte Geologe,
1892—1901 Geheimer Rat von Hofacker,
1901—1919 Stadtpfleger, später Ökonomierat Warth (zuvor mehrere Jahre stellvertretender Vorstand),
1919 bis heute Gemeinderat Krämer.

Der Aktien-Weinbauverein (1828—1863) wurde geleitet:
1828—1861 von Oberfinanzrat später Staatsminister von Herdegen,
1861—1863 von Oberstudienrat von Kurr.

An alle diese Namen knüpfen sich bedeutende Verdienste um den württembergischen Weinbau und um die Vereinssache. An weiteren verdienstvollen Namen treten

Digitized by Google

uns im Laufe langer Jahrzehnte entgegen: Pfarrer Steeb von Oberriexingen, Kommerzienrat Jobst, Fabrikant Rapp in Mühlacker, Generalleutnant Frhr. von Varnbühler, Prälat Sprenger, Obertribunalrat von Pistorius, Kameralverwalter Dornfeld, Ökonomierat Hochstetter, Professor Dr. von Ahles, Ökonomierat Bossert, die Stuttgarter Gemeinderäte Chr. Single, Ph. Warth, Fr. Rühle und Wilh. Lutz, Stadtrat Weckler-Reutlingen, Stadtschultheiß Rilling-Ingelfingen, Forstdirektor Präsident von Keller.

Haben sich auch die Erwartungen und Hoffnungen gemeinnützigen Strebens nicht in allen Teilen erfüllt und bleiben immer noch weite Wünsche für die Erhaltung und Hebung des heimatlichen Weinbaus übrig, so kann doch der Weinbauverein im allgemeinen auf mannigfache Erfolge seiner Bemühungen und Leistungen mit Befriedigung zurückblicken; er darf sich der Wahrnehmung erfreuen, daß durch seine Vermittlung und sein Eingreifen der Sinn für eine Veredlung der Weinerzeugung und für eine geordnete Weinbergspflege geweckt und wachgehalten wurde, daß sich die Qualität der schwäbischen Weine gehoben und die Bewertung derselben auf angemessener Höhe gehalten hat.

Er kann endlich das Verdienst für sich in Anspruch nehmen, in der nachdrücklichen Verfechtung berechtigter wirtschaftlicher Interessen des Weingärtnerstandes mit Erfolg tätig gewesen zu sein.

Der Beginn des zweiten Jahrhunderts der Vereinstätigkeit stellt den Verein vor wichtige neue Aufgaben; es gilt, den Weinbau die noch unübersehbaren Folgen einer unheilvollen Zollpolitik überstehen zu helfen und ihm mit Bezug auf die Ausbreitung der Reblaus neue Wege zu seinem Fortbestand zu weisen. Möge sein ferneres Wirken von Segen begleitet sein!

✣

Eine bemerkenswerte neue Rebspritze.

Von Dr. W. Kotte, Freiburg i. Br.

(Mitteilung Nr. 94 des Badischen Weinbauinstituts.)

Mit 1 Textabbildung.

Eine erfolgreiche und wirtschaftliche Schädlingsbekämpfung setzt voraus: eine eingehende Kenntnis der Lebensbedingungen des Schädlings, die Anwendung wirksamer Bekämpfungsmittel und die Benutzung zweckmäßiger Apparate. Der letzte dieser drei Punkte darf nicht unterschätzt werden und wenn auch die letzten Jahre hier weniger Fortschritt gebracht haben als bei den beiden zuerst genannten, so wird doch niemand glauben, daß unsere zur Schädlingsbekämpfung benutzten Apparate bereits die letzte Stufe der Vollkommenheit erreicht haben. Eine neue, zweckmäßige Bauart kann hier gewiß noch große wirtschaftliche Bedeutung gewinnen.

Unter diesem Gesichtspunkt soll hier hingewiesen werden auf eine neue Rebspritze, die dem Weinbau-Institut zur Prüfung vorgelegt wurde und die gegenüber den bisherigen eine Reihe sehr beachtenswerter Vorzüge besitzt, so daß eine kurze Besprechung derselben gerechtfertigt erscheint.

Die Spritze wird unter der Bezeichnung „Markgräfler Hochdruck-Rebspritze" von der Firma Rupp u. Sütterlin, Weil i. B. in den Handel gebracht. Es ist eine nicht selbsttätige Rückenspritze mit Kolbenpumpwerk und ihre Leistung steht etwa in der Mitte zwischen der einer Membranpumpe und einer selbsttätigen Spritze. Die Form der Spritze ist aus der Abbildung ersichtlich. Der flache Spritz-Behälter faßt 18 Liter. Der Druck wird erzeugt durch eine wagerecht liegende Kolbenpumpe, die mit ihrem gesamten Gestänge auf der Rückseite angebracht ist. Es ragt nichts seitlich oder oberhalb der Spritze hervor außer dem Pumpenhebel, der in der linken Hand des Spritzenden liegt. Bei dichter Erziehungsart bedeutet das eine große Annehmlichkeit gegenüber anderen Konstruktionen. Der Kolben der Pumpe ist ein vorn geschlossenes Messingrohr, er ist gegen den Stiefel durch eine Stopfbüchse gedichtet, die leicht von außen mit der Hand angezogen oder gelockert werden kann; so wird ein Herausnehmen des Kolbens bei Undichtigkeit

entbehrlich. Beim Beginn des Spritzens ist der Ring der Stopfbüchse anzuziehen, bis ihre Gummidichtung fest genug liegt, nach Beendigung der Arbeit wird durch Lockerung des Stopfbüchsenringes die Gummidichtung wieder entlastet.

Das Verhältnis des Kolbenquerschnittes und der Hebelübertragung zu der zur Verfügung stehenden Kraft ist so günstig, daß man mit langsamem, kraftsparenden Pumpen einen verhältnismäßig recht ansehnlichen Druck aufrechterhalten kann, der den einer Membranpumpe erheblich übertrifft. 12–15 Kolbenstöße in der Minute genügen hierzu. Der Pumpenhebel läßt sich überdies je nach der Armlänge des Arbeitenden verstellen, so daß die Ausnutzung der Muskelkraft sehr günstig ist.

Der Preis der Pumpe ist etwas höher als der einer Membranpumpe. Die Möglichkeit, mit dieser neuen Spritze leichter und gründlicher arbeiten zu können, läßt sie aber dennoch als die wirtschaftlichere Bauart betrachten.

✣

Einige Neuerungen in der Kellerwirtschaft.

Von Dr. Otto Kramer, Weinsberg.

1. Das Schwefeln der Weine.

Eines der ältesten Verfahren zur Gesunderhaltung des Weines wie der Fässer ist das Einschwefeln oder Einbrennen. Es besteht bekanntlich darin, daß man dickere oder dünnere Schwefelschnitte in dem leeren oder nur teilweise gefüllten Fasse verbrennt. Die bei der Verbrennung

Digitized by Google

gebildete schweflige Säure ist das Wirksame und wird von dem Wein beim Einfüllen aufgenommen. Die Vorteile des Einschwefelns sind mancherlei Art. Jeder gesunde Wein benötigt zu seinem Ausbau die schweflige Säure. Da dieselbe für alle niederen Organismen ein starkes Gift ist, so dient sie besonders beim Wein dazu, schädliche Keime zu unterdrücken, die die gefürchtetsten Krankheiten hervorzurufen vermögen. So wird der Entstehung von Krankheiten von vornherein durch eine gewisse Schwefelgabe vorgebeugt. Es enthält deshalb jeder Wein spätestens beim ersten Abstich einen mehr oder weniger starken Einbrand, je nach seiner Eigenart. Schon entstandene Fehler lassen sich mit Hilfe der schwefligen Säure wieder beseitigen. Rahne Weißweine und braun gewordene Rotweine erhalten durch die schweflige Säure wieder ihre normale Farbe. Es stellt also die schweflige Säure ein Konservierungsmittel dar, ohne das die moderne Kellerwirtschaft nicht auskommen kann. Es ist deshalb kein Wunder, wenn der Küfer bei irgendwelchen auffälligen Erscheinungen sofort zum Schwefelspan greift und ihn als Allheilmittel betrachtet. Doch geht das zu weit. Es gibt Fälle, wo der Schwefel allein nicht helfen kann, wo eine sorgfältige Untersuchung erst darüber entscheidet, was zu tun ist.

So vorteilhaft und notwendig auch das Einbrennen ist, so haften dem bisher fast allein verwendeten Verfahren des Abbrennens der Schwefelschnitten doch schwerwiegende Nachteile an. Einmal ist es nicht möglich, dem Wein bestimmte, genau meßbare Mengen von Schwefeldioxyd einzuverleiben. Die Menge, die jeweils aufgenommen wird, hängt wesentlich ab von einer Reihe äußerer Bedingungen, wie z. B. der Dicke der Schwefelschnitten und der Art des Einfüllens des Weines. Weiterhin kann man dem Wein auf einmal nur geringe Mengen wirksamen Gases zuführen, weil der im Faß vorhandene Sauerstoff nur die Verbrennung eines begrenzten Teiles Schwefel gestattet. Unmöglich ist es auch, mit Hilfe der Schnitten volle Fässer einzubrennen. Es muß bei jeder Schwefelung ein Abstich vorgenommen werden, was einerseits mit besonderen Arbeitsaufwendungen und evtl. Unkosten verknüpft ist, andererseits in manchen Fällen dem Wein nicht zum Vorteil gereicht. Der Wein nimmt nach jedem Einbrand einen unangenehmen Geschmack an, der sich erst in einiger Zeit verliert. Ein frischgeschwefelter Wein ist nicht probierfähig.

Infolge dieser mannigfachen Nachteile ist es nicht verwunderlich, daß man das Verfahren durch ein anderes zu ersetzen versuchte. Trotz aller Versuche ist es nicht gelungen, einen Stoff mit gleicher Wirkung an die Stelle der schwefligen Säure zu setzen. Darum ging man dazu über, die Art der Zuführung der schwefligen Säure zum Wein zu verbessern, was auch in weitgehendem Maße gelungen ist. Es gelang, die oben erwähnten Nachteile auszuschalten. Diese Erfolge haben in einer neuerlichen Abänderung der Ausführungsbestimmungen zum Weingesetz ihren Ausdruck gefunden. Es ist nunmehr erlaubt, das Einschwefeln der Weine vorzunehmen mit 1. reiner flüssiger, d. h. durch Druck verflüssigter gasförmiger schwefliger Säure, 2. mit einer wässrigen Lösung von schwefliger Säure mit einem Mindestgehalt von 5%, 3. mit einem Salz der schwefligen Säure, dem Kaliummetasulfit (Kaliumpyrosulfit).

Das erste der drei Verfahren war schon immer zugelassen, hat aber nur wenig Eingang in die Praxis gefunden. Ein Vorzug der Verwendung von verflüssigter schwefliger Säure ist der, daß keine irgendwie fremden Bestandteile in den Wein gelangen. Die flüssige Säure kommt in Stahlflaschen in den Handel. Zum Abmessen und Einleiten in den Wein bedarf man eines besonderen Meßapparates, der in vollkommenster Form von den Seitzwerken unter dem Namen Fulgur geliefert wird. Da der Apparat aber ziemlich kostspielig ist, so hat er bisher in die meisten Kellereien keinen Eingang gefunden. Für größere Betriebe kann jedoch der Apparat auf das wärmste empfohlen werden.

Die wässrige Lösung von schwefliger Säure wird hergestellt, indem man das beim Verbrennen von Schwefel entstehende Gas in reines, destilliertes Wasser einleitet, in dem es sich löst. Im Handel befindet sich meist eine 5–6%ige Lösung, d. h. in einem Liter sind 50–60 Gramm schweflige Säure enthalten. Eine schwächere als 5%ige Lösung darf nicht verwendet werden, da sonst dem Wein zuviel Wasser zugeführt würde. Da aber auch schon bei einer 5%igen Lösung die in den Wein gelangende Menge Wasser nicht außer acht zu lassen ist, so ist die allgemeine Anwendung dieses Schwefelungsverfahrens, insbesondere für bessere Gewächse, nicht zu empfehlen. Da die Lösung nur im Dunkeln und in vollen Flaschen genügend haltbar ist, so ist der Aufbewahrung besondere Sorgfalt zuzuwenden. Von einer 5%igen Lösung würden für einen schwachen Einbrand pro Hektoliter Wein 40–100, für einen mittleren 150 und für einen starken 200 ccm zu nehmen sein. Bei einer 6%igen Lösung wären die entsprechenden Zahlen 35–85, 125 und 165 ccm. Mehr als zum Einschwefeln des Weines leistet die wässrige Lösung der schwefligen Säure gute Dienste bei anderen Kellereiarbeiten. Man kann mit ihrer Hilfe Kellereigeräte gründlich reinigen und von anhaftenden Keimen befreien. Man verwendet zu dem Zwecke am besten eine 1/2–1%ige Lösung, die man erhält durch Verdünnen der 5–6%igen mit der 10–15fachen Menge Wasser. Insbesondere ist eine solche verdünnte Lösung beim Abfüllen des Weines auf Flaschen verwendbar, indem man einerseits die Korken darin einweicht und andererseits die Flaschen damit ausspült. Auf einem Ablaufgestell läßt man die Flaschen wieder gut abtropfen. Dabei bleibt dann immer noch soviel der Lösung in der Flasche zurück, daß die eingefüllten Weine eine schwache Schwefelung mit auf den Weg bekommen und sich besser halten.

Das idealste der neuen Schwefelungsverfahren ist fraglos die Verwendung von Kaliummetasulfit. Das Salz kommt in farblosen, durchscheinenden Kristallen in den Handel, von der Firma Merck in Darmstadt wird es zur bequemeren Handhabung in Form von Tabletten zu je 10 g hergestellt. Die Wirkung des Salzes besteht darin, daß unter der Einwirkung der Säuren des Weines schweflige Säure frei wird. Da aus 2 g Sulfit etwa 1 g wirksame schweflige Säure entsteht, so ist es möglich, dem Wein genau berechnete Mengen schwefliger Säure zuzuführen. Es würden bei einem schwachen Einbrand pro Hektoliter 5–10 g, bei einem mittelstarken Einbrand 10–15 g,

Digitized by Google

bei einem starken 20 g zu verwenden sein. Die praktische Anwendung ist überaus einfach und geschieht in der Weise, daß die entsprechende Menge des Salzes in ein Leinenläppchen eingebunden und mit Hilfe eines am Spund befestigten Fadens in den Wein eingehängt wird. Am nächsten Tage hat sich das Salz gelöst, und das leere Beutelchen wird wieder herausgenommen. Infolge dieser bequemen Handhabung, verbunden mit dem Vorteil, genau berechnete Mengen schwefliger Säure in den Wein zu bringen, wie auch ein Einschwefeln ohne Abstich vornehmen zu können, machen es zu einem wichtigen Hilfsmittel gerade für den kleinen Winzer. Es kann daher die Anwendung in der Kellerwirtschaft nur dringend empfohlen werden.

Die Aufbewahrung hat in weithalsigen Flaschen mit dichtem Glasstopfenverschluß zu erfolgen, um die Einwirkung der Luft und damit eine teilweise Zersetzung auszuschalten. Die Tabletten der Firma Merck kommen in Rollen zu je 10 Stück, in Wachspapier luftdicht verpackt, in den Handel. Die Rollen sollten immer erst unmittelbar vor dem Gebrauch geöffnet werden. Solange das Salz in den verschlossenen Rollen aufbewahrt wird, tritt eine merkliche Zersetzung nicht ein.

2. Die Sulfitgärung.

Eng mit der Frage der Einschwefelung hängt auch die Sulfitgärung, das Einschwefeln der Moste und Vergärung mit Sulfithefe, zusammen. Bekanntlich findet sich auf den reifen Trauben eine große Zahl der verschiedensten Organismen, Hefen, Schimmelpilze, Kahmhefen und Bakterien vor, die alle in den Wein gelangen und hier unter Umständen günstige Lebensbedingungen vorfinden. Da unter diesen Lebewesen sich eine große Zahl von Schädlingen befindet, da andererseits die Zusammensetzung der Mostflora mit Zunahme der faulen Trauben sich stark zugunsten der Schädlinge verschiebt, so hat man schon frühzeitig versucht, eine möglichst reine Gärung herbeizuführen, d. h. möglichst nur solche Organismen zur Entwicklung kommen zu lassen, die für den Wein von Nutzen sind und ihn in seinem Ausbau günstig beeinflussen. Als Mittel zur Erreichung dieses Zieles dienten verschiedene Maßnahmen, wie Auslese der faulen Trauben und Beeren, Erhöhung des Säuregehaltes, Abschluß der Luft, Vergärung bei niederer Temperatur u. a. Einen Schritt weiter kam man, als man das sogen. Vormaischen einführte. Das Verfahren wird zum Teil heute noch hier und da angewendet und besteht darin, daß man einige Tage vor der Hauptlese eine geringe Menge ganz gesunder, unbeschädigter Trauben für sich liest, auspreßt und den Saft in einem warmen Raum in Gärung kommen läßt. Es tritt auf diese Weise eine starke Vermehrung der Eigenhefen ein. Den stark gärenden Saft benutzt man dann zum Anstellen der Hauptmenge Mostes. Es lief dieses Verfahren darauf hinaus, den Hefen ein Übergewicht von vornherein über die anderen Mostorganismen zu verleihen. Es hat mit der Verwendung der Reinhefen schon eine gewisse Ähnlichkeit und man kann es mit Delbrück als natürliche Hefereinzucht bezeichnen. Einen bedeutenden Schritt vorwärts kam man dann durch das genaue Studium der Hefen und ihrer Lebensweise und die Einführung der sogen. Reinhefen in die Kellerwirtschaft. Die Verwendung der Reinhefen hat heute überall Eingang in die Praxis gefunden und leistet besonders bei der Umgärung von Weinen und bei der Herstellung von Schaumweinen unschätzbare Dienste. Man suchte dann das Verfahren noch weiter zu vervollkommnen, indem man dazu überging, im frisch gekelterten Most sämtliche Organismen entweder abzutöten oder aus ihm zu entfernen und dann mit Reinhefe zu vergären. Man suchte dieses Ziel einmal durch Pasteurisation zu erreichen, ein Verfahren, das aber keine nennenswerte praktische Anwendung gefunden hat. Durch die starke Erwärmung nimmt der Wein leicht einen Kochgeschmack an. Ferner wird nach den Versuchen von Kulisch der Ausbau der Weine in unliebsamer Weise verzögert, insbesondere wird der biologische Säureabbau hinausgeschoben oder ganz unterbunden. Ähnlich liegen die Verhältnisse in dem Falle, wo man auf mechanischem Wege, durch Filtration oder Zentrifugieren, die Organismen aus dem Most zu entfernen versuchte. Es kann besonders bei der Filtration unter Umständen gerade das Gegenteil von dem Gewollten erreicht werden, da die verhältnismäßig großen Hefen vom Filter zurückgehalten werden, während die kleinen Bakterien das Filter passieren.

Eine größere Verbreitung hat das Einschwefeln der Moste gefunden, nachdem Müller-Thurgau erkannt hatte, daß die Weinhefen eine größere Widerstandsfähigkeit gegen schweflige Säure besitzen als die übrigen Organismen. Aber auch die Weinhefen zeigen in ihren verschiedenen Rassen einen verschiedenen Grad der Widerstandsfähigkeit. Ein weiterer Fortschritt wurde erzielt, als es gelang, durch fortgesetzte Züchtung der Hefen in geschwefeltem Most, dieselben an größere Gaben von schwefliger Säure zu gewöhnen und ihre Widerstandsfähigkeit künstlich zu steigern. Man kann auf diese Weise die Hefen an so große Gaben des Giftes gewöhnen, wie sie normalerweise auch bei der stärksten Schwefelung im Most und Wein nicht vorkommen. Dabei leidet ihre Tätigkeit nicht, sie führen die Gärung glatt zu Ende. Nachdem man es nun nach der Zulassung der neuen Schwefelungsverfahren in der Hand hat, dem Most ganz bestimmte Mengen schwefliger Säure einzuverleiben und eine Überschwefelung mit Sicherheit zu verhüten, findet das Verfahren nicht nur bei der Obst- und Beerenweinbereitung, sondern auch in der Traubenweinbereitung ausgedehnteste Anwendung. Die an schweflige Säure angepaßten Hefen bezeichnet man kurz als Sulfithefen, die heute von fast allen Hefereinzuchtstationen bezogen werden können. Die Anwendung dieser Sulfithefen gestaltet sich in der Praxis nicht wesentlich anders, als die der gewöhnlichen Reinhefen. Man versetzt den zur Herstellung des Hefeansatzes dienenden Most mit 1—1,5 g Kaliummetasulfit auf je 10 Liter und gibt dann die Hefe erst zu, die alsbald trotz der Schwefelung eine kräftige Gärung hervorbringt. Die Behandlung der Hauptmenge des Lesegutes geschieht in der Weise, daß die frische Maische oder der Traubensaft unmittelbar nach dem Abkeltern mit 10—15 g Kaliummetasulfit pro Hektoliter versetzt wird. Hierdurch wird die Gärung um einige Tage verzögert, die dann meist plötzlich und sofort sehr stark einsetzt, auch ohne daß man Sulfithefe zugegeben hat. Der größeren Sicherheit wegen ist es aber ratsam, immer für einge-

Digitized by Google

schwefelte Moste eine Sulfithefe zu verwenden. Auf diese Weise vergorene Weine klären sich sehr rasch. Noch besser ist es, mit dem Einschwefeln ein Entschleimen des Mostes zu verbinden. Man versetzt in dem Falle den Most oder die Maische mit einer größeren Menge, etwa 20 g Kaliummetasulfit, um die Gärung mit Sicherheit zu unterdrücken. Die Trubstoffe haben nun Gelegenheit, sich am Boden des Fasses abzusetzen, was meist nach 36–48 Stunden der Fall ist. Nach dieser Zeit wird der fast klare Most unter Lüftung in ein nichteingebranntes Faß abgelassen und mit der inzwischen vermehrten Sulfithefe zur Vergärung gebracht. Nach C. von der Heide ist es jedoch hier sowohl wie bei der Umgärung von Weinen nicht unbedingt notwendig, Sulfithefen zu verwenden. Man erreicht denselben Zweck auch mit gewöhnlicher Reinhefe. Nur ist es notwendig, dieselbe selbst an schweflige Säure zu gewöhnen. Man erreicht das dadurch, daß man die bezogene Kultur wie gewöhnlich in ungeschwefeltem Most vermehrt und nach Eintritt der stürmischen Gärung etwas von dem geschwefelten Most hinzufügt. Von Tag zu Tag gibt man wieder etwas von dem geschwefelten Most zu, bis nach 8–10 Tagen die Hefe sich an die Verhältnisse gewöhnt hat, wie sie sie nachher im Faß vorfindet. Eigene Versuche bestätigten die Brauchbarkeit des Verfahrens. Auf Anraten des Verfassers wurden im Herbst 1922 sämtliche Moste eines größeren Weingutes in Rheinhessen auf diese Weise entschleimt und mit gewöhnlicher Reinhefe zur Vergärung gebracht. Der Erfolg war ein überraschend guter. Sämtliche Weine haben sich überaus günstig gebaut, sie wurden insbesondere sehr früh hell und blank, waren in der Entwicklung bedeutend weiter vor als einige Kontrollfässer, die in gewohnter Weise vergoren waren. Trotz des günstigen Ausfalls der Versuche mit gewöhnlicher Reinhefe möchte ich aber doch heute die Verwendung von Sulfithefe empfehlen, da man mit ihr bedeutend schneller zum Ziele kommt. Die Sicherheit des Erfolges bei der Sulfitgärung hängt natürlich davon ab, daß man unbedingt eine Heferasse verwendet, deren Widerstandsfähigkeit gegen schweflige Säure erprobt und erwiesen ist. Der Hefeansatz wird zweckmäßigerweise höher bemessen, als bei der gewöhnlichen Vergärung mit Reinhefe. Für 100 Liter Most sind mindestens 2 Liter, besser noch 3–5 Liter Anstellhefe zu verwenden.

Die Vorteile der Sulfitgärung und des Entschleimens der Moste sind fraglos sehr bedeutend. Besonders in geringen und mittleren Jahren, wo das Lesegut mit vielen faulen Trauben durchsetzt ist, sowie bei Massengewächsen empfiehlt sich unter allen Umständen die Anwendung des Verfahrens. Bei großen Jahrgängen und Gewächsen wird sich das Verfahren ebensowenig einbürgern, wie die Anwendung der Reinhefe, da die Weine einen gleichmäßigen Geschmackston erhalten, der den großen Weingütern nicht erwünscht ist. Die als Most entschleimten Weine klären sich überaus rasch und weitgehend, bauen sich schnell und vorteilhaft aus, so daß sie frühzeitig dem Konsum zugeführt werden können. Damit wird der heutigen Geschmacksrichtung, die junge, spritzige Weine verlangt, Rechnung getragen. Durch die frühzeitige Schwefelung nimmt man den Weinen die Neigung zu manchen Unarten, wie zum Rahn- und Braunwerden, so daß man sie beim ersten Abstich stark lüften und damit ihren Ausbau beschleunigen kann. Infolge der Unterdrückung der schädlichen Organismen schmecken die Weine sehr reintönig und sind bei richtiger Kellerbehandlung weniger den verschiedensten Krankheiten ausgesetzt. Der einzige Nachteil ist der, daß man durch den Abstich von den Trubstoffen etwas mehr Arbeit hat, was jedoch bei den wesentlichen Vorteilen mit in Kauf genommen werden muß. Es stellt das Verfahren einen großen Fortschritt in der Kellerwirtschaft dar. Es kann den Winzern in ihrem eigensten Interesse nur angeraten werden, die Sulfitgärung mehr als bisher anzuwenden.

3. Schönungsmittel.

a) Weineponit.

Zur Beseitigung von Geruchs- und Geschmacksfehlern sowie zur Entfärbung rahner Weißweine und brauner Rotweine bedient man sich bekanntermaßen in der Kellerwirtschaft der Kohle. Im ersten Falle nimmt man frisch geglühte pulverisierte oder auch gekörnte Holzkohle, im letzteren leistet Tierkohle, infolge ihrer größeren Feinporigkeit, besonders gute Dienste. In neuerer Zeit stellen nun die Chemischen Werke Carbon in Ratibor (Oberschlesien) eine mit Wein-Eponit bezeichnete, besonders präparierte Holzkohle her, die sich auf Grund der günstigen Versuchsergebnisse bereits weitgehend Eingang in die Kellerwirtschaft verschafft hat. Die Kohle wurde zuerst von J. L. Merz zur Anwendung empfohlen. C. von der Heide hat eingehende Versuche mit Eponit angestellt, und entspricht nach seinen Untersuchungen die Beschaffenheit durchaus den Anforderungen des Weingesetzes. Er empfiehlt das Eponit für folgende Fälle: 1. zum Aufhellen hochfarbiger, brauner oder rahner Weißweine wie zur Entfernung überschüssigen Gerbstoffs; 2. zum Entfärben von schwach rosa gefärbten Schillerweinen (Klarettweine) für die Zwecke der Schaumweinbereitung; 3. zur Beseitigung von Schimmelgeschmack und -geruch; 4. in Verbindung mit anderen Maßnahmen zur Wiederherstellung bakterienkranker Weine. Das Eponit beseitigt die unangenehmen Geruchsstoffe und reißt auch einen Teil der Bakterien mit nieder; 5. zur Milderung des widerwärtigen Geschmacks und Geruchs mäuselnder Weine; 6. zur Herstellung bitterer Rotweine in Verbindung mit kräftigem Einbrand und Pasteurisation. Zu ähnlichen Ergebnissen führten auch die Versuche von Röder am Badischen Weinbauinstitut.

Wieviel im einzelnen von dem Mittel anzuwenden ist, richtet sich nach der Art und Stärke des Fehlers. Im allgemeinen werden 50–100 Gramm pro Hektoliter Wein genügen, nur in Ausnahmefällen wird man mehr nehmen. Vielfach sind auch schon bedeutend geringere Mengen ausreichend. Je weniger man braucht, um so besser ist es für den Wein, da das Eponit, wie jede Kohle, den Wein erheblich angreift. Verfasser hat bei rheinhessischen Weinen schon mit 20 Gramm Erfolge erzielt.

Die Anwendung des Mittels gestaltet sich in der Praxis äußerst einfach. Man vermischt die abgewogene Menge Eponit zunächst in einer Stütze gründlich mit einigen Litern Wein und gießt die Mischung dann in das Faß. Man rührt gut durch und wiederholt das Umrühren in den

Digitized by Google

nächsten Tagen noch einigemal. Nach 3 Tagen probt man den Wein zum erstenmal. Ist der fehlerhafte Geschmack verschwunden, so filtriert man den Wein sofort am besten durch einen Asbestfilter.

b) Ferrocyankalium.

Laut Verfügung des Reichsministers des Innern vom 8. Februar 1923 ist die Klärung (Schönung) des Weines mittelst chemisch reinem Ferrocyankalium, auch in Verbindung mit anderen Schönungsmitteln, gestattet, sofern der Zusatz so bemessen wird, daß in dem geklärten Wein keine Ferrocyanverbindungen gelöst verbleiben. Die Wirkung des gelben Blutlaugensalzes (Ferrocyankalium) ist eine chemische, indem es sich mit dem in jedem Weine enthaltenen geringeren oder größeren Mengen Eisens zu einem unlöslichen blauen Niederschlag umsetzt. Gerade das Eisen gibt in Verbindung mit gewissen eiweißartigen Stoffen in manchen Jahrgängen Veranlassung zu hartnäckigen Trübungen, die man als Eisenphosphattrübung oder weißen Bruch bezeichnet. Solche Weine schlagen sehr leicht wieder um, auch wenn sie glanzhell vom Filter liefen. Besonders unangenehm ist das, wenn das Umschlagen auf der Flasche eintritt. Man beseitigte bisher den Fehler durch eine Schönung mit Tannin und Gelatine, die auch in den meisten Fällen zum Ziele führte. Verfasser hatte Gelegenheit, eine ganze Reihe 1920er Weine auf diese Weise zu behandeln. In allen Fällen gelang es, die Weine dauernd von dem Fehler zu befreien. Möslinger machte dann Versuche, um das Eisen, die Ursache der Trübung, mit Hilfe von Ferrocyankalium aus dem Wein zu entfernen und hat ein entsprechendes Verfahren ausgearbeitet. Auf Antrag des deutschen Weinbauverbandes wurde das Verfahren einer eingehenden Prüfung durch den Reichsausschuß für Weinforschung unterzogen, deren Resultat in der oben angeführten Änderung der Ausführungsbestimmungen seinen Ausdruck fand. Die Nachprüfung ergab, daß die schönende Wirkung gut ist, und daß das Umschlagen der geschönten Weine verhütet wurde. Von gewisser Seite wird die Wirkung des Mittels aber doch wohl überschätzt. Wenn A. Bauer das Schönungsverfahren nach Möslinger als den größten Fortschritt der Kellerwirtschaft seit Römerzeit bezeichnet, so ist das doch m. E. weit über das Ziel hinausgeschossen. Das Ferrocyankalium ist kein Allheilmittel, mit dem jede Trübung eines Weines zu beseitigen oder in jedem Falle ein späteres Umschlagen zu verhüten wäre. Ich möchte das Mittel nur in den Fällen zur Anwendung empfehlen, in denen es sich um einwandfrei festgestellte Eisentrübungen handelt. Empfehlenswert ist es, mit der Ferrocyankaliumschönung eine solche mit Gelatine oder Hausenblase zu verbinden.

Hingewiesen sei insbesondere darauf, daß vor Anwendung der Schönung der betreffende Wein unbedingt auf seinen Eisengehalt durch einen sachverständigen Chemiker oder eine Versuchsanstalt untersucht werden muß. Dabei genügt es nicht, eine Probe des Weines einzusenden, sondern jedes einzelne Faß muß untersucht werden. Es besteht die Möglichkeit, daß derselbe Wein sich in den verschiedenen Fässern verschieden ausgebaut hat und einen verschiedenen Eisengehalt aufweisen kann. Die vorhergehende Untersuchung ist notwendig, um unter allen Umständen eine Überschönung zu verhindern. Denn nur unter der Bedingung, daß kein Ferrocyankalium im Wein gelöst bleibt, ist das Verfahren zulässig, im anderen Fall müßte der Wein beanstandet werden. Bei einer Überschönung können unter dem Einfluß der Säuren des Weines geringe Mengen Blausäure abgespalten werden und in den Wein gelangen. Man hüte sich also vor einer Schönung aufs Geratewohl. In diesem Fall bleibt das Mittel eine Gefahr in der Hand des Winzers. Eine Überschönung ist um so leichter möglich, da viele Weine nur eines sehr geringen Ferrocyankaliumzusatzes bedürfen. Bei einigen Franken- und württembergischen Weinen waren nach den Untersuchungen des Verfassers schon 10 Gramm Ferrocyankalium auf 1000 Liter Wein zur Fällung des Eisens ausreichend. Ich hielt es infolge der zu leicht vorkommenden Überschönung für richtig, wenn die Anwendung des Verfahrens abhängig gemacht würde von der Untersuchung durch einen Sachverständigen, der eine entsprechende schriftliche Anweisung, gewissermaßen einen Erlaubnisschein, unter Angabe der zu verwendenden Menge des Schönungsmittels auszustellen hätte.

Da unsere württembergischen Weine nur selten den Fehler des weißen Bruches aufweisen, so hat das neue Schönungsverfahren bei uns keinen großen Eingang gefunden. Selbst der Weinhandel wendet das Mittel nur im äußersten Notfall an, wie mir von verschiedenen Seiten versichert wurde. Weitere Verbreitung dagegen hat es in der Pfalz und den nachbarlichen Weinbaugebieten gefunden, wo es vielfach vor der gesetzlichen Zulassung schon angewendet wurde. Wie bereits oben gesagt, empfehle ich das Mittel nur in den Fällen, wo andere Schönungsverfahren uns im Stich lassen. Für diese Fälle, aber auch nur für diese, ist das Verfahren nach Möslinger als ein Fortschritt in der Kellerwirtschaft zu bezeichnen.

Die Anwendung in der Praxis ist einfach. Die von dem Sachverständigen für das betreffende Faß angegebene Menge Ferrocyankalium wird genau abgewogen und in einem angemessenen Teile des Weines unter Umrühren kalt gelöst und die Lösung mit der Hauptmenge des Weines auf mechanischem Wege gründlich gemischt. Man verbindet dieses Vorgehen mit einer gleichzeitigen Schönung mit Tannin-Gelatine oder Hausenblase. Nach einigen Tagen wird der blaue Trub vom Weine getrennt, für sich allein filtriert und das Filtrat mit der Hauptmenge des Weines vereinigt. Der blaue Filterrückstand ist zu verwerfen.

4. Entkeimung des Weines auf kaltem Wege.

Bisher stand uns in der Kellerwirtschaft nur ein einziges Mittel zur Verfügung, um zum Essigstich neigende, schwach stichige oder durch andere Bakterienkrankheiten gefährdete Weine zu heilen und vor dem Verderben zu bewahren, nämlich das Pasteurisieren. So groß auch die Erfolge dieses Verfahrens sind, so hat sich dasselbe doch nicht allgemein in die Kellerwirtschaft einführen lassen. Der Hauptgrund dafür ist wohl darin zu suchen, daß das Pasteurisieren einen großen, kostspieligen Apparat erfordert, dessen Anschaffung sich nur für größte Betriebe lohnt.

Es ist nun ein besonderes Verdienst der Seitz-Werke, einen Entkeimungsfilter (E. K. Filter) konstruiert zu haben, mit dessen Hilfe man die Krankheitserreger restlos aus dem

Digitized by Google

Wein entfernen kann. Es ist das eine Erfindung, die man noch vor wenigen Jahren für unmöglich gehalten hätte. Dabei ist als besonderer Vorzug die geringe Größe und die leichte Transportierbarkeit hervorzuheben. Der Filter kann leicht im Keller aufbewahrt und von Faß zu Faß befördert werden. Die Handhabung ist ebenfalls sehr einfach, da die Filterschichten fertig geliefert werden und nur eingesetzt zu werden brauchen. Verfasser prüfte den Apparat zunächst in Laboratoriumsversuchen und nach deren günstigem Ausfall auch im Kellerversuch. Das Ergebnis der Untersuchungen läßt sich kurz dahin zusammenfassen, daß der Apparat hält, was er verspricht. Die Weine verließen vollständig keimfrei den Filter, eine Zunahme der flüchtigen Säure trat auch nach Monaten nicht ein. Unmittelbar nach der Filtration war der Gehalt sogar um ein Geringes zurückgegangen. Die Weine schmeckten nach der Entkeimung durchaus reintönig. Besonders bemerkenswert war, daß in einem Falle ein schwacher Mäuselgeschmack vollständig verschwunden war. Gleich günstige Versuche wurden angestellt von Chr. Schätzlein-Neustadt a. H. und W. Kotte-Freiburg i. Br.

In der Praxis gestaltet sich die Anwendung des Filters derart, daß man den Wein zunächst durch ein Asbestfilter vorfiltriert, um denselben möglichst von schleimigen Stoffen zu befreien und die Leistung des Entkeimungsfilters zu erhöhen. Nach der Vorfiltration treibt man den Wein entweder mit Pumpen- oder Höhendruck durch den E. K. Filter. Vor der Inbetriebsetzung ist derselbe gut mit Wasser durchzuspülen, um einen Filtergeschmack zu vermeiden. Bei einer Filtergröße von 30/12 erzielten wir eine Stundenleistung von 200—370 Liter, je nach der Beschaffenheit des Weines und des angewendeten Druckes. Da der Filter in verschiedenen Größen hergestellt wird, so läßt sich die Leistung bis auf 1200 Liter erhöhen.

Wenn auch der E. K. Filter vorläufig nur für die Wiederherstellung gefährdeter Weine in Frage kommt, so ist doch die Frage zu erwägen, ob er sich nicht auch für andere Zwecke verwerten läßt. Entsprechende Versuche wurden bereits vom Verfasser eingeleitet. Es gelang bei 1921er Weinen eine Nachgärung zu verhindern. Auch der Säureabbau ließ sich vollständig unterdrücken. Die Versuche sollen demnächst fortgesetzt werden.

Die Entkeimung der Weine auf kaltem Wege mittelst Filtration stellt einen großen Fortschritt in der Kellerwirtschaft dar und kann die Anschaffung eines E. K. Filters den größeren Kellereien nur empfohlen werden.

❖

Zum bevorstehenden Herbst.

Von Weinbauinspektor J. Röder, Freiburg.
(Mitteilung Nr. 95 des Bad. Weinbauinstituts.)

Ein Sturm der Entrüstung ging in der letzten Zeit durch sämtliche weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Fachblätter Deutschlands. Der deutsche Winzer sieht sich in seiner Existenz bedroht durch eine unverständliche Zollpolitik seiner Regierung. In zahlreichen Protestversammlungen wurden Resolutionen abgefaßt und den zuständigen Stellen zugesandt, um das dem deutschen Weinbau drohende Übel abzuwenden. Vergebens! Die Würfel sind gefallen! Am 25. August wurde das deutsch-spanische Handelsabkommen im Reichsrat mit 38 gegen 19 Stimmen angenommen. Nun erst recht lautet die Devise des heimischen Weinbaues: die Gestehungskosten verringern und die Einnahmen erhöhen, d. h. mit anderen Worten die Rentabilität des Weinbaues sicherstellen und erhöhen. Der Winzer muß bemüht sein, diesen Grundsatz bei jeder Arbeit während des Jahres vor Augen zu haben und danach zu handeln.

Es ergibt sich die Frage: Wie sind die zurzeit fälligen Arbeiten in obigem Sinne auszuführen? Das lang anhaltende feucht-kalte Wetter hat das Reifen der Trauben sehr beeinträchtigt. Schon jetzt setzt in manchen Lagen infolge des starken Sauerwurmbefalles eine verheerende Fäule ein. Wenn der Spätsommer nicht noch vielen Sonnenschein bringt, wird es in vielen Weinbaugegenden in qualitativer wie auch quantitativer Hinsicht noch nicht einmal einen mittleren Herbst geben. Es liegt also der dringende Anlaß vor, alle nur möglichen Maßnahmen zu treffen, die das Reifen der Trauben begünstigen. Als solche Arbeiten wären anzusehen:

1. Die rückständigen Laubarbeiten auszuführen, wie z. B. das Entfernen der nachgewachsenen Geiztriebe, sowie das Entfernen der Gipfel. Letztere verholzen in diesem Jahre — sofern sie überhaupt noch gesund sind — wohl kaum und nutzen überdies zu nichts, beschatten vielmehr den unteren Stock und die Trauben. Durch ihr Entfernen kann die Sonnenwärme zur besseren Ausreife des Holzes und der Trauben beitragen. Das Läubeln — darunter versteht man das Entfernen alter gesunder Blätter in der Nähe der Trauben — ist nachteilig. Derartig freigestellte Trauben bekommen harte Hülsen und bleiben kleiner. Bei der Durchführung der Laubarbeiten läßt sich in Lagen, in denen der Sauerwurm stark auftritt, vorteilhaft ein Ausbrechen der befallenen Beeren verbinden. Die ausgebrochenen Beeren sollte man nicht auf den Boden werfen, sondern sammeln und verbrennen.
2. Den Boden unkrautfrei zu halten. Verunkrautete Böden vermögen keine Sonnenwärme aufzunehmen und strahlen daher auch keine zurück. Sie fördern in nassen Herbsten die Traubenfäule.
3. In Zukunft die Tragreben nicht zu hoch anzuschneiden, sie vielmehr auf eine gleichmäßige Höhe zu pflanzen, damit ihnen die vom Boden ausstrahlende Wärme gleichmäßig zustatten kommt. Stehen die Tragreben auf einer gleichmäßigen Höhe, so werden sämtliche Arbeiten, besonders die Bekämpfungsmaßnahmen, erleichtert.
4. Die Auswahl (Selektion) und Kennzeichnung der fruchtbaren Stöcke vornehmen. In gemischtem Satz evtl. die einzelnen Sorten gleichzeitig kennzeichnen, damit bei Neuanlagen jede Sorte für sich gepflanzt werden kann. (Reiner Satz erhöht den Erfolg der Bekämpfungsmaßnahmen — verschiedene Zeit der Blüte — und gestattet eine Lese der Traube nach dem Reifezustand).

Alle genannten Arbeiten lassen sich in Drahtanlagen, bei deren Erstellung gleichzeitig eine Pflanzweite von 1:1,20 m gewählt wurde, neben anderen Vorteilen mit dem kürzesten Zeitaufwand ausführen.

Digitized by Google

Die nach diesen Arbeiten an den Reben heranreifenden Trauben sind so zu ernten und der Most ist so einzulegen, daß der spätere Weinpreis die Mühe des Winzers lohnt, nicht etwa, daß unsaubere Lese, Lese- und Kellergeräte den Wein minderwertig machen oder gar verderben. Vor der Lese bleibt noch genügend Zeit, solche Ursachen auszuschalten, und zwar durch eine gründliche Revision der Kelter- und Kellerräume und ihrer Geräte.

Die Eisenteile der Kelter sind, sofern es noch nicht geschehen ist, mit einem säurefesten, geruch- und geschmacksfreien Lack zu überstreichen. Kommt nämlich der Most mit Eisen in Berührung, so wird das Eisen durch die Säuren des Mostes gelöst und ruft in den meisten Fällen ein Schwarzwerden der Weine hervor. Aber nicht allein die Kelter, sondern der ganze Kelterraum ist einer gründlichen Reinigung zu unterziehen.

Dabei ist auch eine Säuberung des Lesegerätes vorzunehmen. Die Lesebüttchen und Zuber werden mit kaltem Sodawasser unter Zuhilfenahme einer guten Faßbürste außen und innen gründlich gereinigt und gut nachgespült. Nachdem die vorhandenen Eisenreifen angetrieben sind, ist nachzuprüfen, ob die Bütten nicht lecken.

Auch die Gär- und Kellerräume sind gründlich zu reinigen. Schadhafte Fässer sollten umgehend vom Küfer ausgeflickt werden. Ein besonderes Augenmerk lege man auf die Spunddaube und das Spundloch, sowie das Zapfloch. Spund und Zwickel müssen ohne Zuhilfenahme eines Lappens oder dgl. schließen. Ist dies nicht der Fall, so ist auszurunden oder es sind neue Dauben einzuziehen. Nur in runden Spundlöchern läßt sich der so notwendige Gärverschluß bewerkstelligen. Fässer, die längere Zeit leer lagen und des öfteren eingebrannt wurden, sind vor der Aufnahme des Mostes folgendermaßen zu behandeln: Auf je 100 Liter Faßraum 2 kg kristallisierte Soda auflösen. Mit dieser Lösung werden kleinere Fässer gewälzt und gestürzt, größere Fässer werden damit ausgescheuert. Dann wird die Sodalösung mit kaltem Wasser spundvoll aufgefüllt, man läßt sie 10 Tage bei öfterem Umrühren auslaugen und lagert in die Fässer mehreremal reines Wasser oder spült mit solchem aus. Neue Fässer sind vorher weingrün zu machen, desgleichen diejenigen Fässer, in welche neue Dauben eingezogen wurden. Auch an dieser Stelle soll noch einmal darauf hingewiesen werden, daß man bei Anschaffungen neuer Fässer deren Größe so wählt, daß bei dem Umfange des zur Verfügung stehenden Kellerraumes sämtliche Weine spundvoll gelagert werden können.

Es vergeht kein Jahr, in dem nicht auf die hohe Bedeutung einer sachgemäßen Lese hingewiesen wird. Man sollte also annehmen dürfen, daß die Erkenntnis dieses im Weinbau so wichtigen Momentes tiefere Wurzeln gefaßt hätte. Gewiß, es fehlt in keiner Gemeinde an Stimmen, die sich für eine saubere und vor allen Dingen spätere Lese einsetzen, aber leider schenkt man diesen Einsichtigen nur in den seltensten Fällen Gehör. Wie oft kann man beobachten, daß eine Gemarkung, die sich zu einer frühen Lese entschlossen hat, die Nachbargemeinden zu demselben Tun veranlaßt. Wann kommt der Tag, daß jeder Rebort einen gewissen Stolz auf eine späte Lese setzen wird, um dadurch seinen Weinen einen besonderen Qualitätsruf zu verleihen? Erst dann wird er mit goldener Morgenröte anbrechen, wenn alle entsprechenden weinbautechnischen Maßnahmen nach den Richtlinien getroffen werden, wie sie in diesen Ausführungen z. T. kurz angeführt wurden.

Die anderen noch erwähnten Punkte bringen nicht mehr Arbeit, wie manche glauben, sondern vereinfachen den Betrieb und gewährleisten obendrein noch eine höhere Rentabilität. Werden sie nicht befolgt, so werden die Lücken in unseren Rebhügeln, besonders bei den immer mehr zunehmenden Reblausverseuchungen, immer größer werden.

❖

Nochmals das Möslingersche Schönungsverfahren.

Auf unsere Mitteilung in Nr. 15 dieser Zeitschrift hat nun Professor Dr. W. J. Baragiola in Zürich in der Schweizerischen Weinzeitung folgendes veröffentlicht:

Seit Herbst 1923 ist in Deutschland die Verwendung von Ferrozyankalium zur Klärung bzw. Enteisenung des Weines freigegeben worden. Soweit es sich hierbei um Weine handelt, die nur in Deutschland zum Verbrauch gelangen, geht uns diese Maßnahme der dortigen Behörde nichts an. Immerhin ist es begreiflich, daß man auch im Auslande eine so auffällige Neuerung in wissenschaftlicher und in technischer Hinsicht verfolgt. Dies ist in den hiesigen Fachkreisen zweifellos, wenn auch im stillen, geschehen. Wir taten wohl gut, bisher mit einer öffentlichen Darlegung unserer Auffassung in dieser Frage zurückzuhalten, handelte es sich eben doch vorläufig um eine rein interne Angelegenheit Deutschlands.

Nun zieht uns aber die deutsche Fachpresse in die Sache hinein, indem die in Freiburg i. Br. erscheinende Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" in ihrer Nummer vom 7. August 1924 die folgende Mitteilung macht:

„Eine seltsame Nachricht kommt uns aus der Schweiz zu. Dort würde sich Prof. Dr. von der Heide aus Geisenheim bemühen, bei schweizerischen Weinchemikern Stimmung gegen das Schönungsverfahren nach Dr. Möslinger zu machen, um die Einfuhr von Weinen aus Deutschland, die nach diesem Verfahren geschönt sind, durch gesetzliche Verordnung verbieten zu lassen. Wie noch in der Erinnerung, hat Herr von der Heide in einem stark persönlich gehaltenen Artikel gegen das Möslingersche Schönungsverfahren Stellung genommen. Daraufhin erfolgte eine einmütige Abwehr der weinbaulichen Praxis, die ihren Ausdruck in einer Stellungnahme des Weinbaudirektors Bauer in Neustadt a. d. Hdt. fand, der auf Veranlassung der pfälzischen Weinfachverbände den Standpunkt der weinbaulichen Praxis darlegte. Es wird nun berichtet, daß Herr Prof. Dr. von der Heide persönlich stark verschnupft, ohne sachlich widerlegen zu können, außerdeutsche Weinfachleute zu beeinflussen sucht, Schritte gegen den deutschen Weinbau zu unternehmen. Schon vor einiger Zeit wurden uns derartige Mitteilungen gemacht. Wir erwiderten darauf, daß wir ein solches Vorgehen eines im deutschen Weinbau bekannten Mannes gegen die Interessen des deutschen Weinbaues für unmöglich erachten, daß überdies die Verwendung des Ferrozyankalis in der Kellerwirtschaft im außerdeutschen Weinbau schon weit verbreitet ist und daß die in Frage kommenden Schweizer Weinchemiker selbst am besten die ungeheure praktische Bedeutung dieses Verfahrens zu schätzen wissen werden.

Da nun jedoch diese Gerüchte sich hartnäckig erhalten und nun schon in den verschiedensten Weinbaufachkreisen besprochen wurden, bringen wir hiervon eine Notiz, um Prof. Dr. von der

Digitized by Google

Heide Gelegenheit zu geben, diese Gerüchte in das Reich der Fabel zu verweisen."

Demgegenüber sei hiermit ein Briefwechsel zur allgemeinen Kenntnis gebracht, der seinerzeit zwischen einem im deutschen Weinfache führenden Wissenschaftler in maßgebender amtlicher Stellung, aber nicht etwa Professor von der Heide, und dem Unterzeichneten stattfand. Die Zuschrift aus Deutschland lautete folgendermaßen:

Nach Mitteilungen, die aus Kreisen des Weinhandels zu uns gelangt sind, soll in der Schweiz eine Strömung bestehen, die dahin geht, deutschen Weinen, die nach dem Verfahren von Dr. Möslinger mit Ferrozyankalium geschönt worden sind, die Einfuhr nach der Schweiz zu verwehren. Inwieweit diese Nachricht zutrifft, vermag ich nicht zu beurteilen. . . .

Es würde nach meinem Dafürhalten zu bedauern sein, wenn das Verfahren, das nach dem Urteile der deutschen Praktiker und meisten Weinchemiker, auch solcher, die ursprünglich ausgesprochene Gegner des Verfahrens waren, als eine wertvolle Bereicherung der Kellerbehandlung anzusehen ist, und dessen gesundheitliche Gefahren im Anfang überschätzt wurden, durch Maßnahmen anderer Länder in Mißachtung geraten würde, womit unstreitig eine Schädigung des guten Rufes der deutschen Weine verbunden sein würde. . . ."

Hierauf antwortete ich wie folgt:

„. . . Die hiesigen Fachkreise haben die Entstehungsgeschichte der reichsdeutschen Verordnung vom 8. November 1923 zur Änderung der Ausführungsbestimmungen zum Weingesetze, wonach die Schönung des Weines mittels Ferrozyankaliums zugelassen wird, in der Weinfachpresse mit großem Interesse verfolgt, und wir waren wohl alle durchweg über den schließlichen Entscheid der zuständigen obersten deutschen Behörde sehr erstaunt.

Es steht außer allem Zweifel, daß Weine, die mit Ferrozyankalium behandelt worden sind, in die Schweiz nicht eingeführt werden dürfen. Unsere Gesetzgebung kennt nämlich nicht eine Bestimmung analog der reichsdeutschen, wonach Traubenmaische, Traubenmost oder Wein ausländischen Ursprungs, die den Vorschriften des § 4 des deutschen Weingesetzes nicht entsprechen, zum Verkehre zugelassen werden, wenn sie den für den Verkehr innerhalb des Ursprungslandes geltenden Vorschriften genügen. Vielmehr dürfen Weine, die in die Schweiz eingeführt werden, mit keinen andern Stoffen behandelt worden sein, als wie dies in der Schweiz selbst gestattet ist. Die Bundesverordnung vom 8. Mai 1914 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sieht aber in Art. 175, auch nach der letzten Fassung des Bundesratsbeschlusses vom 8. März 1921, das Ferrozyankalium nicht als zur Kellerbehandlung zulässig vor; im Gegenteil verbietet Art. 182 die Beimischung von Verbindungen der Schwermetalle zum Weine. Diese Bestimmungen werden wohl auch bei der gerade gegenwärtig im Gange befindlichen Neubearbeitung der gesamten Lebensmittelversorgung so bestehen bleiben.

Es bedarf also gar nicht der in Ihrem geschätzten Schreiben erwähnten angeblichen Schritte, um den mit Blutlaugensalz versetzten deutschen Weinen die Einfuhr nach der Schweiz zu verwehren. Vielmehr muß letzteres geschehen, sobald auf chemischem oder sonstigem Wege der Nachweis erbracht wird, daß die unzulässige Behandlung stattgefunden hat. Den hiesigen Händlern habe ich selbst daher in letzter Zeit wiederholt den Rat erteilt, beim Bezug deutscher Weine besonders vorsichtig zu sein und die schriftliche Garantie sich geben zu lassen, daß der Wein nicht mit Ferrozyankalium versetzt worden ist.

In Ihrer geschätzten Zuschrift äußern Sie sich dahin, daß es zu bedauern wäre, wenn das Verfahren durch Maßnahmen anderer Länder in Mißachtung geraten würde, womit unstreitig eine Schädigung des guten Rufes der deutschen Weine verbunden sein würde. Sie wollen mir in dieser Beziehung die offene Bemerkung gestatten, daß nach meiner Überzeugung in den hiesigen Fachkreisen und wohl auch in denjenigen anderer Länder, welche früher gerne deutsche Weine bezogen, der Ruf derselben bereits bedenklich geschädigt worden ist, gerade durch die breite Polemik über das Ferrozyankalium in der Fachpresse und dann vor allem durch das Nachgeben der reichsdeutschen Oberbehörde auf das Drängen der beteiligten Kreise in der Pfalz hin.

Vielleicht interessiert es Sie, zu vernehmen, daß schon vor längerer Zeit, als das Möslingersche Mittel noch geheim gehalten wurde, von der Pfalz aus an hiesige Weinhandlungen „präpariertes Tannin" geliefert worden ist, das sich dann als Ferrozyankalium erwies.

Erlauben Sie mir noch, Ihnen darzulegen, wie ich mich als Praktiker zum weißen Bruch des Weines stelle, mit welchem Weinfehler ich mich nun seit etwa 16 Jahren in Laboratorium und Keller eifrigst befaßt habe. Der weiße Bruch kann nach meinen Erfahrungen in fast allen Fällen mit Kaliummetasulfit (gegen dessen Anwendung sich Deutschland merkwürdigerweise, im Gegensatz zu fast allen andern Weinbau treibenden Ländern so unbegreiflich lange gesträubt hat) verhütet werden. Anderseits kann der weiße Bruch vielfach mit Kaliummetasulfit und Tannin, also ohne eigentliche Schönung (welche Anwendungsweise des Tannins allerdings durch die unpraktische reichsdeutsche Vorschrift, wonach dieser Gerbstoff nur in Verbindung mit Hausenblase oder Gelatine verwendet werden darf, erschwert wird), oder dann doch durchweg mit Sulfit, Tannin und Gelatine, also durch wirkliche Schönung, einfach und dauernd geheilt werden.

Wäre die Frage zu beantworten, welche Stoffe über den Rahmen unserer jetzigen Gesetzgebung hinaus — falls dies überhaupt nötig wäre — zur Bekämpfung des weißen Bruches empfohlen werden könnten, so würde ich in erster Linie an die Zitronensäure denken, die man zu diesem Zwecke auch in Frankreich, Italien und Spanien mit vollem Erfolg verwendet. Jedenfalls würde ich eher das in der Schweiz, gleich wie in Deutschland, besonders mit Rücksicht auf die möglichen Mißbräuche beim Gallisieren, bisher immer streng durchgeführte Prinzip des Verbotes eines Zusatzes von organischen Säuren zum Weine durchbrechen, als zu einer so unglücklichen Maßnahme wie die Verwendung von Ferrozyankalium zu greifen.

Sie wollen, bitte, meine vorstehenden Äußerungen, wie es sich schon ihrer Fassung nach ergibt, nicht als aus meiner amtlichen Stellung erfolgend, sondern lediglich als private Mitteilung ansehen. Als begeisterter Freund der deutschen Weißweine glaubte ich, mich Ihnen gegenüber so offen aussprechen zu dürfen. Ich stehe auch durchaus zu dieser offenen Äußerung, von der Sie jeden Ihnen gut scheinenden Gebrauch machen dürfen. . . ."

Es wird nun doch wohl niemand bezweifeln, daß ich meinem Kollegen und Freunde von der Heide gegenüber, als er letztes Jahr, von der französischen Militärbehörde aus Geisenheim ausgewiesen, zunächst bei mir Zuflucht nahm, die bestehenden schweizerischen Gesetzesbestimmungen, über den Verkehr mit Wein, soweit sie ihm nicht geläufig gewesen sein sollten, ebenso deutlich auseinandersetzte, wie ich es gemäß obigem Schreiben andern gegenüber getan habe. Hätte unter solchen Umständen die angebliche Stimmungsmache seinerseits gegen das Verfahren bei uns in der Schweiz überhaupt einen Sinn? Dieser gegenüber Herrn Professor von der Heide erhobene Vorwurf beruht einfach auf Unwahrheit. Man sucht wohl einen Sündenbock, der für den üblen Eindruck herhalten soll, welchen im Auslande die neuartige Behandlungsweise der deutschen Weine macht. Sieht man jetzt ein, wie verfehlt es war, die bei der Ausfuhr von zyanisierten Weinen zu erwartenden Schwierigkeiten nicht zum voraus beachtet zu haben?

Meinerseits ist ohne weiteres zuzugeben, daß gerade im umgekehrten Sinne, als wie die „Weinbau und Kellerwirtschaft" berichtet, ich meinen Kollegen von der Heide in seiner Abneigung gegen die Blutlaugensalz-Schönung wohl bestärkt haben mag. Jedenfalls war meine Ansicht über

Digitized by Google

das Verfahren gemacht, lange bevor ich mit von der Heide schriftlich oder mündlich darüber verhandelt habe.

Den hiesigen Käufern deutscher Weine gegenüber wiederhole ich auch an dieser Stelle neuerdings die dringliche Mahnung, bei jedem Bezug aus Deutschland die schriftliche, verbindliche Bescheinigung sich geben zu lassen, daß der Wein nicht mit Ferrozyankalium behandelt worden ist.

❖

Über das Auftreten und den Gang der Reblausverseuchungen sowie über den gegenwärtigen Stand der Rebenveredlung in den süddeutschen Weinbaugebieten.

Meine völlig sachliche Berichtigung über den Stand der Reblausverseuchung und der Rebenveredlung in Franken glaubte Herr Dümmler vornehmlich mit persönlichen beleidigenden Angriffen abtun zu können. Ein derartiges Vorgehen richtet sich von selbst.

Ich stelle nur nochmals fest, daß die Richtigstellung für Franken zurecht besteht und daß dieselbe im Auftrag und im Interesse des fränkischen Weinbaues erfolgte.

Gerade in den letzten Jahren sind auf dem Gebiete der Reblausbekämpfung und Rebenveredlung wichtige, grundlegende Ereignisse eingetreten, die dem Stande von 1919 nicht mehr entsprechen. Wie anderwärts, haben diese Ereignisse auch im fränkischen Weinbaugebiet eine Umstellung hervorgerufen und erforderlich gemacht. Dr. Ziegler.

Kleine Mitteilungen

Der deutsch-spanische Handelsvertrag.

In allen deutschen Gauen, wo Weinbau betrieben wird, hat der am 1. August in Kraft getretene deutsch-spanische Handelsvertrag, der die Einfuhr spanischer Verschnittweine zu einem Zollsatz von M. 15.—, roter Tischweine zu einem Zollsatz von M. 30.— für 100 kg, statt bisher M. 60.— ermöglicht, einen Sturm der Entrüstung ausgelöst. Es ist hier nicht möglich, alle die vielen Protestversammlungen zu registrieren oder gar zu referieren. Im wesentlichen wurde darin protestiert gegen die Absicht der deutschen Regierung, den deutschen Winzerstand mit über zwei Millionen Angehöriger zu Gunsten der deutschen Industrie zu opfern. Leider haben aber alle diese hunderte von Einsprachen, die teilweise in schärfster Form erfolgten, bisher keinen Erfolg gehabt, denn der deutsche Reichsrat hat am 25. August dem deutsch-spanischen Handelsabkommen seine Zustimmung erteilt. Die einzige Hoffnung ist nun nur noch, daß der Reichstag dem Vertrage seine Zustimmung versagt.

Das Verrieseln der Trauben.

Wie im Progrès agricole mitgeteilt wird, findet ein Verrieseln der Trauben und Gescheine jedes Jahr in mehr oder minder großem Umfange statt. Unentwickelte und unbefruchtete Blüten fallen in erster Linie ab. Doch kann dies auch noch bei kleinen Beerchen der Fall sein, die infolge zu später Blüte den übrigen entwickelteren Beeren einer Traube im Wachstum nachstehen. Verrieseln während der Blüte hat seine Hauptursache in zu niederer Temperatur. Die Staubfäden haben in ihrer Entwicklung nicht gleichen Schritt mit dem Fruchtknoten gehalten. Der Pollen ist noch nicht reif, wenn die Narbe des Fruchtknotens geöffnet ist. Der Grund zum Abfallen in der Entwicklung zurückgebliebener Beerchen wird in zu geringer Assimilation gesehen. Beeren, die im Laufe der Vegetationszeit an Größe zurück und grün bleiben, sind wahrscheinlich ungenügend befruchtet. Zur Verminderung des Verrieselns dienen die Laubarbeiten vor und nach der Blüte. Zur Kultur von Tafeltrauben empfiehlt es sich, einen Kreisschnitt in das alte Holz der vorhergehenden Jahre zu machen. Dadurch wird der Saftstrom zur Wurzel abgeschnitten und den Trauben zugeleitet. Geßner.

Ursachen für die niederen Preise französischer Weißweine.

Über obiges Thema äußert sich Dr. Larne im Progrès agricole. Bei Reisen durch die Gegenden, welche weißen Konsumwein produzieren, hat er folgende Ursachen für die geringe Nachfrage nach Weißwein feststellen können: Die Lese und Weinbereitung findet nicht sauber und nicht peinlich genug statt. Mit der Anwendung des Schwefels wird viel Mißbrauch getrieben. Die Konsumenten wollen meist keine herben, naturreinen Weine, sondern gesüßte trinken, deshalb müssen diese stark eingeschwefelt werden, sonst würde der Zucker in Gärung kommen oder schädlichen Pilzen die Entwicklung ermöglichen. Der Schwefelgeschmack verliert sich aber nicht so bald und macht den Wein zum Trinken wenig angenehm. Aber auch nicht gesüßte Weine werden oft zu stark eingeschwefelt, damit sie nicht verderben. Ferner wird in vielen Gegenden die amerikanische Rebsorte Noah angepflanzt, die so geringwertige Weine liefert, daß der Konsument statt der Weißweine lieber Rotweine trinkt. K. M.

Neue Untersuchungen über die Wirkung des Schwefels auf den Mehltau.

Bekanntlich ist die Frage, worauf die Wirkung des Schwefels auf den Mehltaupilz eigentlich beruht, noch nicht geklärt. Vogt hat darum neue Versuche angestellt, die in der Zeitschrift Angewandte Botanik Bd. VI Heft 2 (1924) veröffentlicht werden. Es wurde geprüft, ob schweflige Säure oder Schwefelwasserstoff oder dampfförmiger Schwefel die pilztötende Wirkung ausübe. Trotz exaktester Versuchsanordnung und zahlreicher, vielfach variierter Versuche konnte jedoch unter der Einwirkung von Licht, Luft und Feuchtigkeit aus fein verteiltem Schwefel weder schweflige Säure noch Schwefelwasserstoff oder dampfförmiger Schwefel in nennenswerter Menge nachgewiesen werden, sodaß es sehr unwahrscheinlich ist, daß einer dieser Stoffe die Wirkung auf den Mehltaupilz ausübt. (Vgl. auch die kleine Mitteilung auf S. 139 dieser Zeitschrift). K. M.

Was macht die Weinqualität?

Über dieses Thema macht die Schweizerische Weinzeitung interessante Angaben. In den Gegenden mit Massenweinproduktion wird bekanntlich, wie z. B. in Frankreich und Italien, Wein nach dem Alkoholgrad gekauft, der genau garantiert werden muß und sich auch leicht nachprüfen läßt.

Eine Klassifizierung der Weine beginnt erst bei den Qualitätsgewächsen, bei welchen der Alkoholgehalt nicht angegeben werden muß, wohl aber die Herkunft, die dem Kenner die Eigenart und Qualität des Weines bezeichnet. Solche Qualitätsweine bedürfen auch der gewissenhaften und oft sehr kostspieligen Pflege. Die höhere Bewertung dieser Gewächse rief oft den Neid der Weingutsbesitzer hervor, die vielleicht ebenso gute Weine oder noch bessere besitzen, deren Namen aber nicht genügend bekannt sind. In Frankreich werden deshalb verschiedene Weinbergzonen durch Gesetz festgelegt, in Deutschland behalf man sich mit der Einteilung in Gemarkungen. Aber auch dagegen werden verschiedene nicht von der Hand zu weisende Einwendungen erhoben, weil ein Teil bestreitet, daß die Lage des Weinberges die Qualität allein ausmache. Unbestreitbar spielt Lage und Bodenart eine geradezu ausschlaggebende Rolle für den Geschmack des Weines. Sie sind aber nicht allein imstande eine stets gleichbleibende Weinqualität zu verbürgen, denn das Wetter und Krankheiten können ebenfalls die Weinqualität stark beeinflussen. Werden mißratene Weine mit ihrer Herkunft bezeichnet, so ist das eben nur eine Herkunftsbezeichnung, die nahezu einer Täuschung des Konsumenten gleichkommen kann. Werden solche mißratenen Qualitätsweine verbessert, so sind sie keine Qualitätsweine mehr. Somit gibt weder Lagename noch Typenbezeichnung eine absolute Garantie für die Eigenschaft des Weines. Die Lagen geben wohl den Gewächsen den Namen, aber die Qualität können sie nicht allein machen und auch nicht garantieren. Diese ist nur durch den Geschmack festzustellen. K. M.

Digitized by Google

Schwierigkeiten in der Nikotinbeschaffung im Elsaß.

In der am 15. Juni d. J. in Colmar stattgefundenen Komiteesitzung des Elsässischen Weinbauverbandes wurde lebhaft Klage geführt über die Maximen der staatlichen Tabakmanufaktur in Straßburg, die anfänglich dem Verbande die Lieferung von Nikotin zusicherte, dann aber völlig versagte. Man nimmt an, daß große Mengen Nikotin nach dem Innern Frankreichs geliefert worden sind. Daraufhin wurde in der Schweiz bestellt, und zwar zur Zeit des tiefsten Frankenkurses. Das kg Nikotin kommt dadurch ziemlich teuer zu stehen, statt 30 bis 34 Fr. sollen jetzt die Winzer 78 Fr. pro kg bezahlen. Das bereits gelieferte Nikotin zeigt auch in den Kannen große Unterschiede. Manche enthielten statt 40 % nur 36 % und im freien Handel wurden sogar Kannen verkauft mit nur 1—1,5 % Nikotingehalt. Die gutgläubigen Winzer kommen somit nicht allein um ihr Geld, sondern leisten auch die Arbeit, um dann hintennach doch empfindlich durch den Wurm geschädigt zu werden. Dlr.

Zusammenlegung von kleinen Grundstücken.

Obwohl der kleine Grundbesitz, wie er in Süddeutschland vorherrscht, wirtschaftlich und sozial einen Vorteil bedeutet, so ist doch in vielen Fällen eine Zusammenlegung kleiner Grundstücke zwecks besserer und vereinfachter Bewirtschaftung empfehlenswert. Dieses Zusammenlegen geschieht am besten durch gütliche Vereinbarungen der Besitzer durch Austausch der Parzellen, nötigenfalls unter Hinzuziehung eines Notars. Wie Paul Garnier in Nr. 13 des „Les Vins d'Alsace" mitteilt, erfolgen in Frankreich die Eintragungen der Eigentumswechselurkunden über solche Ausgleiche ohne Kosten. Auch existiert in Frankreich seit dem 27. November 1918 ein Gesetz, welches die gruppierten Besitzer ermächtigt, sich über den Willen einiger widerspenstiger Kollegen hinwegzusetzen. Es genügt hierzu die Einwilligung der Majorität der Besitzer, wenn dieselben wenigstens zwei Drittel des Bodens in der Gemeinde haben oder von zwei Dritteln der Besitzer, wenn sie zusammen wenigstens die Hälfte des Grundeigentums in der Gemeinde besitzen. Dlr.

Der Rebstichler, seine Biologie und seine Bekämpfung.

Unter obiger Überschrift bringt Dr. Krieg-Kreuznach in „Wein und Rebe" eine größere Abhandlung, aus der im folgenden das Wesentlichste herausgegriffen sei. Der Käfer findet sich in allen Weinbaugebieten Deutschlands und tritt zuweilen in einzelnen Gegenden verheerend auf. Von den anderen im Weinberg vorkommenden Käferarten läßt sich der Rebstichler in Größe, die im Durchschnitt 4—6,8 mm beträgt, und durch die metallglänzende Farbe leicht unterscheiden. Sie kann violett-dunkelblau, tiefgrün, gelblichgrün sein oder von einem solchen Goldglanze, daß das Grün fast ganz zurücktritt. Diese Farbtöne finden sich beim Männchen wie Weibchen. Ein Unterscheidungsmerkmal zwischen beiden bilden sie nicht. Das gleiche gilt von der Größe. Die Männchen lassen sich von den Weibchen nur durch den Besitz von zwei in ihrer Größe sehr schwankenden Dornen an der Vorderbrust unterscheiden. Die 1 mm großen Eier sind ovaler Form, anfänglich milchig weiß, später weiß. Die fußlose mit gelbbraunem Kopfe versehene Larve ist vollkommen entwickelt 6—8 mm lang. Je nach den Temperaturverhältnissen erscheinen die ersten Käfer Ende April bis Anfang Mai. Ihre Zahl mehrt sich bis zum letzten Drittel des Monats, nimmt im Juni wieder ab, um zu Beginn des Juli ganz zu verschwinden. Der Rebstichler ist ein Lichtfreund. Die Nacht bringt er auf den Blattunterseiten zu. Vor übergroßer Hitze, die ihm schädlich ist, sucht er im Schatten Schutz. Feuchtigkeit schadet ihm wenig. Doch meidet er tropfbar flüssiges Wasser, sodaß man ihn bei Regen nur auf den Unterseiten der Blätter findet. Besonders empfindlich erweist sich der Rebstichler gegen Erschütterungen. Beim geringsten Stoß läßt er sich zur Erde fallen. Sein Wandertrieb ist gering. Beim Erscheinen sind die Käfer noch nicht geschlechtsreif. Begattung beobachtete Krieg erst 8—10 Tage nach dem ersten Auftreten. Die Geschlechter scheinen in gleichen Mengen vorhanden. Die Männchen verlassen aber die Winterquartiere früher als die Weibchen, die ihrerseits dann länger vertreten sind. Die tätige Lebensdauer beider Geschlechter wurde 1922 mit 4—5 Wochen festgestellt. Mit der Herstellung von Blattwickeln beginnt das Weibchen unmittelbar nach der Begattung und braucht etwa 3—5 Stunden dazu. In dem Wickel werden von einem Weibchen bis 6 Eier abgelegt. Finden sich deren eine größere Anzahl, so stammen diese von zwei und mehr Tieren. Insgesamt legt ein Weibchen während der Legeperiode die stattliche Anzahl von etwa 90 Eiern ab. Der Rebstichler findet sich nicht allein auf Reben, sondern auch auf zahlreichen anderen Gewächsen, vornehmlich Bäumen und Sträuchern, wie Birne, Quitte, Espe, Birke, Hasel, Weißdorn u. a. m. Unbehaarte und weiche Blätter scheinen ihm als Futter mehr zuzusagen als harte, sodaß er auf hartlaubigen Rebsorten (Traminer, Riesling) weniger zahlreich angetroffen wird als auf Silvaner, dessen Blätter weicherer Natur sind. Nach Beobachtung Kriegs wurden Birnbäume, solange ihr Blattwerk jung war, in Weinbergen Reben vorgezogen. Eine Übersiedelung auf diese fand erst mit dem Härterwerden der Blätter der Birnbäume statt. Die Erscheinung, daß der Käfer auch auf anderen in oder in der Nähe von Weinbergen befindlichen Gewächsen vorkommt, ist bei der Durchführung der Bekämpfung zu berücksichtigen.

Die Rebstichlereier sind anfangs gegen Trockenheit äußerst empfindlich, werden aber mit der Entwickelung der Larve im Innern widerstandsfähiger. So ist die Bedeutung des Wickels zu verstehen, der außer Schutz vor Feinden, vor allem einen solchen vor Eintrocknen der Eier bietet. Die Larve schlüpft nach 8—16 Tagen. Im Gegensatz zum Ei ist sie gegen Trockenheit sehr widerstandsfähig. Ihre Nahrung besteht einzig aus dem durch Regen oder Tau befeuchteten Blattwickel. Die Larvenentwickelung dauert bis zur Erreichung vollkommener Größe unter normalen Verhältnissen 3—4 Wochen. Bei abnormer Trockenheit findet sie ihren Abschluß entsprechend später. Die Larven verlassen dann die Wickel, wandern zur Erde ab, wo sie etwa 5 cm unter der Erdoberfläche die Puppenwiege sich herstellen, indem sie die Erde beiseite drücken. Verpuppung findet je nach Temperaturverhältnissen früher oder später statt und dauerte 1922 6—8 Wochen. Wie das Ei, scheint auch die Larve vor der Verpuppung in der Erde gegen Trockenheit sehr empfindlich zu sein, da in stark ausgetrockneten Böden der größte Teil der Larven eingeht. Das Puppenstadium selbst währt nur 1—2 Wochen. Die meisten Käfer schlüpfen noch im Herbst, verlassen aber bei kaltem Wetter die Puppenwiege nicht und bleiben in ihr liegen.

Der von den Käfern an den Reben verursachte Schaden besteht vor allem im Abstechen der Blätter. Daneben kommen Fraßschädigungen in Frage, die im Abnagen der Blattoberseiten, zuweilen auch im Durchnagen der Blätterspreiten bestehen, und recht beträchtlich sein können, da die Fraßtätigkeit anfänglich sehr groß ist. Sind die Reben zur Zeit des ersten Auftretens noch nicht ausgetrieben, so befrißt er auch die schwellenden Knospen.

Die Zahl der natürlichen Feinde des Rebstichlers ist beschränkt. Durch sie kann sein Auftreten niemals stark beeinträchtigt werden. Die mechanische Bekämpfung, welche im Sammeln der Wickel und Abklopfen der Käfer besteht, verspricht zwar Erfolg, aber nur dann, wenn man die Maßnahmen allgemein durchführt. Die wirksamste Unterdrückung wird durch Anwendung von Arsenpräparaten erreicht, wie sie zur Heu- und Sauerwurmbekämpfung verwendet werden. Verstäubungsmittel wirken rascher, Spritzmittel jedoch anhaltender. Ob man zu Verstäubungs- oder Spritzmittel greift, hängt von den jeweiligen Verhältnissen ab. Geßner.

Rundschau

Die württembergischen Winzer und das Ausschankrecht. Das württemberg. Arbeits- und Ernährungsministerium gestattet in einer Ausnahmebewilligung den Weingärtnern allgemein ihren in eigenen oder gepachteten Weinbergen erzeugten Wein der Jahrgänge 1922 und 1923 bis zum 30. September ds. Js. im Zusammenhang mit ihrem landwirtschaftlichen Hauptbetrieb und an dessen Sitz auszuschänken. Weingärtnern, die neben ihren eigenen Erzeugnissen aus 1922 und 1923 noch sonst erworbenen Wein eingelegt haben, kommen für dieses Ausschankrecht nicht in Betracht.

Digitized by Google

Die Reblausverseuchungen im Rheingau. In den bereits verseuchten Gemarkungen Lorch, Lorchhausen, Geisenheim, Hattenheim und Mittelheim sind in diesem Jahre weitere Reblausherde aufgedeckt worden. Als neu verseucht wurde Rüdesheim, in der Lage Wüst-Engerweg, befunden. Nun fehlt nur noch Aßmannshausen, und es ist nur noch eine Frage der Zeit, daß der ganze Rheingau als reblausverseucht betrachtet werden muß.

Mehrere Hundert Waggons Mostobst aus Deutsch-Österreich sind dem Verband süddeutscher selbständiger Küfermeister zu günstigen Preisen in Aussicht gestellt worden. Die einzelnen Innungen oder Einzelmitglieder, die an dem Bezuge Interesse haben, müssen sich dieserhalb an den Sekretär des Verbandes, Sternbeck-Stuttgart, Kanzleistraße 35, wenden.

Küferjubiläum. Vor kurzem feierte Küfermeister Eberle in Freiburg seinen 80. Geburtstag. Sieben bei dieser Feier anwesende Küfermeister waren zusammen 530 Jahre alt! Der älteste hatte ein Alter von 82 Jahren. — Auch ein Zeichen für die Bekömmlichkeit der oberbadischen Weine!

Der 20. Verbandstag des Verbandes süddeutscher selbständiger Küfermeister, der vom 2.—4. August in Ravensburg, der alten Welfenstadt, mit einer Fachausstellung verbunden, abgehalten wurde, war von über 700 Küfermeistern besucht.

Faßpreise. Für Anfertigung runder Fässer sollen zurzeit nach der Küferzeitung berechnet werden: 20—55 l 40 Pf. pro l, 56—110 l 35 Pf., 111—150 l 30 Pf., 151—250 l 28 Pf., 251—650 l 26 Pf., 651—8000 l 25 Pf.; für ovale Fässer 300—8000 l 31 Pf.

Oesterreich.

Die **Klosterneuburger Lehranstalt für Weinbau** wird am 1. Oktober d. J. ihr 50jähriges Bestehen feiern.

Frankreich.

Benennung der Direktträgerweine. Im Elsäss. Weinbauverband hält man an dem bereits früher gefaßten Beschlusse fest, daß die besseren Weine von Amerikaner-Direktträgerreben, die entweder offen ausgeschänkt oder in Flaschen verkauft werden, unbedingt als solche deklariert werden müssen. Flaschenetiketten mit deutlichem roten Aufdruck. Für die gewöhnlichen Direktträgerweine glaubt man es aber bei einer Deklarationspflicht bewenden lassen zu können. Jeder Verkäufer von kurranten elsässischen Weinen muß dem Abnehmer auf Verlangen mitteilen, ob der Wein ein Direktträgerwein oder ein Verschnitt mit solchem ist.

Vereinsnachrichten

Die Fortbildungsschule in Eichstetten besichtigte am 12. August die Rebanlagen des Weinbauinstituts in Freiburg i. Br. Schnurgerade standen am Schlierberg die dreijährigen Reben der verschiedensten Sorten, alle auf Amerikaner Unterlage. Da öffneten sich die Augen unserer zukünftigen Rebbesitzer, und wir erkannten die Mängel des alten Pflanzsystems. Nach der Begrüßung durch Herrn Dr. Geßner, der uns nachher auch über die Schädlingsbekämpfung unterrichtete und uns die mannigfaltigsten Erfahrungen des Weinbauinstituts mitteilte, führte uns Herr Inspektor Röder durch die jungen Anlagen. Deutlich sehen wir den Unterschied zwischen der neuen Pflanzweise und der alten in den Reben daneben. Eng und ohne Gassen, daher ohne genügend Luft, Licht und Wärme, waren hier die Reben von der Krankheit viel mehr befallen, als die jungen weiter gestellten. Interessant waren auch die Parzellen, in welchen die verschiedensten Mittel zur Bekämpfung der Blattfallkrankheit angewendet wurden. Kupfervitriol und Nosperal ist halt das beste. Der Behang ist zum Teil recht gut und ebenso die Gesundheit der Stöcke, je nach dem angewandten Bekämpfungsmittel.

In den Anlagen beim Jesuitenschloß sehen wir die verschiedensten Drahtpflanzungen, und die Vorteile leuchteten uns ohne weiteres ein: Ersparnis an Zeit und Material, Verbilligung der Herstellungskosten, Erhöhung der Rentabilität; Erleichterung der Arbeit in Schädlingsbekämpfung und Bodenbearbeitung. Mit Staunen sehen wir auch die Versuche des Instituts in der Rebzüchtung; Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und hoher Ertrag ist hier die Losung. In unserm eigensten Interesse wünschten wir vollen und baldigen Erfolg.

Und dann gings in die Schloßbergreben. Nur zweimal gespritzt mit einer 1%igen Lösung, allerdings mehr Brühe auf ein Ar, als wir verwenden, wunderten wir uns über das gesunde Aussehen, während in den Nachbaranlagen schon Herbststimmung vorherrscht. Wieviel Mühe mögen wohl die Neuanlagen an dem steilen Südhang gekostet haben, wieviel Plan und Ziel liegt in der ganzen Arbeit? Soll doch auch hier einmal Pferd und Pflug durch die Reihen gehen und dem Menschen die Arbeit erleichtern. Wie weit sind wir in unserer Arbeitsweise noch zurück — Jugend ans Werk!

Den vierstündigen überaus lehrreichen Rundgang schlossen wir mit dem Versprechen, die bahnbrechende Arbeit des Instituts durch Nachahmung zu unterstützen. Das soll unser Dank sein an Institut und Führung. Wintert, Hauptl.

Verband deutscher Naturweinversteigerer.

In seiner außerordentlichen Sitzung am 15. August zu Frankfurt am Main beschäftigte sich der Ausschuß des Verbandes, zu dem die Verbandsvereine ihre Vertreter entsandt hatten, vorwiegend mit den Versteigerungsfragen, die neuerdings von den Spitzenorganisationen der südwestdeutschen Weinhändler und Weinkommissionäre aufgeworfen wurden. Es wurden einstimmig für alle Verbandsvereine verbindliche Beschlüsse gefaßt, die in den Versteigerungsbedingungen der Vereine zum Ausdruck kommen werden. Zwar konnten nicht alle Wünsche der erwähnten Organisationen erfüllt werden, jedoch wurden die schwebenden Fragen eingehend und übereinstimmend in dem Sinne besprochen und erledigt, daß Winzer, Weinhändler und Weinkommissionäre auf einander angewiesen sind und ihre Interessen, soweit als möglich, gegenseitig beachtet und berücksichtigt werden müssen. — Dem Verbande der Deutschen Naturweinversteigerer gehören zurzeit an: Verein der Naturweinversteigerer der Rheinpfalz, Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer, Trierer Verein von Weingutsbesitzern der Mosel, Saar und Ruwer, Verbandsabteilung Rheinhessen, Verein badischer Naturweinversteigerer, Verein der Naturweinversteigerer an der Nahe. Insgesamt sind im Verband 216 Weingüter mit rund 2650 Hektar bebauter Weinbergsfläche vertreten. In den Verband können nur solche Vereine aufgenommen werden, deren Mitglieder gehalten sind, ihre Weine naturrein zum Verkauf zu bringen. Vorsitzender des Verbandes ist Oberbürgermeister v. Bruchhausen (Trier). Die Geschäftsstelle ist in Trier.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Rebstandsbericht für Baden. Nach den uns zugegangenen Berichten unserer Vertrauensmänner hat die Blattfallkrankheit allerorten den Fruchtansatz, namentlich kurz vor, während und kurz nach der Blüte, je nach Gegend, Lage und Rebsorte, mehr oder weniger geschädigt bis teilweise zum völligen Ausfall. Das nachfolgende Auftreten von Lederbeeren griff nur dort überhand, wo die Bekämpfungsmaßnahmen von vornherein unsachgemäß vorgenommen worden waren. Äscherich wurde nur vereinzelt in stärkerem Maße beobachtet. Der Heuwurm hat trotz der sich hinauszögernden Blüte nur wenig geschadet, dagegen ist der Sauerwurm mancherorts, namentlich in den wärmeren Lagen, noch in bedenklicher Weise an seinem Zerstörungswerke. Hagelschläge, vom Frühjahr an bis in die jüngste Zeit hinein, haben zahlreiche Orte, im Markgräflerland sowohl wie in der Breisgauer, Offenburger und Bühler Gegend, mit teilweise schweren Verlusten an den Reben über sich ergehen lassen müssen. Der Rotbrenner hat namentlich in Teilen des Markgräfler Landes manche Einbuße gebracht. Verschiedene Orte der Offenburger Gegend und des Taubergrundes hatten von vornherein mit Winterfrostschäden zu rechnen. Der ständig naßkalte Sommer hat die Entwicklung der Trauben gehemmt. So ist es gekommen, daß die Reben, die nahezu im ganzen Lande mit ihrem großen Ansatz an Gescheinen im Frühjahr einen Dreiviertel- bis Vollherbst versprachen, jetzt allerorten ziemlich mitgenommen sind und einen sehr ungleichmäßigen Stand aufweisen, so daß eine in Zahlen zu fassende Schätzung des für 1924 in Aussicht stehenden Herbsterträgnisses nur schwer möglich ist.

Weinverkäufe finden nur selten statt, neuerdings bei etwas steigender Tendenz der Preise. Im einzelnen ergibt sich folgendes Bild:

Digitized by Google

Kraichgau. 1/3 Herbst. Mk. 45–60 pro hl.

Pforzheimer Gegend. 1/2 Herbst.

Bühler Gegend, etwa 1/4 Herbst. Hagelschlag am 23. August hat noch großen Schaden angerichtet. Weinverkäufe zu Mk. 80–120 pro hl finden in geringem Umfange statt.

Amtsbezirk Oberkirch. 1/8–1/2 Herbst. Elbling und Traminer stehen am besten, Riesling ist ausgefallen, Burgunder hat am meisten gelitten. Geringe Weißherbste werden vom Erzeuger mit Mk. 80–90 pro hl bewertet.

Offenburger Gegend. 1/5–1/4 Herbst. 1922er geringe Sachen Mk. 35, Qualitätsweine Mk. 50–75, 1923er Mk. 70–130–200, Rotweine, beste Sachen, Mk. 200 pro hl.

Breisgau, ca. 1/2 Herbst, wo die Schädlingsbekämpfung nicht sachgemäß durchgeführt wurde, kaum 1/10 Herbst.

Kaiserstuhl. 1/3–1/2 Herbst. Qualitätsorte verkaufen zu Mk. 60–80 pro hl.

Unteres Markgräflerland. 1/3–1/2 Herbst. 1922er Mk. 40–60, 1923er Mk. 90–110 pro hl.

Mittleres Markgräflerland. 1/3–1/2 Herbst. 1923er Mk. 120 pro hl.

Oberes Markgräflerland. 1/4 Herbst oder noch weniger. 1922er Mk. 50–60, 1923er Mk. 90–120 pro hl.

Rheingau. Rebenstand bis jetzt noch günstig, man rechnet mit einem Mittelwein. Es werden nur Notverkäufe abgeschlossen.

Rheinhessen. Traubenbehang zufriedenstellend, langsame Zunahme der Reife. Rohfäule macht sich bemerkbar. Nachfrage hat sich gebessert. 1922er 500–1400 M. pro 1200 Liter, 1923er einfacherer Lagen M. 460.–.

Rheinpfalz. Traubenbehang zufriedenstellend bis recht erfreulich. Das Weingeschäft ruht. Für den Monat September sind verschiedene Weinversteigerungen angesetzt worden.

Nahe. Reicher Ertrag in Aussicht. Stellenweise noch genügend Weinvorräte vorhanden. 1922er und 1923er 500–600 M. pro Stück.

Mosel, Saar, Ruwer. Durchschnittsernte in Aussicht. Teilweise Rohfäule und Stielkrankheit. Handel etwas lebhafter. 1922er 600 bis 750 M. und 1923er 600–650 M. pro Fuder.

Franken. Stand noch befriedigend. Nachfrage lebhafter. 1923er 70–100 M. pro hl.

Württemberg. Magere Durchschnittsernte. Die Weißweinsorten, namentlich Riesling, stehen besser als das rote Gewächs.

Österreich. Große Peronosporaschäden, geringe Ernte.

Jugoslawien. 1/3–1/2 Herbst. Weingeschäft schwach. Dinars 700–1000 pro hl.

Tschechoslowakei. Aussichten verschlimmern sich. Weinpreise ziehen an.

Ungarn. Es wird ein Drittel bis zur Hälfte des vorjährigen Ergebnisses erwartet. Preise ziehen stark an. 1923er 8000–18 000 Kr. Gute Altweine entsprechend höher.

Luxemburg. Rebenstand nicht ungünstig. 1922er 600 Fr. pro Fuder.

Schweiz. Aussichten nicht besonders erfreulich. 1922er 1.10 bis 1.20 Fr., 1923er 1.15–2.30 Fr. pro Liter.

Spanien. Mittlere Ernte und gute Qualität in Aussicht. Handel abwartend. Rotweine bis zu 12 ° 2–2.50 Pesetas, Weißweine 2.50–2.75 Pesetas per Grad und Last von 121,6 Liter.

Frankreich. Gute und auch qualitativ befriedigende Ernte in Aussicht. 1923er Rotweine 60–89 Fr. pro hl, Rosés 7.50–8 Fr. pro Alkoholgrad. Weißweine geschäftslos.

Italien. Stand der Weinberge befriedigend, doch ist das Wetter der Traubenreife nicht günstig. Geschäftsgang im Weinhandel schleppend. I. Qualität 120–140 Lire und auch mehr, II. Qualität 90–100 Lire pro hl.

Fragen und Antworten

G. B. Frage: Ist der große Preisaufschlag für Kupfervitriol berechtigt?

Antwort: Der Preis für Kupfervitriol betrug in Friedenszeiten 1/4 des Kupferpreises nebst M. 10.– für 100 kg für Herstellung und Verpackung. Da 100 kg Kupfer in Friedenszeiten etwa M. 120.– kosteten, berechnete sich der Preis für 100 kg Kupfervitriol auf M. 30.– + M. 10.–, also M. 40.– ab Werk. Je nach der Konjunktur schwankte der Preis zwischen M. 36.– und M. 41.– für 100 kg.

Heute kosten 100 kg Kupfer M. 112.–, also sollten 100 kg Kupfervitriol M. 28.– + M. 10.– = M. 38.– kosten. Dieser Preis wurde aber selten erreicht, vielmehr schwankte der Preis von M. 39.– bis M. 41.– für 100 kg ab Werk. Im Frühjahr war der Preis entsprechend dem damaligen Kupferpreis noch etwas höher, sodaß die Vereine Kupfervitriol bei Bezug in Fässern zu M. 45.– abgaben. In Frankreich kostet Kupfervitriol bei Waggonbezug z. Zt. M. 40.50. Kleine Händler auf dem Lande haben bei uns allerdings mitunter viel höhere Preise gefordert, mitunter bis 60 Pfg. pro Pfund, was einem Preis von M. 120.– für 100 kg entsprechen würde. Dieser Fall zeigt wieder, daß die Winzer bei genossenschaftlichem Bezuge der Bedarfsstoffe Vorteile haben, die sie sich nicht entschlüpfen lassen sollten. K. M.

Herrn **P. J.** in J. Selbstverständlich ist es sehr ratsam, einen guten 1923er Markgräfler, besonders wenn er glanzhell ist, auf die Flasche zu füllen. Der Wein wird dadurch der nachteiligen Luftberührung entzogen. Denn gerade die Luftberührung ist es, die auf den Wein, bei Lagerung in nicht spundvollen Fässern, sehr ungünstig einwirkt. Auf der Flasche behält der Wein sein feines Bukett, seinen spezifischen Charakter und die jugendliche Frische. Es ist immerhin möglich, daß sich der Wein nach der Flaschenabfüllung, obwohl er jetzt glanzhell ist, trübt. Diese Trübung kann jedoch für den Privatkonsum vollständig belanglos sein. Wollen Sie auch dies verhüten, so ist es ratsam, 3/4 Liter des Weines unter Angabe des Quantums dem Weinbauinstitut einzusenden, damit Ihnen nach Vornahme einer Probeschönung zu irgend einer Schönung geraten werden kann. Rdr.

Bücherbesprechungen

Merck, E. Verfahren zur Behandlung des Weines. Verlag Chem. Fabrik E. Merck, Darmstadt. 1924. Gratisschrift. 15 Seiten.

Die bekannte chemische Fabrik E. Merck in Darmstadt stellt u. a. auch Kaliumpyrosulfit, Tannin, Ferrozyankalium, Kohlensauren Kalk und Kohle zur Weinbehandlung her und gibt in dem vorstehenden Schriftchen kurze Anleitungen über die Verwendung dieser Stoffe in der neuzeitlichen Kellerwirtschaft. K. M.

Kunstblätter. Der Verlag Karl Gerlinghaus in Planegg bei München, der vor kurzem zwei Kupferstiche, die sich auf Weinbau und Kellerwirtschaft beziehen, erscheinen ließ (vgl. diese Zeitschrift Seite 77), hat nun zwei weitere Gravüren „Der Winzer" und der „Faßbinder" herausgebracht, die nach alten Kupferstichen aus der Zeit von 1695 von dem Amsterdamer Künstler Kaspar Luyken hergestellt und mit Versen des Wiener Hofpredigers Pater Abraham à Santa Clara versehen sind. Auch diese Bilder, die der Verlag ohne Kaufzwang und ohne Vorauszahlung zunächst zur Ansicht schickt (Preis pro Blatt M. 2.–), eignen sich als hervorragender Schmuck für Arbeitszimmer. K. M.

Hirsch, Fritz, Der Salemer Torkel. 36 Seiten mit 12 Textabb. und 2 Tafeln. Karlsruhe 1924. Verlag G. Braun.

Zum Pressen der Trauben verwendete man bis vor kurzem in Oberbaden noch fast ausschließlich die Baumtrotte (Torkel) eine ganz aus Holz konstruierte Riesenmaschine, von welchen einige bis auf den heutigen Tag noch in Gebrauch sind. Die Zeit ist aber nicht mehr ferne, wo auch diese letzten Riesen den modernen Maschinen weichen werden und darum ist es sehr zu begrüßen, daß in der vorliegenden Schrift von einem Techniker ein anschauliches Bild über solche Torkeln gegeben wird. Die größte der beschriebenen Salemer Torkeln ist 12 m lang und stellt in ihrer Gesamtheit ein imponierendes Bauwerk dar, mit welchem hohe, anhaltende Drucke zum Auspressen der Trauben erzielt werden. Wenn man weiter bedenkt, daß gleichzeitig Trauben auf einer Fläche von 14 Quadratmeter ausgepreßt werden, dann bekommt man erst einen Begriff über die Leistungsfähigkeit dieser Maschinen, die in ihrer Konstruktion genau denen gleichen, welche schon von den Römern verwendet wurden. Das Schriftchen, das auch interessante historische Einzelheiten über den Bau und die Verwendung der Torkeln beibringt, wird sicher auch in Winzerkreisen die nötige Beachtung finden. K. M.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 18. September 1924 | Nr. 18

Inhalt: Müller, Muth und Stellwaag, Die Reblausgefahr für den deutschen Weinbau. Mit 4 Textabbildungen S. 161; 31. Weinbaukongreß in Heilbronn S. 165; Kleine Mitteilungen S. 167; Rundschau S. 167; Vereinsnachrichten S. 168; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 168; Personalia S. 168.

Die Reblausgefahr für den deutschen Weinbau.

Im Auftrage des deutschen Weinbauverbandes und in Gemeinschaft mit den Reblaussachverständigen der Länder bearbeitet von K. Müller-Freiburg, F. Muth-Geisenheim und F. Stellwaag-Neustadt a. d. H.

Deutschland war bis zum Ausbruch des Krieges dasjenige weinbautreibende Land Europas, in dem die Reblaus die geringsten Schädigungen angerichtet hat, dank der umfassenden staatlichen Sicherheitsmaßnahmen. Während der Kriegs- und Nachkriegsjahre konnte aber die Bekämpfung nicht in der früheren Weise durchgeführt werden, so daß die Reblausseuche jetzt zu einer ernsten Gefahr geworden ist, die den gesamten deutschen Weinbau mit Vernichtung bedroht. Deutsche Winzer helft darum mit, eueren grimmigsten Feind im Weinberg zu entdecken und an der Weiterverbreitung zu hindern! Für den Fall höchster Not rüstet euch, euere Betriebe umzustellen für einen neuen Weinbau mit reblauswiderstandsfähigen Reben!

Abb. 1. Ein Reblausherd. (Aus K. Müller, Rebschädlinge.)

Woran erkennt man Reblausbefall?

Da die Reblaus die Wurzeln des Weinstockes befällt, kann sie schon jahrelang vorhanden sein, ohne daß der Winzer ihre Anwesenheit ahnt. Erst bei stärkerer Vermehrung an den Rebwurzeln schädigt sie den Weinstock so, daß der erfahrene Winzer ihr Vorhandensein an dem allgemeinen Rückgang der Reben vermuten kann. Denn bei stärkerem Auftreten kränkeln die Reben, sie bilden kleinere gelblichgrüne Triebe und Blätter, ähnlich wie man es an hungernden Stöcken und in verwahrlosten Rebstücken gewohnt ist. Ausgesprochene ältere Reblausherde stellen darum kesselartige Vertiefungen inmitten des grünen Laubwaldes der Rebberge dar (Abb. 1).

Ganz gleichartige Erscheinungen können allerdings auch durch andere Rebkrankheiten bedingt werden, in erster Linie durch Wurzelschimmel, der überall dort, wo in feuchten Böden vergrubt wird, eine große Rolle spielt, ferner durch die Chlorose, Kräuselkrankheit, durch Unterernährung der Reben und durch Fraß von Käferlarven an den Rebwurzeln.

Um den einwandfreien Nachweis zu erhalten, daß der Rückgang der Reben durch Reblausbefall verursacht ist, müssen die Rebwurzeln durch einen Sachverständigen untersucht werden, am besten jene am Rande verdächtiger Stellen. Die feinsten Wurzeln gesunder Reben sind gleichmäßig drahtrund. Saugen aber Rebläuse an diesen Wurzelfasern, so bilden sich an ihren Enden eigentümliche, würstchenförmige, häufig geknickte, hellgelbe Anschwellungen, Nodositäten genannt (Abb. 2). Daran kann man mit bloßem Auge gerade noch die dort saugenden kleinen Rebläuse erkennen. Hat man solche gelbe wurstförmigen Verdickungen an den Wurzelenden festgestellt, so besteht in der Regel kein Zweifel, daß Reblausbefall vorliegt. Auch die mehrjährigen Wurzeläste können von der Reblaus befallen werden. Es bilden sich dann daran krebsige, beulige Wucherungen, Tuberositäten genannt, an welchen oft, mitunter überdeckt von alter Rinde, Hunderte von Rebläusen und deren Eier beisammen sitzen.

Digitized by Google

Wodurch schädigt die Reblaus den Weinstock?

Die von der Reblaus verursachten Wurzelknötchen gehen frühzeitig in Fäulnis über. Dann werden neu gebildete Wurzeln ebenfalls befallen und gehen auch zu Grunde, infolgedessen ist der Weinstock nach und nach nicht mehr in

Abb. 2. Wurzeln mit Nodositäten. (Aus K. Müller, Rebschädlinge.)

der Lage, genügend Nahrung aus dem Boden aufzunehmen. Ist der Rebstock stark verseucht, ist also nahezu jedes Wurzelende in eine Nodosität umgewandelt, so beginnt die Rebe abzusterben. Durch starke Tuberositätenbildung können ganze Wurzelzweige zum Absterben gebracht werden, sodaß der Weinstock noch rascher eingeht.

Widerstandsfähige Sorten.

Alle Sorten der europäischen Rebe (Vitis vinifera) fallen in gleichem Maße der Reblaus zum Opfer. Unter den amerikanischen Rebsorten gibt es solche, die der Reblaus kaum mehr widerstehen als die Europäerrebe, dann solche, die den Reblausbefall ertragen, also trotz der Rebläuse dauernd gut gedeihen, und schließlich unanfällige Sorten, an welchen die Reblaus nicht leben kann.

Entwicklungsgang der Reblaus.

Als Schädling des Weinstockes kommt nur die an den Wurzeln der Rebe lebende Form, die Wurzellaus, in Betracht; oberirdische Formen, wie sie in Südeuropa vorkommen, sind in unserem Klima ohne Bedeutung. Die Wurzelreblaus ist eiförmig, 1–1,5 mm lang, gelblichgrün bis braun, be-

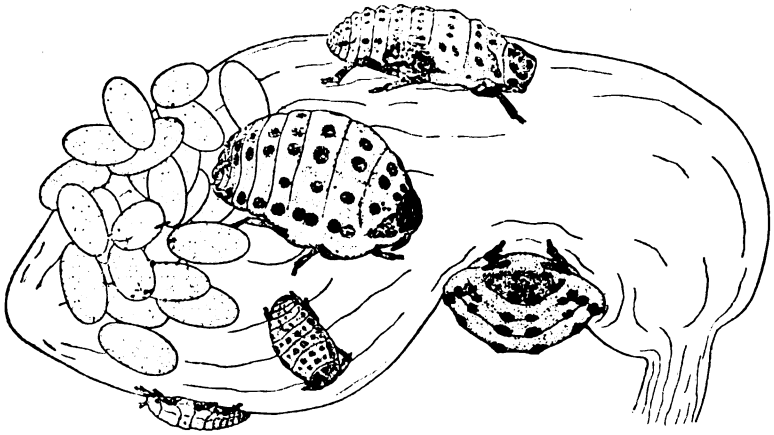


Abb. 3. Nodosität stark vergrößert, daran Wurzelläuse, eine Nymphe (oben), Eier und junge Läuse. (Aus Flugblatt Nr. 34 der Biologischen Reichsanstalt.)

sitzt 6 kurze viergliedrige Beine, 2 dreigliedrige Fühler, rote Augen, vier in einer Scheide bewegliche Saugborsten,

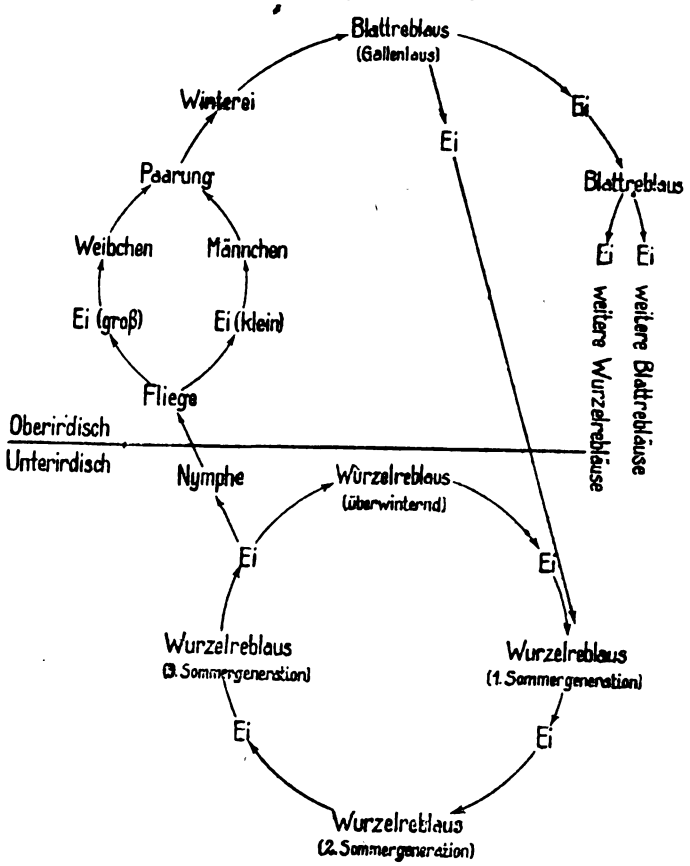


Abb. 4. Entwickelungskreislauf der Reblaus.
(Aus K. Müller, Rebschädlinge.)

die zur Nahrungsaufnahme in das zarte Wurzelgewebe hineingestoßen werden. Die an tiefer gehenden Wurzeln überwinterten Läuse legen im Juni an die Rebwurzeln 30 bis 50 Eier, aus welchen nach etwa 14 Tagen Jungläuse hervorkommen. Nach viermaliger Häutung sind sie ausgewachsen und legen ebenfalls Eier. Das geht in unserem Klima 4—5mal so weiter. Die Vermehrung der Wurzelläuse, die alle Weibchen sind und unbefruchtet Eier legen, ist darum sehr groß und was die einzelne Laus nicht fertig bringt vermag die Masse: die Vernichtung der Weinstöcke.

Im Herbst wachsen gelegentlich einzelne Jungläuse zu schlankeren Formen mit einem taschenartigen Anhängsel auf jeder Seite des Körpers heran. Aus solchen „Nymphen" entwickeln sich geflügelte Rebläuse, die den Erdboden verlassen. Sie fliegen jedoch nicht weit, außer wenn sie, vom Wind erfaßt, eine mehr oder weniger lange Strecke getragen werden. Für den mitteleuropäischen Weinbau sind sie ohne Bedeutung, da sie oder ihre oberirdisch lebenden Nachkommen den Winter nicht überstehen. Niemals erzeugen sie selbst Läuse, die als Wurzelläuse sich in den Erdboden begeben.

In Südeuropa legen die geflügelten Läuse Eier an die oberirdischen Teile der Rebe. Aus ihnen entstehen teils Männchen, teils Weibchen. Nach der Befruchtung wird ein einziges Ei (Winterei, Geschlechtsei) unter die Borke mehrjähriger Triebe gelegt. Nach Überwinterung schlüpft aus dem Winterei eine Blattreblaus (Gallenlaus), die die Rebblätter ansticht und an ihnen krugförmige Gallen erzeugt. In diesen Gallen werden 200–500 Eier abgelegt, aus welchen anfangs in der Hauptsache wieder Gallenläuse und nur ein geringer Prozentsatz Wurzelläuse gebildet werden. Die Gallenläuse wandern wieder an die jungen Blätter und erzeugen hier neue Gallen, während die Wurzelläuse sich in den Boden an die Rebwurzeln begeben. Gegen den Herbst hin kehrt sich das Verhältnis zwischen Blattrebläusen und Wurzelläusen

Digitized by Google

um. Es entstehen dann aus den Blattreblauseiern in der Hauptsache Wurzelreblläuse und der Rest der Blattreblläuse findet mit dem Blattfall seinen Tod.

Heimat der Reblaus.

Als Heimat der Reblaus sieht man den Osten der Vereinigten Staaten an, von wo sie mit Wurzelreben etwa um 1860 herum nach Frankreich und später auch nach allen anderen Weinbauländern der Welt eingeschleppt wurde. In dem warmen Klima Südfrankreichs breitete sie sich dann unter Verheerung der Weinbaugebiete sehr rasch aus, sodaß die Verseuchungen schon weit verbreitet waren, als 1868 die Reblaus als Ursache des Übels zum erstenmal erkannt wurde. In Deutschland wurde sie 1874 festgestellt, im freien Weinberg 1876. Heute sind alle Weinbaugebiete Deutschlands, wie auch alle der ganzen Erde verseucht.

Ausbreitung der Reblaus.

Da die Reblaus sehr klein ist und nur kurze Strecken wandern kann, breitet sie sich selbständig nur langsam aus. Die günstigsten Bedingungen findet sie in gut gedüngten, leichten und fruchtbaren Böden, wo die Reben sehr viele Tauwurzeln bilden. Hier befällt sie ohne wesentliche Hindernisse Stock für Stock, sodaß schon nach wenigen Jahren ein deutlicher Reblausherd entstehen kann. In schweren, bündigen, kalten und feuchten Böden entwickelt sie sich langsamer und die befallenen Weinberge können noch nach 10 bis 12 Jahren Erträge liefern.

Die Bildung neuer Reblausherde erfolgt in den meisten Fällen durch unabsichtliche Verschleppung der winzig kleinen Insekten durch den Menschen. Werden Wurzelreben oder Rebpfähle verseuchten Gebieten entnommen und in bisher unverseuchte Weinberge gebracht, so kann dadurch die Reblaus verbreitet werden. Geringere Gefahr besteht beim Versand von Blindhölzern, zumal, wenn sie vorher nicht im Rebboden eingeschlagen waren.

Auch durch Reblläuse enthaltende Erde, die an dem Schuhwerk oder am Geräte haften blieb, oder durch Dünger, der von reblausverseuchten Stellen stammt, sowie durch Eintragen von Erde aus versteckten Reblausherden kann die Seuche verschleppt werden.

Auf natürlichem Wege kann die Verschleppung der Reblläuse stattfinden durch Erdschwemmungen, durch oberirdische Wanderungen im Hochsommer und vielleicht auch dadurch, daß solche oberirdisch sich aufhaltenden Jungläuse vom Wind erfaßt und weitere Strecken weggetragen werden. Auch Vögel, Hasen, Mäuse können vielleicht zur Verbreitung der Reblaus beitragen.

Die Bekämpfung.

Die Bekämpfung der Reblaus ist in Deutschland geregelt durch das Reichsgesetz vom Jahre 1904, zu dem die einzelnen Länder Ausführungsbestimmungen erlassen haben. Es besteht aus einer Reihe von Verordnungen über die Bekämpfung und Strafbestimmungen für diejenigen, die den Vorschriften nicht nachkommen.

Was muß der Winzer vom Reblausgesetz wissen?

Um Reblausverschleppungen zu vermeiden, muß die Neupflanzung von Reben und das Heraushauen von Reben jeweils 6 Wochen vor der Ausführung bei der Ortsbehörde schriftlich angezeigt werden.

Verwahrloste Reben (Weinbergsdrischen) können reblausverseucht sein, ohne daß man es den Reben ansieht. Darum besteht in den meisten Ländern ein Verbot für Weinbergsdrischen.

Zum Schutze des Weinbaus ist Deutschland in Weinbaubezirke eingeteilt, über deren Grenze Wurzelreben ohne besondere Genehmigung weder ein- noch ausgeführt werden dürfen. Bei Versand über die Grenzen eines Weinbaubezirkes sind Wurzelreben vorher mit Schwefelkohlenstoff oder Saprosollösung durch eine amtliche Person zu entseuchen. Eine Entseuchung von Wurzelreben, die aus jährlich untersuchten staatlichen und kommunalen Rebschulen stammen, ist nicht erforderlich. Genehmigungsgesuche für den Bezug von Blind- und Wurzelreben aus einem anderen Weinbaubezirk sind bei den in den einzelnen Ländern zuständigen Behörden einzureichen.

Wer mit Reben Handel treibt, hat zur etwaigen späteren Feststellung von Verseuchungen genaue Bücher zu führen, aus welchen die Herkunft, Sorte, Stückzahl und Art der Rebhölzer und die Abnehmer sowie der Zeitpunkt des Bezuges ersichtlich sind. Der Marktverkehr mit Wurzel- oder Blindreben ist verboten.

Aus reblausverseuchten Gemarkungen dürfen Rebteile, Pfähle, Kompost, Dünger, Geräte usw. nicht in andere Gemarkungen gebracht werden. Es ist verboten, ausländische

Winzer! Beginnt nicht zu früh mit der Lese, denn **nur wohl ausgereifte Trauben liefern Qualitätsweine.** Weine aus nicht vollreifen Trauben werden nicht entsprechend bezahlt. **Reinigt Trotte, Kübel, Fässer und Lesegeräte gründlich, denn die Qualität des Weines hängt mit von der Sauberkeit im Keller ab. Lüftet den Keller** über Nacht und schwefelt ihn aus!

Bei der bevorstehenden Lese müssen **faule Trauben von gesunden geschieden werden.** Alle sauerfaulen und von der Lederbeerenkrankheit befallenen Beeren müssen ausgelesen werden, sonst wird die Qualität von vornherein verschlechtert. **Schwefeln der Moste** ist zu empfehlen.

Bezeichnet die fruchtbaren und unfruchtbaren Reben, damit im Winter nur von dem fruchtbaren Holz genommen wird. Wo verschiedene Sorten in einem Stück stehen, **bezeichnet auch die Sorten, um Verwechslungen zu vermeiden.**

Digitized by Google

Reben, also Arten, die nicht zu der Europäerrebe gehören, anzubauen oder nur feilzubieten. Für die süddeutschen Weinbaugebiete sind gewisse Ertragskreuzungen zum Anbau freigegeben.

Wer Verdacht hegt, daß sich in einem Rebstück die Reblaus befindet, hat dies sofort der Ortsbehörde anzuzeigen. Unterlassung ist strafbar. Das Betreten des Rebgeländes ist im Reblausaufsichtsdienst stehenden Personen zwecks Untersuchung der Reben auf Reblaus gestattet. Wer diese zur Auffindung der Reblaus nötigen Arbeiten zu verhindern sucht, macht sich strafbar.

Der Reblausaufsichtsdienst.

Um möglichst frühzeitig Reblausverseuchungen auf die Spur zu kommen, schreibt das Reblausgesetz eine ständige Beaufsichtigung der Weinberge durch örtliche, aus 3–6 Mitgliedern bestehende Beobachtungskommissionen vor. Nur diese Beobachter oder anderwärts die Bezirksobmänner (Sachverständigen) sind berechtigt, Wurzeluntersuchungen an Reben vornehmen zu lassen. Verdächtige Reben sind diesen Stellen darum unmittelbar oder durch die Ortsbehörde zu melden.

Kolonnenmäßige Reblausuntersuchungen.

Unabhängig von der ständigen Beaufsichtigung werden die Rebgelände in den Monaten Juli und August nach und nach durch Kolonnen von Reblausfachverständigen und Arbeitern unter Leitung eines Kolonnenführers nach einem bestimmten Plan untersucht. Dabei werden der Reihe nach an jedem Rebstock oder am 5., 10. oder 20. Stock die Wurzeln in zwei Tiefen bloßgelegt und mit der Lupe genau auf Rebläuse untersucht. So lästig diese Untersuchungen auch manchen Winzern erscheinen mögen, so notwendig sind sie für das Auffinden der Reblausherde.

Das Vernichtungsverfahren.

Nach dem deutschen Reblausgesetz müssen aufgefundene Reblausherde vernichtet werden. Diesem auf Staatskosten durchgeführten Vernichtungsverfahren fällt alles, was auf dem verseuchten Boden steht, und außerdem die Reben und Rebpfähle eines 5–10 m breiten Sicherheitsgürtels zum Opfer. Die Reben werden verbrannt, die Rebpfähle können, wenn sie noch brauchbar sind, im Herd entseucht und dem Besitzer zurückgegeben werden. Die Rebfläche wird mit Kresolseifenlösung, Schwefelkohlenstoff oder anderen Mitteln entseucht. In den folgenden Jahren entstehende Stockausschläge werden wiederum auf Rebläuse untersucht und mit den genannten Entseuchungsmitteln nochmals behandelt. Erst wenn sich keine Stockausschläge mehr zeigen, frühestens also nach Ablauf von einem Jahr nach der Hauptentseuchung, dürfen mit Genehmigung der Landesbehörde zuerst oberirdisch abzuerntende Gewächse und später Hackfrüchte angebaut werden. Frühestens nach 6 Jahren, wenn durch wiederholte Nachuntersuchungen festgestellt ist, daß sich lebende Rebwurzeln in dem Herd nicht mehr befinden, ist die Wiederbepflanzung mit Europäerreben statthaft. Eine frühere Wiederbepflanzung mit anderen Rebsorten können die Landesbehörden zulassen.

In Gebieten, in welchen die Reblaus schon zu große Gelände verseucht hat und sich das Vernichtungsverfahren darum nicht mehr durchführen läßt, kann mit Genehmigung der Reichsregierung davon Abstand genommen werden. Ein solcher Fall liegt zurzeit in Deutschland nur im Freistaat und in der Provinz Sachsen vor. Statt des Vernichtungsverfahrens kann im Einvernehmen mit dem Reichsministerium versuchsweise ein Kulturalverfahren im Sicherheitsgürtel größerer Reblausherde zugelassen werden. Die verseuchten Stöcke müssen aber auch dann vernichtet und der Boden muß gehörig entseucht werden.

Entschädigung der Winzer.

Der Winzer, in dessen Rebberg die Reblaus festgestellt wurde, hat für die Reben, an deren Wurzeln Rebläuse festgestellt sind, keinen Anspruch auf Entschädigung. Nur die gesunden Reben, die im Sicherheitsgürtel stehen und vernichtet werden müssen, werden auf dem Wege gütlicher Vereinbarung oder Abschätzung vergütet. Die Höhe der Entschädigung richtet sich nach dem Wert des Weinberges und nach Sorte, Alter und Stand der Reben.

Der Weinbau mit der Reblaus.

Wo wegen zu weit vorgeschrittener Ausbreitung der Reblaus der Erfolg des Vernichtungsverfahrens zweifelhaft bleibt und die Kosten zu groß sind, bleibt als letzte Rettung für den Weinbau nur noch die Anpflanzung reblauswiderstandsfähiger Reben übrig. Da nun diese Reben keinen brauchbaren Wein liefern, pfropft man sie mit europäischen Edelsorten. So erhält man die sogenannten Pfropfreben, deren Wurzeln widerstandsfähig sind, deren oberer Teil aber unsere Trauben trägt.

Als Pfropfunterlagen kommen Kreuzungen zwischen zwei Amerikanerreben oder seltener zwischen Europäer- und Amerikanerreben in Frage. Durch langwierige Versuche hat man aus einer Unzahl von Unterlagsreben die für unsere Verhältnisse besten Sorten herausgefunden und in sogenannten Amerikanermuttergärten angepflanzt, die sich in Händen des Staates befinden oder unter dessen Aufsicht stehen. Sie dienen zur Holzgewinnung.

In Deutschland haben sich in verschiedenen Bodenarten nachstehende Sorten bis jetzt am besten bewährt:

Riparia × rupestris 101 14 M.G.
Riparia × rupestris 3309 C
Solonis × riparia 1616
Aramon × rupestris 1 Ganzin
Mourvèdre × rupestris 1202 C
Cabernet × rupestris 33 A
Berlandieri × riparia Teleki 8 B und deren Selektionsformen,
für einzelne Bodenarten auch Riparia Gloire de Montpellier und Riparia Geisenheim 1.

Die Entscheidung, welche Unterlagsrebe sich für den einzelnen Fall am besten eignet, muß vorerst den Sachverständigen überlassen werden. Bei richtiger Wahl der Unterlagsreben können gepfropfte Reben ebenso alt werden wie wurzelechte.

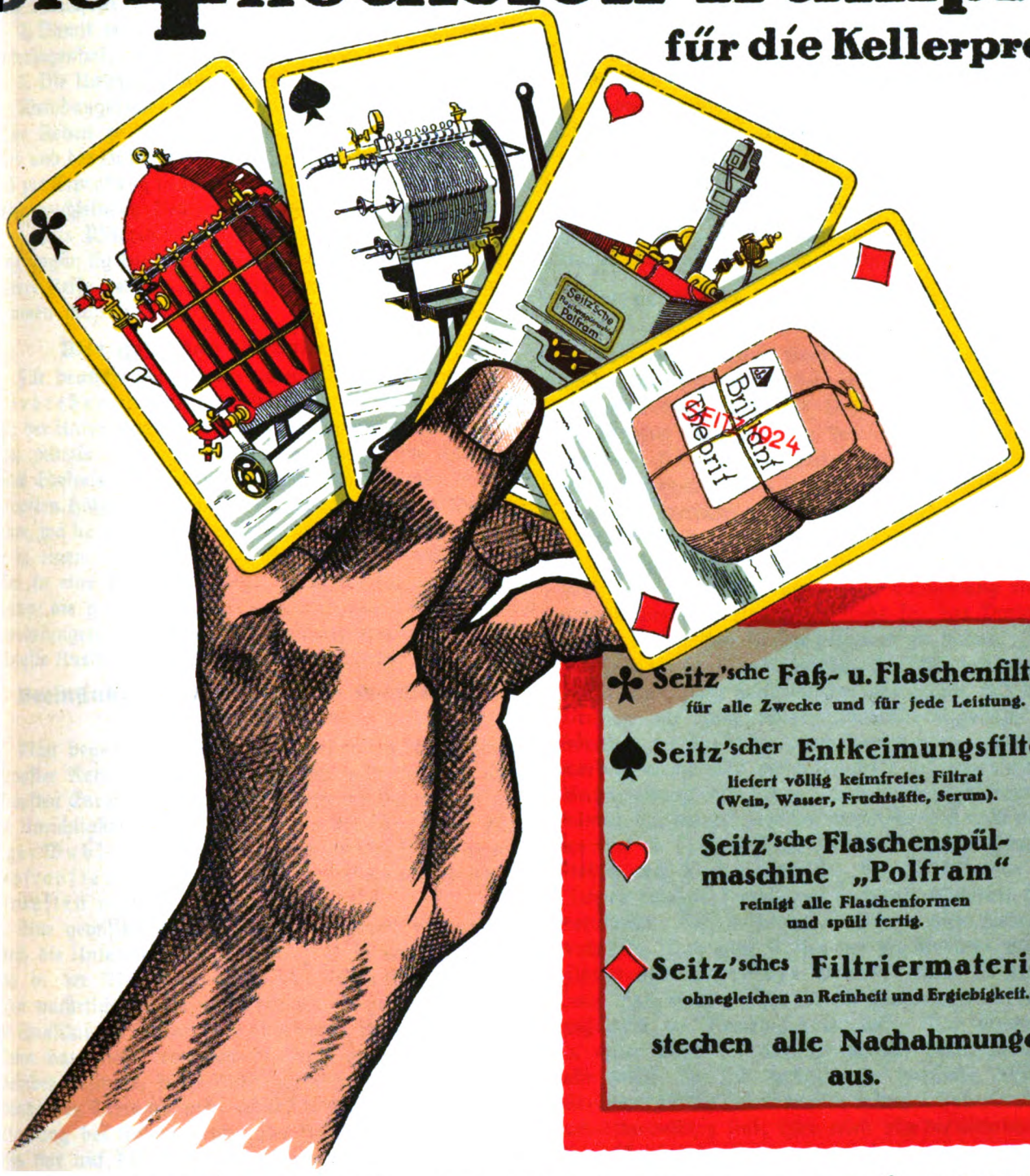
Welchen Anforderungen muß das Unterlagenholz genügen?

Es genügt nicht, daß die Unterlagsreben nur reblauswiderstandsfähig oder unanfällig sind. Ebenso notwendig ist eine Reihe anderer wichtiger Eigenschaften.

Digitized by Google

Die 4 höchsten Trümpfe

für die Kellerpraxis



♣ Seitz'sche Faß- u. Flaschenfilter
für alle Zwecke und für jede Leistung.

♠ Seitz'scher Entkeimungsfilter
liefert völlig keimfreies Filtrat
(Wein, Wasser, Fruchtsäfte, Serum).

♥ Seitz'sche Flaschenspül-maschine „Polfram"
reinigt alle Flaschenformen
und spült fertig.

♦ Seitz'sches Filtriermaterial
ohnegleichen an Reinheit und Ergiebigkeit.

stechen alle Nachahmungen aus.

SEITZ-WERKE G.M.B.H.
KREUZNACH

RHEINLAND

Digitized by Google

Digitized by Google

1. Die Unterlage muß die Pfropfung mit unseren Reben annehmen. Nicht alle Unterlagen sind für die gleiche Rebsorte brauchbar.

2. Damit eine gute Verwachsung erzielt wird, muß das Unterlagenholz genügend ausgereift sein.

3. Die Unterlage muß in den verschiedenen Bodenarten der Weinbaugebiete gut gedeihen. Da nun aber amerikanische Reben je nach dem Kalkgehalt, dem Feuchtigkeitsgrad und der Bündigkeit des Bodens verschieden gut wachsen, sind zur Erprobung ihrer Eignung langjährige Anbauversuche unter wechselnden Bedingungen nötig.

4. Das Wachstum und der Ertrag des Edelreises darf nicht ungünstig beeinflußt werden. Unterlagsreben, die eine spätere Reife der Trauben oder geringere Ernten bedingen, kommen nicht in Frage.

Wie geht das Pfropfen vor sich?

Für deutsche Verhältnisse kommt nur das Pfropfen von Blindreben in Betracht. Auf etwa 30 cm langes Blindholz der Unterlagsrebe, deren Augen entfernt werden, pfropft man mittels des sog. Gegenzungenschnittes ein einaugiges Stück Edelreis. Ohne weiteren Verband kommen diese gepfropften Hölzer, in Dunstkisten gepackt, in einen Vortreibraum, wo sie durch Wundgewebe verwachsen. Dann werden sie in einem kühleren Raum abgehärtet und schließlich im Mai in eine Rebschule gesetzt. Nach ein bis zwei Jahren können die gut verwachsenen und gut bewurzelten Veredelungen in den Weinberg gepflanzt werden. Nur sorgfältigste Auswahl der Veredelungen schützt vor Mißerfolgen.

Beeinflußt das Pfropfen die Qualität des Weines?

Man begegnet hie und da der Meinung, der Wein gepfropfter Reben entspräche qualitativ nicht dem der ungepfropften Europäerrebe. Durch zahlreiche Versuche ist aber die Unrichtigkeit dieser Behauptung erwiesen. Bei richtiger Wahl der Unterlagsrebe stehen Weine von gepfropften Reben in nichts solchen von ungepfropften nach.

Eine gewisse Beeinflussung kann dagegen, wie erwähnt, durch die Unterlagsrebe erfolgen: z. B. in der Traubenreife und in der Menge des Ertrages. Im letzten Falle kann dann natürlich bei höheren Erträgen der gepfropften Reben die Qualität der Weine, wie allbekannt, etwas zurückgehen. Wenn das nicht erwünscht ist, liegt es in der Hand des Weinbergbesitzers, solche Unterlagsreben zu wählen, die die Menge des Ertrages nicht erheblich steigern. Die Ertragssteigerung bei Anbau gepfropfter Reben erstreckt sich übrigens nur auf die ersten Jahre des Anbaus. Später gleicht der Ertrag ungefähr dem nicht gepfropfter Reben.

✣

31. Weinbaukongreß in Heilbronn.

Seit 1896 tagte zum erstenmal wieder der Deutsche Weinbaukongreß in den Mauern der schönen Neckarstadt Heilbronn. Mit welcher Herzlichkeit die Teilnehmer von den Bewohnern dieser Weinbaustadt empfangen wurden, ging schon aus dem reichen Flaggenschmuck der Häuser hervor. Auch der Empfangsabend am Sonntagabend, der Festzug am Dienstagmittag und das Winzerfest auf der Cäcilienwiese, von vielen Tausenden Menschen besucht, erbrachten den Beweis, daß der württembergische Winzer die in Heilbronn weilenden Gäste, die gleichzeitig das 50jährige Jubiläum des Deutschen Weinbauverbandes und das 100jährige Jubiläum des württembergischen Weinbauvereins feierten, hoch schätzte. Und wirklich wird auch jeder aus Heilbronn mit der Überzeugung geschieden sein, hier nicht nur viel Neues gehört und gesehen zu haben, sondern vor allem auch Menschen von echt deutscher Art, arbeitsame Winzer, die zielbewußt der Zukunft entgegen gehen, kennen gelernt zu haben. Darum sei auch hier der herzliche Dank für die liebenswürdige Aufnahme und die reichen Darbietungen ausgesprochen.

Unterausschuß für Reblausbekämpfung und Rebenveredelung.

Entgegen früherer Gepflogenheiten war diesmal die Sitzung des Unterausschusses öffentlich, weil darin von Dr. Börner-Naumburg und Prof. Schneider-Orelli in Zürich zwei Vorträge von besonderem Interesse gehalten wurden. Börner berichtete zunächst über die zwei in Europa vorkommenden Reblausrassen, deren Existenz neuerdings von verschiedener Seite bestritten wurde. Er konnte als Unterschiede der beiden Rassen verschiedene Stechborstenlängen feststellen, die allerdings nur bei Messungen sehr zahlreicher Exemplare deutlich in Erscheinung treten. Er glaubt hierdurch eine neue Stütze für das Vorhandensein zweier biologischer Rassen gefunden zu haben.

Schneider-Orelli bestätigt zunächst die Hauptmomente der Börnerschen Feststellungen und betont, daß biologische Versuche nie ganz übereinstimmende Ergebnisse zeitigen könnten, der Praktiker dürfe darum auch nicht ungeduldig werden, wenn nicht gleich Resultate gewonnen wären. Bei Beantwortung der Frage, ob mehrere Reblausrassen vorkämen, dürften die örtlichen Einwirkungen nicht unterschätzt werden. Z. B. seien in Südfrankreich die reblausbefallenen Reben nach 3—5 Jahren tot, bei Zürich hätten vor zehn Jahren erfolgte Infektionen noch kein Absterben der Reben verursacht. Seit 3 Jahren beginnen diese Reben erst zu kränkeln. Daß zwei Rassen bei der Reblaus vorkommen, glaubt auch Schneider-Orelli. Aber in der Schweiz baut man hierauf nicht für die Praxis belangreiche Bevorzugungen der Unterlagssorten auf. Man verwendet hier in erster Linie die weinbautechnisch brauchbaren Sorten, also solche, die sich bezüglich der Holzreife, Affinität und Adaption als die brauchbarsten erwiesen haben und reblauswiderstandsfähig sind. Hier wird also die weinbautechnische Brauchbarkeit der Reblausimmunität vorangestellt. Schneider-Orelli pflichtet dieser Ansicht bei. Es wird hier also ein Kompromiß zwischen Praxis und zwischen Wissenschaft geschlossen. Solange das Edelreis der Europäerrebe Wurzeln austreiben könne, würde praktisch auch nichts erreicht werden, wenn man nur immune Unterlagsreben anpflanzen würde, weil an den Europäerwurzeln die Reblaus sich doch immer erhalten könnte.

Es wurde dann im Anschluß an eine Diskussion von dem Unterausschuß eine Resolution gefaßt, in der zum Ausdruck kam, daß der Unterausschuß nach Anhören der beiden Vorträge die Untersuchungen über die Rassenfrage

Digitized by Google

für noch nicht so reif hält, um darauf ein System für die Brauchbarkeit der Unterlagsreben aufbauen zu können. Es sollen deshalb für die nächste Zukunft lediglich weinbautechnische Gesichtspunkte und daneben die Immunität für die Auswahl der Unterlagsreben von Entscheidung sein.

Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung.

Auch diese Versammlung war öffentlich, weil auch hier von Dr. Sturm ein Vortrag über die Erfolge der staubförmigen Mittel in der Schädlingsbekämpfung gehalten werden sollte, der aber dann ausfiel. Eine sehr eingehende Aussprache der Vertreter der einzelnen Weinbauländer über die Wirksamkeit verschiedener neuer Bekämpfungsmittel läßt sich dahin zusammenfassen, daß die bisher auf dem Markt befindlichen Bestäubungsmittel gegen die Blattfallkrankheit für den Weinbauer keine Erleichterung bringen. Die Mißerfolge, die mit diesen Mitteln in allen deutschen Gauen in diesem Jahre erzielt wurden, rechtfertigen, daß die Winzer vor der Anwendung staubförmiger Mittel zur Peronosporabekämpfung gewarnt werden. Verschiedene staubförmige Mittel zur Wurmbekämpfung sind dagegen recht brauchbar, ihre Anwendung ist darum für die Praxis empfehlenswert.

Gesamtausschuß des Deutschen Weinbauverbandes.

Nach geschäftlichen Mitteilungen interner Art wurde der deutsch-spanische Handelsvertrag und die Zusammensetzung des Weinbeirates besprochen. Hierauf hielt Geheimrat Dr. Günther vom Reichsgesundheitsamt einen Vortrag über das Möslingersche Schönungsverfahren, in welchem die bekannten Vorteile dieses Verfahrens nochmals zusammengefaßt wurden. Da über dieses Thema schon verschiedentlich in unserer Zeitschrift berichtet wurde, sei hier nur noch erwähnt, daß der Referent zum Schlusse auch die ablehnende Stellung der ausländischen Weinchemiker zu der in Deutschland erlaubten Weinschönung mit Ferrozyankalium streifte.

In der nachfolgenden Aussprache wurde die außerordentliche Wichtigkeit dieses Schönungsmittels, das die Kellerwirtschaftskosten verbilligt, von allen Seiten hervorgehoben und betont, es müsse den Äußerungen gegen Anwendung des Mittels, wie sie im Ausland (Schweiz und Frankreich) auftreten, mit allem Nachdruck entgegengetreten werden, denn nach übereinstimmendem Urteil der Praxis und Wissenschaft sei ein nach dem Möslingerschen Schönungsverfahren richtig behandelter Wein nicht nur frei von allen gesundheitsschädlichen Beimengungen, sondern vielmehr auch reiner im Geschmack. Es sei darum nötig, die Reichsregierung auf die Gefahren aufmerksam zu machen, welche im Ausland durch die Propaganda einzelner Personen dem deuschen Weinbau entstehen könnten.

1. Kongreß-Sitzung am Montag.

Im überfüllten Harmoniesaal eröffnete der Präsident des Weinbauverbandes, Ökonomierat Dr. Müller-Karlsruhe, die erste Kongreßtagung und gab zunächst einen Rückblick auf das 50jährige Bestehen des Verbandes. Aus Anlaß der 50jährigen Jubiläumsfeier habe der Verband beschlossen, eine Anzahl um den deutschen Weinbau verdienter Personen zu Ehrenmitgliedern zu ernennen, und zwar die Herren Weingutsbesitzer Bahrmann-Seußlitz (Sachsen), Oberregierungsrat Dern-Würzburg, Ehrenbürgermeister Fabry-Altenahr, die Weingutsbesitzer Hüsgen-Trarbach und Krafft-Vogt-Schallstadt (Baden), Geh. Ökonomierat Müller-Darmstadt, Ökonomierat Schulte-Wiesbaden, Geh.-Rat v. Stedtmann-Wesselidh, Weingutsbesitzer Wagner-Temels, Bürgermeister a. D. Wand-Neustadt-Hardt und Ökonomierat Warth-Stuttgart.

Namens der Reichsregierung begrüßte dann Staatssekretär Dr. Hagedorn die Tagung und überbrachte dem Weinbauverband zu seinem 50jährigen und dem württembergischen Weinbauverein zu seinem hundertjährigem Jubiläum die Glückwünsche der Reichsregierung. Hierauf wurden weitere Begrüßungsansprachen gehalten vom württembergischen Staatspräsidenten Bazille, namens der Stadt Heilbronn vom Oberbürgermeister Beutinger. Auch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft, der Deutsche Landwirtschaftsrat, die deutschen Landwirtschaftskammern, der Reichslandbund und der Verband der Naturweinversteigerer ließen durch Vertreter Glückwünsche aussprechen.

Hierauf hielt Generalsekretär Dr. Fahrnschon seinen mit größter Aufmerksamkeit entgegengenommenen Vortrag über wirtschaftliche Tagesfragen, insbesondere den deutsch-spanischen Handelsvertrag.

Zur wirtschaftlichen Lage verbreitete der Redner sich über die folgenden vier Punkte, nämlich die Inflation und die Währungsstabilisierung, die Mißernte, sowie über den scharfen Steuerdruck und die schwere Absatzstockung.

Wie alle wirtschaftlichen Kreise hat die Inflation auch den Weinbau schwer getroffen. Man sagt nicht zu viel, wenn man behauptet, daß der gesamte deutsche Weinbau vollständig jeden baren Kapitals entbehrt. Gerade in der überaus schwierigen Kreditbeschaffung liegt eine starke Verschärfung der heutigen wirtschaftlichen Lage des deutschen Weinbaus gegenüber der Zeit vor dem Kriege. Die Regierung hat zwar in den letzten Wochen den lobenswerten Versuch gemacht, die Kreditnot einigermaßen zu beheben, aber wegen ihrer Geringfügigkeit wirkten die bereitgestellten Mittel wirklich nur wie der bekannte Tropfen auf den heißen Stein. Hier muß die Regierung viel intensiver eingreifen, wenn etwas gebessert werden soll, und der deutsche Weinbau hegt die bestimmte Hoffnung, daß dies geschieht, nachdem durch Annahme der Londoner Vereinbarungen bessere Aussichten auf Erlangung ausländischer Kredite geschaffen sind.

Noch weiter verschärft wird die Lage durch die Mißernte des Jahres 1923. Im vergangenen Jahre wurden in Deutschland insgesamt 791 000 Hektoliter Wein geerntet, während normaler Weise durchschnittlich 2—2½ Millionen Hektoliter im Jahre geerntet werden. Leider sind auch die Aussichten für den diesjährigen Herbst ziemlich trübe, wenn nicht bald bessere Witterung einsetzt. Der Behang der Weinberge muß zwar noch im Durchschnitt als gut bezeichnet werden, aber der Ertrag wird bei Anhalten des seitherigen schlechten Wetters dezimiert werden, ganz abgesehen davon, daß die Qualität des 24ers unter solchen Umständen zu wünschen übrig lassen wird. Ich möchte die Aufmerksamkeit der Regierung schon

Digitized by Google

heute darauf hinlenken, daß sie sich darauf einstellt, den Winzern alle nur erdenklichen Erleichterungen und mögliche Unterstützung zu gewähren, falls auch die Ernte 1924 mehr oder minder ein Versager sein sollte.

Zu Mißernte, Kapital- und Kreditnot kommt hinzu der scharfe Steuerdruck, der wie auf der übrigen Landwirtschaft, so auch auf dem Weinbau schwer lastet. Der Weinbergboden ist für die Vermögenssteuer am höchsten bewertet worden, obwohl er heute wohlfeiler ist, als zu irgend einer Zeit. Bei der Einkommensteuer ist es dem Winzer nicht gestattet, von dem in guten Jahren erzielten Einkommen die Verluste der schlechten Jahre in Abzug zu bringen. Zur starken Absatzstockung führt der Redner u. a. aus: Die Ursache dafür sind in zwei Richtungen zu suchen: Einmal in dem Rückgang des Verbrauchs, zum anderen in der starken Konkurrenz billiger Auslandsweine. Der Rückgang des Verbrauchs ist zweifellos zum Teil auf die mit der allgemeinen schwierigen Wirtschaftslage verbundene Senkung der Kaufkraft der konsumierenden Bevölkerung zurückzuführen, zum andern Teil liegt er aber in der Verteuerung der Ware durch die auf ihr ruhenden Verbrauchssteuern. Und da muß gesagt werden, daß der Wein die seitherige starke steuerliche Belastung nicht mehr verträgt. Die Notlage des Weinbaus und des Weinhandels — auch dieser ist zurzeit keineswegs auf Rosen gebettet — erfordert sogar einen raschen Abbau der Steuern. Die wenigsten Weintrinker wissen, daß von dem Preis, den sie dem Wirt für eine Flasche oder ein Glas Wein zahlen, genau gerechnet 35% an Steuern entfallen, daß diese steuerliche Belastung in Beziehung gesetzt zu dem Preis, den der Winzer für seine Erzeugnisse bekommt, diesen ungefähr um ein Fünftel bis ein Viertel übersteigt.

In Betracht kommen Umsatzsteuer, Reichsweinsteuer, Gemeindeweinsteuer und Fremdensteuer. Die Weinsteuer bringt bekanntlich 20% vom Preis des Weines beim Übergang an den letzten Verbraucher, d. h. in Wirklichkeit beträgt sie 21% wenigstens dort, wo die Gemeindesteuer eingeführt ist, da sie auch von letzterer Steuer, die in der Regel 5% des Weinpreises ausmacht, erhoben wird. Kein anderes Bodenprodukt ist mit einer derartig hohen Steuer belegt, wie das Erzeugnis des Winzers, der es mühevoll dem steinigen Felsenboden abringt. Hier muß unbedingt eine Ermäßigung erfolgen.

Auf einen anderen Punkt muß aber in diesem Zusammenhang noch hingewiesen werden, nämlich auf die Weinsteuerstundung, da deren Wiedereinführung auch etwas zur Belebung des Weinabsatzes beitragen könnte. Hier sollte der Reichsfinanzminister wenigstens eine allgemeine Stundung von drei Monaten zulassen. Dadurch würden im Weinhandel Kapitalien frei und er könnte diese wieder benützen, um Einkäufe bei den Winzern zu tätigen.

Eine vollständig zu beseitigende Steuer ist die Gemeindeweinsteuer, die in der jetzigen Form als lästig, unproduktiv und teilweise schikanös wirkend bezeichnet werden muß. Wenn die Gemeinden glauben, auf diese Einnahme nicht verzichten zu können, so könnte man ihnen einen gewissen Prozentsatz der vorher ermäßigten Reichsweinsteuer überweisen oder aber ihnen gestatten, zu der ebenfalls vorher ermäßigten allgemeinen Umsatzsteuer einen kleinen Aufschlag auf sämtliche Umsätze in Schank- und Speisewirtschaften zu nehmen. Durch eine solche Regelung würde allen beteiligten Kreisen gedient und besonders der Steuerapparat wesentlich vereinfacht.

Auch die Fremdensteuern müssen mit Rücksicht auf den Weinabsatz abgebaut werden.

In dieses Kapitel gehören auch die hohen Frachttarife. So beträgt beispielsweise die reine Fracht auf Flaschenweine vom besetzten Gebiet (etwa Mainz) nach München pro Flasche 20 Pfg. bei einer Waggonladung von 10000 kg, bei Stückgut annähernd 40 Pfg. pro Flasche. Hier sollte unter allen Umständen zur Belebung des Weingeschäftes eine Ermäßigung eintreten.

(Fortsetzung folgt.)

Kleine Mitteilungen

Kellerwirtschaftskurs.

Das Weinbauinstitut hält in der Zeit vom 29. September bis 1. Oktober in Zell-Weierbach einen Kellerwirtschaftskurs für die Winzer der Ortenau ab.

Stand der Reben in Deutschland.

Anfang September war nach Ermittelung des statistischen Reichsamtes folgender Stand der Reben und folgende Güte der Trauben zu ermitteln, wobei 1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering und 5 = sehr gering bedeuten.

	Stand der Reben	Güte der Trauben
Preußen	2.7	3.4
Bayern	2.4	3.2
Württemberg	4.3	—
Baden	3.5	—
Hessen	2.9	—
Deutsches Reich	2.9	3.4

Die Reblaus in der Schweiz.

In den Kantonen Tessin, Neuenburg und Genf ist der Kampf gegen die Reblaus durch das Vernichtungsverfahren vollkommen aufgegeben; hier wird also nur noch rekonstruiert. Die Kantone Zürich, Bern, Freiburg, Basel-Land, Aargau, Waadt und Wallis sind teilweise verseucht. Als reblausfrei gelten nach dem Stande von 1923 die Kantone Glarus, Solothurn, Basel-Stadt, Schaffhausen, St. Gallen, Graubünden und Thurgau. K. M.

Rundschau

Deutschland.

Aufhebung der Zollgrenze. Die Rheinlandkommission hat nach Annahme des Londoner Vertrags durch die deutsche Reichsregierung die Erhebung einer Umsatzabgabe und Ausfuhrabgabe eingestellt. Am 9. September ist nun auch die Zollgrenze aufgehoben und die deutsche Zollhoheit wieder hergestellt worden.

Zum deutsch-spanischen Handelsvertrag. Der deutsch-spanische Handelsvertrag wurde vom Reichstag, bevor er in die Ferien ging, nicht mehr im Sinne des Ältestenrates des Reichstages, der debattelose Annahme wünschte, erledigt, sondern dem wirtschaftlichen Ausschuß überwiesen. Die industriellen Kreise sind darüber empört und halten den Vertrag für gefährdet.

Der Reichsernährungsminister **Graf von Kanitz** hat sich neuerdings mit der Notlage der rheinischen Winzer beschäftigt und dabei betont, die Reichsregierung sei sich der wirtschaftlichen und politischen Bedeutung eines gesunden Winzerstandes wohl bewußt und sie sei bemüht, mit allen ihr zu Gebot stehenden Mitteln den deutschen Weinbau zu erhalten.

Bewirtschaftungskosten. Für 1/4 ha Weinberge belaufen sich die Bewirtschaftungskosten in der Pfalz je nach der Lage auf 600–1000 M.

Digitized by Google

Neuer Reblausherd in Baden. In der Gemarkung Efringen (bei Basel) wurde im Anschluß an den 1913 entdeckten großen Herd eine neue Verseuchung mit 133 verseuchten Reben festgestellt.

Oesterreich.

Erhöhung der österreichischen Weinsteuer? Da bei den bisherigen Weinsteuererhöhungen die österreichischen Winzer stets überrumpelt worden sind und augenblicklich wieder die Absicht besteht, eine Erhöhung der Alkoholsteuer vorzunehmen, raffen sich die österreichischen Weinbau- und Weininteressenten jetzt schon auf, um den Abwehrkampf aufzunehmen.

Italien.

Weinernteaussichten. Man schätzt den diesjährigen Weinertrag auf 41—44 000 000 hl. 1923 erntete Italien 53 948 000 hl, sodaß in diesem Jahr rund 10 Millionen hl weniger geerntet werden.

Schweiz.

Neuer Reblausherd. In der Gemeinde Wülflingen wurde im Gewann „Hiller" ein neuer Reblausherd entdeckt und sofort die die nötigen Absperrungen und Desinfektionsmaßnahmen getroffen.

Vereinsnachrichten

Besichtigung der Weinberganlagen des Weinbauinstituts.

Müllheim, 8. Sept. Die ehemaligen Schüler der landwirtschaftlichen Winterschule Müllheim besuchten letzten Sonntag, begünstigt vom schönsten Wetter, unter Führung des Schulvorstandes die Rebanlagen des Weinbauinstituts Freiburg (am Schloßberg und Lorettoberg). Die Herren Weinbauinspektoren Röder und Dr. Kotte hatten in liebenswürdiger Weise die Leitung und Unterweisung übernommen. Was man zu sehen und zu hören bekam, war sehr interessant. Man hatte beste Gelegenheit, sich davon zu überzeugen, daß hier intensiv und planmäßig gearbeitet wird. Ein besonders schweres Stück gelungener Arbeit stellt die Anlage am Schloßberg vor. Der gute Gesundheitszustand der Reben zeigte einwandfrei, daß man über die verschiedenen Rebfeinde Herr werden kann, wenn man die Reben mit den richtigen Mitteln rechtzeitig und richtig behandelt. Bei der Gesundhaltung der Institutsreben in Freiburg haben Nosperal und Schwefeln die Hauptrolle gespielt. In den vom Schulvorstand ausgesprochenen Dank stimmten die zahlreichen Teilnehmer gerne ein, die sich von da nach dem Lehrgut Blankenhornsberg bei Ihringen begaben, um den dortigen interessanten Betrieb der Landwirtschaftskammer einer Besichtigung zu unterziehen. V.

Der **Ortenauer Winzerverein** besichtigte am Montag den 15. September unter Führung von Weingutsbesitzer Renner in Fessenbach die Weinberganlagen des Weinbauinstituts am Schlierberg und Schloßberg in Freiburg sowie das Weinbauinstitut mit Weinbaumuseum. Im Anschluß daran lud der Direktor des Instituts zu einer kleinen Kostprobe von Weinen des Jahrgangs 1923 ein. Bei dieser Gelegenheit wurde von den Gutsbesitzern Renner-Fessenbach und Eugen Lang-Binzmatt dem Institut der Dank der Teilnehmer ausgesprochen und dabei erwähnt, das Gesehene übertreffe alle gehegten Erwartungen, vor allem sei der Behang der Institutsweinberge trotz des überaus starken Auftretens der Rebkrankheiten überraschend schön. Leider verhinderte die kurz bemessene Zeit die Teilnehmer auch die Hybridenanlagen des Instituts am Jesuitenschloß anzusehen, doch wurde von den Teilnehmern des Ausfluges versichert, im nächsten Jahre wieder zu kommen und dann dem Weinbauinstitut und seinen Rebanlagen einen ganzen Tag zu widmen.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Neuweier (30. 8. 24). Das am 22. August unter stürmischem Wind niedergegangene Hagelwetter hat die guten Herbstaussichten gründlich zerstört. Von dem ursprünglich durchweg sehr reichen Behang ist etwa die Hälfte durch den Hagel vernichtet. Der Schaden wird allein in Neuweier auf 250—300 000 Mark geschätzt. Die Nachbargemeinden Eisental, Affental, Bühlertal, Altschweier, Steinbach und Neuweg sind aber kaum weniger stark betroffen. — Die Trauben der Wetterseite der Stöcke sind alle als verloren zu betrachten. Soweit sie nicht gänzlich abgeschlagen sind, haben die Beeren große, tiefgehende Hagelwunden erhalten und sind heute bereits in Fäulnis übergegangen. Die dem Wind abgekehrte Seite der Stöcke zeigt jedoch noch guten und fast unbeschädigten Behang und es macht einen ganz eigenartigen Eindruck, wenn man erst die eine Seite und dann die andere Seite der Weinberge betrachtet. Von der einen Seite erhält man einen freudigen, von der anderen einen trostlosen Anblick. — Das Holz hat, soweit es zum Bogen fürs nächste Jahr verwendet wird, nur wenig gelitten, während die Blätter oft stark zerfetzt sind, aber ebenfalls wieder hauptsächlich auf der Wetterseite.

Wenn sich demnach der Schaden wohl hauptsächlich auf den diesjährigen Herbstertrag auswirken wird, so bleibt er doch gerade noch groß genug. In Anbetracht des schönen, durch fleißiges fünf- und sechsmaliges Spritzen bisher gesund erhaltenen Behangs und der anerkannt vorzüglichen Qualität der edlen Rieslingweine dieses bevorzugten Weingebiets, ist das harte Mißgeschick, das die Winzer noch in letzter Stunde betroffen hat, doppelt zu bedauern. Da fast keiner der Geschädigten gegen Hagelschlag versichert war, wird auch hier die Regierung, wie in diesem Jahre schon an manchen Orten, helfend eingreifen müssen, um wenigstens der größten Not zu steuern. Mke.

Aus Württemberg. Die vielen Niederschläge während des ganzen Sommers haben die Peronosporakrankheit stark auftreten lassen, sodaß jetzt vielerorts der Behang nur noch spärlich ist und teilweise vom Sauerwurm weiter vermindert wird. Überall läßt sich aber feststellen, daß einzelnen Winzern, die ihre Weinberge rechtzeitig und gründlich gespritzt haben, schöne Erfolge beschieden sind.

Aus Franken. Da durch Fröste Ende Dezember vorigen Jahres die ungedeckten Reben stark erfroren sind, stehen die Weinberge jetzt sehr ungleich im Ertrag. Wo die Reben über den Winter gedeckt waren und wo die nicht besonders stark aufgetretene Peronospora sachgemäß bekämpft wurde, steht ein guter Herbst in Aussicht. Die Weinpreise bewegen sich zwischen 40—70 M. je Hektoliter.

Der Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer im August 1924.

Die Entwicklung der Trauben konnte bei dem andauernd naßkalten Wetter nicht vorangehen, wiewohl sie im allgemeinen gesund blieben. Während im Jahre 1922 in guten Lagen Ende August etwa ein Drittel der Trauben „im Wein" war, konnte man in diesem Jahre, ähnlich wie 1923, von Mitte August an nur ganz vereinzelt Trauben finden, welche sich zu hellen begannen. Krankheiten konnten trotz der dauernden Niederschläge infolge der niedrigen Temperaturen keine erheblichen Fortschritte machen. Peronospora trat an jungen nicht gespritzten Blättern auf. Oidiumbefall zeigte gegenüber dem Vormonat keine wesentliche Änderung. Die vom roten Brenner befallenen Blätter fielen weiterhin ab. Botrytis machte sich von der Mitte des Monats an in Form von Rohfäule, besonders an bodennahen Trauben, in geringem Umfange bemerkbar. Von Schädlingen trat der Sauerwurm von der Mitte des Monats an an ausgenommen anfälligen, nicht durch vorbeugende Bekämpfung geschützten Weinbergen nur schwach auf.

So wurden die Aussichten auf einen Qualitätsherbst durch die 25 Regentage im August leider vernichtet. Dr. Z.

Personalia

Der ungarische Rebenzüchter And. Teleki, dessen Namen durch die von ihm gezüchtete Unterlagsrebe Berlandieri × riparia Teleki in Weinbaukreisen weithin bekannt geworden ist, wurde wegen seiner Verdienste um den Weinbau zum Kgl. ungarischen Oberregierungsrat ernannt.

Anstelle des aus dem Kreisrat Freiburg ausgeschiedenen Bürgermeisters Marko von Ettenheim wurde auf Vorschlag des Kreisrates Freiburg Kreisrat Altbürgermeister Wilhelm Sulzberger in Wolfenweiler vom Ministerium des Innern zum Mitglied des Beirates des Badischen Weinbauinstituts ernannt.

Am 14. September verschied nach kurzer Krankheit unerwartet Herr Bezirksarzt Dr. Bock in Müllheim. Er war früher nationalliberaler und später demokratischer Abgeordneter im badischen Landtag und hat sich hier um den badischen Weinbau große Verdienste erworben. Seinem energischen Eintreten ist es mit zu verdanken, daß seinerzeit das Badische Weinbauinstitut von der Regierung ins Leben gerufen wurde.

Dieser Nummer liegt ein Prospekt der Seib-Werke G. m. b. H., Kreuznach (Rheinland) bei.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang	2. Oktober 1924	Nr. 19

Inhalt: Geßner, Winke für den Kellerwirt S. 169; 31. Weinbaukongreß in Heilbronn (Fortsetzung) S. 170; Unerfreuliches vom Bodensee S. 172; Kleine Mitteilungen S. 175; Rundschau S. 176; Bücherbesprechungen S. 176; Personalia S. 176.

Winke für den Kellerwirt.

Von Dr. A. Geßner.
(Mitteilung Nr. 96 des Badischen Weinbauinstituts.)

Bei der großen Anzahl von Weinen, welche dem Weinbauinstitut zur Begutachtung und zur Untersuchung zugehen, zeigt sich immer wieder, daß die Weinbereitung und Weinbehandlung noch nicht auf der erstrebenswerten Höhe steht. Sicher ist durch die Aufklärung des Weinbauinstituts in Wort und Schrift zwar vieles besser geworden, gleichwohl ist dem Ausbau der Weine in Zukunft noch viel mehr Aufmerksamkeit zu schenken als bisher.

Selbst kleinere Gewächse kann man zu angenehm mundenden Weinen heranziehen, wenn man ihnen von der Traube an die richtige Behandlung zuteil werden läßt. Was aus Weinen mittlerer und erster Lagen bei guter Pflege zu machen ist, darüber legen die Prämiierungen und die bei den Versteigerungen erzielten hohen Preise beredtes Zeugnis ab. Kein badischer Winzer sollte sich daher einer fortschrittlichen Kellerwirtschaft verschließen. Sein ganzes Streben muß der Hebung der Kellerwirtschaft und damit der Förderung des Rufes badischer Weine gelten.

Die ersten Fehler werden meist schon bei der Lese begangen. Das gesamte Traubenmaterial, gesundes wie faules, wird in einen Kübel gelesen und auf die Kelter geworfen. So kommt es, daß schon die Moste mit Bakterien und Pilzen angereichert sind, welche Gärung und den weiteren Ausbau der Weine stark beeinflussen. Weine aus faulem Traubengut werden leichter und stärker rahn als solche, die gesundem entstammen. Der Ursprung des Essigstiches ist gleichfalls in vielen Fällen auf unsaubere Lese zurückzuführen. Vom Sauerwurm, von Wespen und Bienen angefressene und dann in Fäulnis übergegangene Beeren sind vor allem Träger der die flüchtige Säure bildenden Essigbakterien. Auch das Zähewerden der Moste und Weine hat zuweilen seine Entstehungsursache bereits in der Lese, indem vom Rußtau befallene Trauben nicht gesondert wurden. Wichtigstes Erfordernis ist es daher, in normalen Jahren Lederbeeren, sowie von Äscherich, Grünschimmel und Sauerfäule ergriffene Beeren — nicht aber edelfaule — zu beseitigen und nur aus möglichst gesunden Trauben Weine herzustellen. Das ausgelesene schlechte Material behandelt man für sich und gibt es am besten zum Tresterwein. Handelt es sich jedoch um einen an sich faulen Jahrgang, so liest man alles zusammen und schwefelt den Most mit Kaliumpyrosulfit mittelstark ein, sodaß die Gärung einige Tage unterbunden bleibt. In dieser Zeit haben sich die Trubstoffe und mit diesen ein großer Teil der schädlichen Gärflora zu Boden gesetzt. Den überstehenden klaren (entschleimten) Most zieht man unter Lüften dann vom Trube ab und vergärt mit Reinhefe.

Auch das Schwefeln gesunder Moste, sofern es richtig angewandt wird, birgt so große Vorteile in sich, daß es jeder Winzer sich zu Nutze machen sollte. Während die echten Weinhefen eine verhältnismäßig hohe Dosis schwefliger Säure vertragen, deren Maß durch allmähliche Anpassung noch gesteigert werden kann (Sulfithefen), erweisen sich die meisten Krankheitserreger im Wein wie Kahmhefen, Essig- und die den Milchsäurestich verursachenden Bakterien empfindlicher und werden in ihrer Entwicklung und Tätigkeit bereits von Mengen schwefliger Säure gestört, die auf die Entwicklung der echten Weinhefen und deren Gärtätigkeit noch ohne wesentlichen Einfluß sind. Die Gärung wird durch Zusatz von Kaliumpyrosulfit — auch bei Mosten fauler Jahrgänge, was nochmals hervorgehoben sei — sauber und rein. Die Jungweine klären sich schnell und vollkommen. —

Das peinlichst gelesene Traubenmaterial wird jedoch kranke Weine liefern, wenn man beim Keltern nicht die nötige Vorsicht walten läßt. Der Winzer vermeide das längere Stehenlassen der Maische besonders an warmen Tagen mit Rücksicht auf die Vermehrung der Essigstichgefahr und des Braunwerdens. Er lasse nicht mehr im Laufe des Tages lesen, als er abends verarbeiten kann. Zur Verhinderung des weißen und schwarzen Bruches muß jegliche Berührung der Trauben und Moste mit Eisenteilen vermieden werden. Alle zum Keltern benutzten eisernen Geräte sind vor Gebrauch mit weißem, säurefesten Emaillelack zu streichen.

Ferner wird der Faßfrage noch zu wenig Beachtung geschenkt. Die Gebinde im Kleinbetrieb sind meistens zu groß. Sie können nach beendetem Gärverlauf selten spundvoll gefüllt werden, sodaß, wenn in gewissen Abständen nicht regelmäßig aufgeschwefelt wird, auf der Oberfläche früher oder später Kahmhefen zur Entwicklung gelangen, die Alkohol, Extrakte und Bouquetstoffe angreifen und zersetzen. Diese Erscheinung ist jedoch noch der kleinste der zahlreichen in dieser Hinsicht vorkommenden Fehler. Die Fälle sind häufig, bei denen zur Weinbereitung Fässer verwendet werden, in denen Maische von Kirschen, Zwetschgen, Mirabellen, ferner Most, endlich Obst-, Hefe- und Tresterwein gelegen sind, deren Gehalt an flüchtiger Säure meist das für Weine nach dem Nahrungsmittelgesetz erlaubte Maß übersteigt. Darum ist es nicht zu verwundern, wenn in derartige Fässer gelegte Weine vom Stiche ergriffen werden,

Digitized by Google

zumal die Reinigung fast durchweg auf kaltem Wege stattfindet und man sich selten der Umstände halber zum Dämpfen entschließt. Wie die Moste dürfen auch die Weine nur in sorgfältig gereinigte Fässer gelegt werden. Diese haben oft noch den einen Fehler, daß das Zapfloch zu tief liegt und wenn abgestochen wird, beim Herausströmen des Weines Geläger, obwohl es gut abgesetzt war, mitgerissen und der vor dem Ablassen ziemlich klare Wein wieder stark hefetrüb wird. Dadurch wird der Zweck des Ablassens zum Teil illusorisch. Gleichzeitig ist Gefahr von Hefezersetzungen vorhanden, die schwer zu beseitigende Trübungen bewirken und den Wein geschmacklich nachteilig beeinflussen. Durch den ersten Abstich wird die Trennung des Hefetrubes vom Wein angestrebt. Daher gehört diese in peinlichster Weise durchgeführt und geschieht je nach der Weinqualität im Laufe des Monats Dezember oder Januar. Alkoholarme Weine nimmt man früher von der Hefe als schwere, säurereiche etwas später als säurearme. –

Schon zu Anfang wurde das Braunwerden der Weine gestreift. Ob Neigung dazu vorhanden ist, sollte vor jedem ersten Abstich durch die sogen. Glasprobe ermittelt werden, wobei man Wein im offenen Glase unter Luftberührung stehen läßt. Tritt von oben nach unten schmutzige Braunfärbung ein, so ist der Wein stark zu schwefeln. Das geschah bisher in der Weise, daß man ihn unter Luftabschluß in ein stark eingebranntes Faß abließ. Einfacher ist das Verfahren seit der Einführung des Kaliumpyrosulfits in die Kellerwirtschaft geworden, das man noch vor dem Abstich dem Weine zusetzt, und diesen, nachdem es sich vollständig gelöst hat, normal unter Luftberührung ablassen kann. Obwohl das Braunwerden der Weine mit seinen Folgen und die Mittel und Wege zu seiner Vermeidung in Winzerkreisen bekannt sind, trifft man nicht selten hochfarbige Weine an, die schon in ihrer ersten Entwicklung Zeichen der Firne tragen.

Die Kellerluft soll während der Zeit der Abstiche rein und geruchfrei sein. Keller mit dumpfem, muffigem Geruch sind vordem zu lüften und unter Umständen zu schwefeln, um einer Infektionsgefahr der Weine durch Pilze und Bakterien möglichst zu begegnen.

Der zweite Abstich folgt in der Regel acht Wochen nach dem ersten. Sofern bis dahin nach den angegebenen Richtlinien mit Kaliumpyrosulfit oder nicht abtropfenden Asbestschnitten richtig gearbeitet wurde, ist nur noch ein schwacher bis mittelstarker Faßeinbrand nötig.

Einzugehen wäre noch mit einigen Worten auf die Schönung der Weine. Man verwende hierbei nur das beste Material und schöne nicht blindlings, das heißt, ohne durch Versuche festgestellt zu haben, durch welches und welche anzuwendende Menge des Schönungsmittels die Klärung des Weines erreicht wird. Es gilt auch hier der Grundsatz: Vorbeugen ist besser als Heilen. Ein überschönter Wein, oder solcher, bei dem die Schönung wegen zu geringer Menge des verwendeten Schönungsmittels nicht durchgriff, ist nicht immer leicht weiter zu behandeln. Man wende sich daher, falls man zur Anstellung der Versuche nicht selbst in der Lage ist, an eine maßgebende Stelle. Die geringen Untersuchungsgebühren machen sich immer wieder leicht bezahlt.

31. Weinbaukongreß in Heilbronn.

(Fortsetzung.)

Dem deutschen Weinbau ist noch lange nicht geholfen, wenn ihm nicht gleichzeitig der nötige Zollschutz zuteil wird. Dieser ist das dringendste und wichtigste. Alle anderen Maßnahmen, wie Kreditgewährung, Steuererleichterungen usw., können nur nach Gewährung des nötigen Zollschutzes, nebenher noch in Frage kommen und wirksam sein.

Die Behandlung, die der deutsche Weinbau in den letzten Wochen und Monaten in dieser wichtigsten aller Fragen erfahren hat, könnte nicht schlechter sein, als sie tatsächlich gewesen ist. Die Sache ging an, als zu Beginn des Jahres auf einmal, ohne daß jemand merkte, wie und woher, im unbesetzten Deutschland billige, gar nicht oder nur zu einem Drittel der gesetzlichen Sätze verzollte Auslandsweine in Massen auftauchten und die Preise für deutsche Weine über den Haufen warfen. Die Reichsregierung machte zunächst Versprechungen, diesen Zustand zu beseitigen, um hintennach einzugestehen, daß sie ihn nicht beseitigen könne. Man wird den Eindruck nicht los, daß es teilweise auch am guten Willen gefehlt hat. Alle Vorstellungen und Bemühungen des gesamten Weinbaus und Weinhandels, beim Übergang der Ware aus dem besetzten in das unbesetzte Gebiet den Differenzzoll nachzuerheben, halfen nichts. So kam es, daß der Weinbau und der reelle Weinhandel ganz erhebliche Summen eingebüßt haben, infolge des plötzlichen starken Preisrückgangs um ungefähr 50%. Das ganze Geschäft in deutschen Weinen kam zum Stocken, die Weinversteigerungen mußten abgesagt werden, nicht einmal zu Preisen, die erheblich unter denen der Vorkriegsjahre lagen, konnte etwas abgesetzt werden. Auf der anderen Seite wuchs die Einfuhr ausländischer Weine, noch begünstigt durch das Fallen des Franken, stark.

Im Januar 1924 betrug die Einfuhr 24546 Dz.
„ Februar „ „ „ „ 46953 „
„ März „ „ „ „ 78525 „

um dann im Mai, als die Reichsbank die Kredite sperrte und der Franken stieg, wieder auf 71313 und im Juni auf 47030 Doppelzentner zu fallen. Bei diesen Zahlen handelt es sich in der Hauptsache nur um die ins unbesetzte Deutschland eingeführten Weine, während die in das besetzte Gebiet eingegangenen Mengen wegen der Ausschaltung der deutschen Behörden gar nicht erfaßt werden konnte. Sie waren aber nach Berichten von Augenzeugen zu schließen, sehr erheblich und wir werden jetzt beim Fallen der Zollschranken am Rhein diesen Weinsegen im unbesetzten Gebiet zu spüren bekommen.

So hat das angefangen und dann kam das deutsch-spanische Handelsabkommen.

Ein früher in höchster Reichsstellung tätiger Mann hat vor einigen Wochen den Satz ausgesprochen: „Mit dem deutsch-spanischen Handelsvertrag wurde dem deutschen Weinbau das Grab gegraben", ein Wort, das bei Bekanntwerden des Abkommens sofort jeder Eingeweihte, wenn auch vielleicht in anderer Form, ebenfalls gesprochen hat. Ich weiß, daß es Leute gibt – nicht in den Reihen des Weinbaus, aber anderswo –, unsere Befürchtungen seien übertrieben, die Zollfrage habe für das Gedeihen

Digitized by Google

des Weinbaus nicht die entscheidende Bedeutung, die ihr von diesem selbst beigelegt wird. Diese Annahme ist irrig. Vor dem Kriege hat es keine allgemeine Kapital- und Kreditnot, keinen Konsumrückgang gegeben, aber eine ständig steigernde Verarmung des Winzerstandes, ein Hinabsinken in das Proletariat. Die allgemeine wirtschaftliche Lage konnte also vor dem Kriege nicht schuld gewesen sein an dem Rückgang des Winzerstandes.

Was soll es denn anders gewesen sein, als der ungenügende Zollschutz? Zollverträge werden auf längere Sicht abgeschlossen und darum müssen alle Momente bei der Behandlung der Zollfragen ausscheiden, die nur vorübergehende Bedeutung haben, wie z. B. die gegenwärtige Kapital- und Kreditnot.

Es ist eine allgemein zugegebene Tatsache, daß das Ausland seinen Wein erheblich billiger produzieren kann als Deutschland, das dem Weinbau nicht einen gewissen Zollschutz zubilligte. Aber damit ist dem deutschen Weinbau nicht gedient, daß überhaupt Zölle für Wein bestehen, sondern die Zollsätze müssen auch genügend hoch sein. Beim vollständigen Fehlen der Zölle ist der Weinbau sofort erledigt, bei ungenügenden Zollsätzen dauert der Todeskampf etwas länger. Der Endeffekt ist aber der gleiche. Sie können heute in jeder Nummer einer größeren Weinhandelszeitung lesen, daß in Frankreich 8—10grädige Weine zu 70—80 Francs per Hektoliter angeboten werden, das sind nach dem heutigen Kurs des Franken pro Hektoliter 16—18 Mk. Dagegen betragen die Produktionskosten in Deutschland nach genauen Berechnungen 80—130 Mk. je nach Weinbaugebiet. Schon auf Grund dieser wenigen Angaben muß auch der Laie auf diesem Gebiet einsehen, daß die im deutsch-spanischen Handelsvertrag vorgesehenen Zollsätze von 20 und 30 Mk. pro Doppelzentner keinen Schutz für den deutschen Weinbau darstellen.

Man hat die vom deutschen Weinbau aufgestellten Produktionskosten-Berechnungen scharf angegriffen und behauptet, sie seien stark übertrieben. Aber bei dieser Behauptung ist es geblieben. Einen Beweis, daß unsere Berechnungen falsch sind, hat bisher noch niemand angetreten. Der Reichstagsabgeordnete Korell hat im Reichstag den Antrag gestellt, die Reichsregierung zu veranlassen, eine genaue Untersuchung über die Produktionskosten im Weinbau anzustellen. Wir begrüßen diesen Antrag und sind bereit, an dieser Untersuchung nach Kräften mitzuwirken. Wir haben ihr Ergebnis nicht zu fürchten, wir werden im Gegenteil in ihm nur unsere eigenen Aufmachungen bestätigt finden.

Wenn aber unsere Produktions-Berechnungen richtig sind, dann muß die Reichsregierung auch die denselben entsprechenden Zollsätze durchsetzen ohne alle anderen Rücksichten. Wenn sie das nicht kann, dann soll sie das frisch heraus erklären, dann weiß der Weinbau wenigstens, woran er ist. Mit ungenügenden Sätzen ist dem Weinbau nicht gedient, mit ihnen geht er langsam aber sicher zugrunde.

Nach der Betriebsstatistik vom Jahre 1907 gab es in Deutschland 344 850 Weinbaubetriebe. Durch den Verlust von Elsaß-Lothringen sind davon 50 000 weggefallen, sodaß noch rund 290 000 Betriebe verbleiben. Rechnet man pro Familie nur 5 Köpfe, so finden im Weinbau rund 1 450 000 Personen ihr Brot. Hinzu kommen noch die Tausende von Weinbergarbeiter-, Küfer- und Weinkommissionärfamilien usw., so daß man mit annähernd zwei Millionen Menschen rechnen kann, die unmittelbar vom Weinbau leben. Die deutschen Winzer bewirtschaften rund 75 000 Hektar Land, wenn man es so nennen will, denn es sind vielfach nur steile Felsen, die zu 80 und 90 Prozent zu nichts anderem Verwendung finden können als nur zum Weinbau. Wird auf ihnen kein Weinbau getrieben, so liegen sie eben öde oder geben bestenfalls noch einen schlechten Wald ab. Es handelt sich also im Weinbau um rund ein Dreißigstel der Gesamtbevölkerung des deutschen Reiches, lauter bodenständige, fleißige Leute, die unter unsäglichen Mühen und Anstrengungen einem Boden noch Werte abringen, der sonst wertlos wäre. Dabei sind es zu 98 % lauter Kleinsiedlungen, die man in anderen Teilen Deutschlands unter gewaltigen Opfern neu zu schaffen sucht. Die Existenz dieses Volksteils steht auf dem Spiel.

Der Wert des deutschen Exports nach Spanien betrug vor dem Kriege 143 Millionen Mk., das waren 5 % der Gesamtausfuhr des deutschen Reiches. Inzwischen ist er sicherlich erheblich zurückgegangen, denn Spanien hat sich während des Krieges eine nicht unbedeutende eigene Industrie geschaffen und sich zum Teil auf Bezug aus anderen Ländern umgestellt. Wegen dieser verhältnismäßig unbedeutenden Ausfuhr soll ein nahezu 2 Millionen zählender Berufsstand dem Untergang preisgegeben werden. Ich glaube, es braucht nicht besonders bewiesen werden, daß die Industrie durch die Verarmung und Verelendung

Winzer! Die schon stattgefundenen Lesen haben **nur geringwertige Moste geliefert, die ohne weitgehende Verbesserung nicht konsumfähig sind. Moste verbessert man nicht nach Gutdünken,** sonst läuft man Gefahr, mit dem Weingesetz in Konflikt zu kommen. Vielmehr sendet man **eine halbe Flasche Most an eine Weinbauanstalt,** die dann über die Art und den Grad der Verbesserung genaue Angaben macht.

Schiebt in besseren Lagen die Lese noch recht weit hinaus!

Wer **reintönige Weine** erhalten will, **schwefelt die Moste, bevor sie in Gärung kommen,** mit einer 10 g Tablette Kaliumpyrosulfit auf 1 hl Most. Befinden sich sehr viel faule Trauben im Lesegut, so zieht man den klaren Most nach einigen Tagen von dem Trub in ein nicht eingeschwefeltes Faß ab und versetzt ihn mit Reinhefe.

Digitized by Google

von annähernd 2 Millionen deutscher Bürger mehr Schaden erleiden wird, als ihr durch den Handelsvertrag eventuell ermöglichte Ausfuhr Nutzen erwächst.

Das Interessanteste ist, daß die Reichsregierung bei den Beratungen über das Weinsteuergesetz im Jahre 1918 wiederholt ausdrücklich anerkannt hat, daß die Vorkriegszollsätze viel zu niedrig waren und in eine bedeutende Erhöhung eingewilligt hat. Die Verhältnisse im Weinbau sind doch seit damals nicht besser, sondern viel, viel schlechter geworden. Die Zollsätze, die damals festgesetzt wurden, sind darum heute doch das allermindeste, was dem Weinbau konzediert werden muß.

Noch eins. Der Weinbau liegt zu 80 % im besetzten Gebiet. Die Winzer haben während der ganzen Kriegs- und Nachkriegsjahre dem Reich die Treue gehalten unter den schwierigsten Verhältnissen, und wo bleibt nun die Treue, die man ihnen zu halten versprach? Oder ist das vielleicht Treue, wenn man ihre ureigensten Lebensinteressen dem Wohlergehen einiger Industrieller opfert?

Die Reichsregierung hat hier eine Tat vollbracht, die kein Winzer jemals für möglich gehalten hätte, die ihr kein Winzer jemals vergessen wird, die sich der Winzerstand im Ganzen niemals stillschweigend gefallen lassen wird, gegen die er ankämpfen wird, bis sie wieder rückgängig ist.

An seiner Seite steht in diesem Kampfe der gesamte deutsche Weinhandel und die Industrien, die hauptsächlich für den Weinbau arbeiten.

Die Reichsregierung hat verschiedentlich erklärt oder erklären lassen, daß dem Weinbau durch andere Mittel, die Kreditgewährung, Steuererleichterungen usw., geholfen werden soll.

Auf diese Weise kann der Weinbau nicht gerettet werden. Der Zollschutz ist das erste und wichtigste und vor allem unerläßlichste. Die anderen Erleichterungen sind auch nötig, haben aber nur einen Wert, wenn sie neben einem ausreichenden Zollschutz herlaufen.

Am allergefährlichsten ist der deutsch-spanische Handelsvertrag deswegen, weil er den Vorgang schafft für die demnächst beginnenden deutsch-belgischen und vor allem deutsch-französischen Handelsvertragsverhandlungen. Die beiden Länder haben bis 10. Januar 1925 auf Grund des Versailler Vertrags das Meistbegünstigungsrecht, und ich glaube, daß heute schon feststeht, daß sie es auch weiterhin zugestanden erhalten. Italien und Griechenland werden bald folgen. Nun stelle man sich vor, daß aus allen diesen Ländern weiße Verschnittweine zu einem Zollsatz von 15 Mk. pro Doppelzentner hereinkommen, die nach dem spanischen Handelsvertrag nur 16 Gramm Extrakt in einem Liter zu haben brauchen, also die allergeringsten Weine, die überhaupt wachsen, und man wird sofort im Bilde sein, welche Perspektiven sich hier für den geschäftstüchtigen Kaufmann eröffnen. Man wird jedenfalls die zu 30 Mk. verzollten Weine mit der Laterne suchen müssen. Alles eingeführte Zeug wird unter der Flagge Verschnittwein zu einem Zollsatz von 15 Mk. segeln. Dann wehe dem deutschen Weinbau! Aus diesem Grunde schon muß der deutsch-spanische Handelsvertrag abgelehnt werden, ehe mit Frankreich und Belgien abgeschlossen wird.

Frankreich und Belgien sind aber mit diesen glänzenden Zukunftsaussichten noch nicht einmal zufrieden. Sie wollen noch obendrein über den 10. Januar 1925 hinaus zollfrei Kontingente für Elsaß-Lothringen und Luxemburg eingeräumt erhalten. Diese Forderung grenzt schon an Unverschämtheit und der deutsche Weinbau hat alle Ursache, der deutschen Regierung heute schon ein „Nie und nimmer" zuzurufen! Schließlich kämen Spanien und Italien auch noch und würden unter Berufung auf die Meistbegünstigung ebenfalls zollfreie Kontingente verlangen.

Das deutsch-spanische Handelsabkommen ist von der Reichsregierung abgeschlossen worden, der Reichsrat hat ihm vor einigen Tagen zugestimmt. Unsere letzte und einzige Hoffnung ist noch die Einsicht des Reichstags. Wenn ich genau wüßte, daß auch er uns im Stiche läßt, hätte ich heute dem deutschen Weinbau die Leichenrede halten müssen. Aber ich kann die Hoffnung noch nicht aufgeben, daß die Mehrzahl der Volksvertreter es mit ihrem Gewissen nicht vereinbaren kann, für einen Vertrag zu stimmen, der beinahe zwei Millionen guter Deutscher der Verelendung preisgibt. In letzter Stunde, in höchster Not, wollen wir vor dem ganzen deutschen Volke, vor aller Welt noch einmal unser Recht fordern, unser Recht auf Leben, das man keinem Menschen absprechen darf. (Beifall).

(Schluß folgt.)

✣

Unerfreuliches vom Bodensee.

Von * * *

Die „Freie Stimme" in Radolfzell, eine auch von zahlreichen Bodenseewinzern gelesene Tageszeitung, nimmt in der letzten Zeit wiederholt Stellung **für** den deutsch-spanischen Zollhandelsvertrag und bekämpft die Bestrebungen der deutschen Winzer auf höhere Schutzzollsätze für spanischen Wein. Während am Montag und Dienstag die berufenen Vertreter der gesamten deutschen Winzerschaft auf dem deutschen Weinbaukongreß in Heilbronn, in Gegenwart des Staatssekretärs Dr. Hagedorn, des württembergischen Ministerpräsidenten Bazille, des früheren Reichsministers Dr. Becker-Darmstadt, zahlreicher Reichstagsabgeordneter aller bürgerlichen Fraktionen, einen hellen Verzweiflungsaufschrei vor aller Welt ausstoßen, während zur öffentlichen Überraschung auf der Heilbronner Tagung festgestellt wird, daß das Reichskabinett in der Frage des deutsch-spanischen Zoll-Handelsvertrages mit Rücksicht auf dessen vernichtende Wirkung für den deutschen Winzerstand nicht einig war, daß vielmehr der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft, Graf Kanitz, gegen den Beschluß gestimmt hat, bringt ausgerechnet an diesen beiden Tagen die „Freie Stimme" an der Spitze ihres Blattes einen fast fünf Spalten langen Leitartikel gegen die Bestrebungen der Winzer. Schon einige Tage vorher hat sich die gleiche Zeitung scharf gegen einen erweiterten Schutzzoll ins Zeug gelegt. Wir wollen in Zitaten und im Auszug einige bemerkenswerte Ausführungen der „Freien Stimme" bekanntgeben und hierzu kurz Stellung nehmen. Sie schreibt:

„Vom deutschen Weinbau wird durch eine weitübertriebene Agitation und durch unrichtige Vorstellungen über die bei diesem Abkommen

Digitized by Google

:n Betracht kommenden Interessenten die Ratifizierung des deutsch-spanischen Wirtschaftsabkommens zu vereiteln gesucht." — — — —

„Der Reichsrat hatte die Vorlage dieses Abkommens angenommen, der Reichstag sollte die Vorlage in der allerdings kurzen Zeit zwischen Abschluß der Gutachtergesetze und Eintritt in die Ferien erledigen. Er hat dies nicht getan, und die Art, wie diese hochwichtige Angelegenheit auf die lange Bank geschoben wurde, ist kein Ruhmesblatt für den an Ruhm so armen deutschen Parlamentarismus. Wegen Beschlußunfähigkeit des Hauses nämlich mußte die Ratifikation des wichtigen Handelsvertrages hinausgeschoben werden. So peinlich und schädlich diese Verzögerung für die deutsche Wirtschaft ist, so hat sie doch das eine Gute, daß die Öffentlichkeit sich jetzt, da die Wellen der politischen Erregung niedriger gehen, mit dieser Lebensfrage eingehender befassen kann und in der Lage ist, ein objektives Urteil sich zu bilden. Objektiv erscheint dies um so nötiger, als von interessierter Seite gegen den Abschluß des Vertrages eine Propaganda entfaltet wurde, die zweifellos sehr einseitig ist und alles vermissen läßt, was an Unparteilichkeit erinnert."

— — — — „Wenn auch das neue Abkommen für die deutsche Industrie keineswegs ein Ideal darstellt, so begrüßt sie dasselbe doch einmütig und sieht in ihm einen großen Fortschritt auf dem Wege zur Wiedererlangung der früheren Absatzgebiete, ja sie bezeichnet ihn sogar angesichts unserer derzeitigen Lage als eine der unumgänglichen Voraussetzungen des deutschen Wiederaufbaues. Demgegenüber behauptet der deutsche Weinbau, daß dieses Abkommen mit seiner Ermäßigung der Weinzölle dem deutschen Weinbau den Todesstoß versetze. In einer von den Zentralorganisationen sehr geschickt eingeleiteten Propaganda wurde diese Behauptung so in den Vordergrund gestellt, daß die Ablehnung des Abkommens durch den Reichstag in den Bereich der Möglichkeit rückte und vielleicht ist die erwähnte Vertagung der Angelegenheit zu einem guten Teil auf das Unvermögen des Reichstages zurückzuführen, diese wichtige Frage in kurzer Zeit zu erledigen." — — — —

„Der Weinbau behauptet, daß seine weitere Existenz unter der durch die Zollermäßigungen begünstigten spanischen Konkurrenz ausgeschlossen sei. In Veröffentlichungen der Winzerverbände wurden die deutschen Produktionskosten fur einen Hektoliter Wein mit 130 Goldmark angegeben, während nach dem neuen Abkommen spanischer Wein für 80 Goldmark pro Hektoliter einschließlich Zoll und Fracht erhältlich sei. Wie bei allen derartigen Berechnungen muß auch diesem Zahlenbeispiel Mißtrauen entgegengebracht werden und tatsächlich ist auch von sachverständiger Seite eingewendet worden, daß der Berechnung der deutschen Produktionskosten erstklassiger Qualitätswein zugrunde gelegt wurde, während der Preis für das spanische Produkt einfachsten Wein betreffe. Es sind also ungleiche Größen miteinander verglichen worden."

— — — — „Die stärksten Schranken stellen sich unserm Weg in die Welt, der gegangen werden muß, entgegen und nun, da sich endlich eine Türe auftut und Spanien, dieses wichtige Absatzgebiet für deutsche Produkte, wieder unser Käufer werden will, da sollte diese Türe zugestoßen werden, bloß weil es vorübergehende Schwierigkeiten macht, einen Ausgleich der Interessen zu finden? .Es ist doch immer so gewesen, der Handel gibt und nimmt, geben und nehmen wird auch der Hauptinhalt aller künftigen Handelsverträge sein. Es wäre daher ein nationales Unglück mit unabsehbaren Folgen, wenn der nach dreijährigen mühevollen Verhandlungen endlich zustande gekommene Vertrag an kurzsichtiger Interessenpolitik scheitern sollte oder Abänderungen erfahren müßte, die ihn seiner wesentlichsten Fortschritte berauben würden. So bleibt dringend zu wünschen, daß der Reichstag bei erster Gelegenheit den Vertrag sanktioniert. Auch das wohlverstandene Interesse des Weinbaues verlangt dies, vor allem aber verlangt es das Wohl des deutschen Volkes. Mögen daher die zur Entscheidung dieser Frage berufenen Stellen und Personen ihr Urteil durch keine Polemik blenden lassen, und mögen sie sich stets bewußt bleiben, daß es sich hier um eine Lebensfrage unseres Volkes handelt."

Aus diesen Verlautbarungen geht zunächst die starke Animosität der „Freien Stimme" gegen den badischen und deutschen Winzerstand unwiderleglich klar und eindeutig hervor. Wir fragen die „Freie Stimme", in welchen Veröffentlichungen der Winzerverbände die deutschen Produktionskosten für einen Hektoliter Wein mit Mk. 130.— angegeben wurden, während spanischer Wein Mk. 80.— je Hektoliter einschließlich Zoll und Fracht koste. Wir fragen, wer die sachverständige Seite ist, die eingewendet hat, der Berechnung der deutschen Produktionskosten lägen erstklassige inländische Qualitätsweine zugrunde, während der Preis für das spanische Produkt einfachsten Wein betreffe. Wir wollen die „Freie Stimme" über die aufgeworfenen Fragen aufklären.

Die Erzeugerkosten sind in verschiedenen Publikationen des Winzerverbandes für Mosel, Saar und Ruwer in Trier erfolgt. Die Gegenbehauptungen zu diesen Veröffentlichungen widerlegt fraglicher Winzerverband in der Rafa-Korrespondenz vom 31. August noch einmal kurz wie folgt:

„Die Gestehungskosten von 1000 Liter Wein betragen an Mosel, Saar und Ruwer 900—1300 Mk. Der Qualitätsweinbau, der hier nicht in Betracht kommt, muß 2000 Mk. und mehr aufwenden.

In anderen Weinbaugebieten gehen die Gestehungskosten über die der Mosel erheblich hinaus, bleiben auch stellenweise dahinter zurück.

Die Gegner behaupten, die Zahlen seien falsch, bringen aber keinen Beweis.

Unser Beweis: Die Gestehungskosten sind durch Fachleute errechnet und wiederholt nachgeprüft. Die Zahlen sind durch die Steuerbehörden nachgeprüft und anerkannt. Allerdings handelt es sich um Durchschnittszahlen. Gute und schlechte Ernten sind durcheinander gerechnet In guten Erntejahren sind die Gestehungskosten bedeutend niedriger, in schlechten Erntejahren bedeutend höher. Unserer Einladung, die veröffentlichten Berechnungen im einzelnen anzugreifen, ist niemand nachgekommen.

Die Zahlen des Weinbaues sind demnach richtig."

Wie sicher die deutsche Winzerschaft von der Einwandfreiheit ihrer Selbstkostenberechnungen überzeugt ist, geht am besten aus der Tatsache hervor, daß ein die Interessen des Weinbaues wahrnehmender Reichstagsabgeordneter mit Unterstützung seiner Fraktion den Antrag eingebracht hat, die Reichsregierung wolle die Gestehungskosten der deutschen Weinproduktion amtlich ermitteln.

Die Behauptung der „Freien Stimme" hinsichtlich des Preises für spanischen Wein widerlegt ein Sachverständiger, der ganz auf dem Boden ihrer Zollpolitik steht, nämlich Adolf Bär, Mitglied des Weinbeirates, in der „Frankfurter Zeitung" vom 1. 9. Er stellt fest, daß spanische Verschnittweine fracht- und zollfrei Hamburg Mk. 48.—, rote Konsumweine Mk. 55.— je Hektoliter kosten. Da die Fracht von Südbaden bis Hamburg eine recht bedeutende ist, wird sich die „Freie Stimme" darüber im Klaren sein, daß die spanischen Weine in Baden noch wesentlich billiger zu stehen kommen. Sie wird weiter wissen, daß Baden vor dem Kriege in zahlreichen Städten spanische Weinstuben hatte, deren Inhaber das spanische Produkt unter Umgehung jedes deutschen Zwischenhandels direkt an den Konsumenten gebracht hat. Nach endgültigem Zustandekommen des deutsch-spanischen Zollhandelsvertrages kann es keinem Zweifel unterliegen, daß die spanischen Weinstuben wieder wie die Pilze aus dem Boden schießen werden. Wie der deutsche, ganz besonders aber auch der badische Weinbau mit dieser Konkurrenz fertig werden soll, ist ein Geheimnis, das bisher kein Mensch zu lösen vermochte. Die „Freie Stimme" wird sich um diese Enträtselung kaum bemühen, denn ihr ist es nicht um die Erhaltung des deutschen Weinbaues zu tun, sondern an erster Stelle um

Digitized by Google

einen billigen Konsumwein. Schreibt sie doch ganz offen und ehrlich:

„Den Weinverbrauchern ist nicht unerwünscht, wenn durch Wettbewerb des Auslandes einer allzustarken Erhöhung der Weinpreise etwas vorgebeugt wird."

Wenn die „Freie Stimme" von dreijährigen, mühevollen Verhandlungen spricht, wird sie mit dieser Behauptung allgemeines Kopfschütteln erregen. Weiß sie nicht, daß vor dem 10. Januar 1924 Zoll- und Handelsvertragsverhandlungen für Deutschland sinn- und zwecklos waren, deshalb, weil bis dahin die Siegerstaaten die Möglichkeit hatten, die am 10. Januar 1925 nach dem Versailler Friedensvertrag ablaufende Frist der Meistbegünstigungsklausel für ausnahmslos alle Siegerstaaten durch eine einseitige Erklärung weiter verlängern konnten? Erst nachdem diese Verlängerungserklärung ausblieb, konnte die Reichsregierung der Frage von Zoll- und Handelsverträgen nähertreten. Weiß die „Freie Stimme" nicht, daß die Verhandlungen über den deutsch-spanischen Zollhandelsvertrag so eilig betrieben wurden, daß die Reichsregierung nicht einmal die Zeit fand, deutsche Weinbausachverständige zuzuziehen, sodaß dieser im wahrsten Sinne des Wortes überrumpelt, vor vollendete Tatsachen gestellt wurde? Wenn dieser Stand, dessen berufene Vertreter überhaupt nicht gehört wurden, nach Verkündung seines Todesurteils sich mit aller Macht gegen dessen Vollstreckung wehrt, um seine Selbsterhaltung kämpft, tut er lediglich seine Pflicht, und es tut einem im Herzen weh, wenn eine bürgerliche Zeitung in einem badischen Weinbaugebiet dem kleinbäuerlichen Winzerstand in seinem Verteidigungskampf in den Rücken zu fallen versucht. Die „Freie Stimme" führt in ihrem jüngsten Kampfe die Stellungnahme der Handelskammer Pforzheim an, die sich aus naheliegenden Gründen für die Annahme des deutsch-spanischen Vertrages einsetzt, und bemerkt, daß deren Stellungnahme auch von **den** anderen „Handelskammern" unterstützt werde. Das ist eine Unrichtigkeit. Verschiedene Handelskammern, wie auch Weinhändlerorganisationen haben sich eindeutig gegen das Handelsabkommen ausgesprochen.

Der Bund südwestdeutscher Weinhändlervereine hat in seiner Sitzung am 9. September einmütig beschlossen, daß die im spanischen Handelsabkommen festgelegten Zollsätze für Wein, sowohl für den Weinbau als auch für den Handel mit deutschem Wein nicht tragbar seien. Es wurde festgestellt, daß von Seiten der Regierung kein Vertreter des Bundes, der fast den gesamten Weinhandel des Produktionsgebietes darstellt, zu den Weinzollsätzen gehört worden ist. Es wurde beschlossen, dem gleichzeitig tagenden deutschen Weinbaukongreß ein Begrüßungstelegramm zu schicken, in dem gemeinsame Schritte mit dem deutschen Weinbauverband für die Abänderung des deutsch-spanischen Handelsabkommens angeregt wurden. Es wurde eine Kommission gewählt, die gemeinsam mit dem Deutschen Weinbauverband sofort die nötigen Schritte hierzu einleiten soll.

Die „Freie Stimme" schreibt weiter:

Spanien hebt den verhängnisvollen Valutazuschlag auf, gewährt Deutschland seinen Minimaltarif, in dessen Genuß unsere wichtigsten Konkurrenzländer schon lange sind und gesteht für zahlreiche weitere Waren Zollermäßigung bis zu 20 Prozent zu. Die Meistbegünstigung konnte von Deutschland nicht durchgesetzt werden, weil Spanien diese grundsätzlich keinem Lande mehr gewähren will. Ohne allen Zweifel bedeuten diese Zugeständnisse einen gewaltigen Fortschritt gegenüber dem bisherigen Zustande und es ist selbstverständlich, daß hierfür Opfer gebracht werden mußten. Deutschland gewährt Spanien die Meistbegünstigung und ermäßigt für eine Reihe von Waren die Zollsätze. Zu diesen Waren gehören in erster Linie spanische Naturprodukte und unter diesen vor allem spanische Weine. Die Kontigentierung der Einfuhr spanischer Weine wurde von Deutschland aufgehoben.

Hierzu sei bemerkt:

Um der Aufhebung eines Valutazuschlages willen eine Konzession zu machen, ist unseres Erachtens eine Inkonsequenz ohnegleichen. Der Valutazuschlag mochte bis im November v. Js. vom spanischen Standpunkte aus als gerechtfertigt erscheinen. Mit dem Aufhören der Inflation, mit der durch die Schaffung unserer Rentenmark zustandegebrachten deutschen Währungsstabilität, fiel jeder sachliche Grund für die Beibehaltung des Valutazuschlages weg, und es liegt in deren Beseitigung lediglich die Herstellung eines zwischen Ländern und Völkern normalen Zustandes. Die Beibehaltung des Valutazuschlages hatte den Charakter einer wirtschaftlichen Kriegsmaßnahme und die Erkaufung, deren Beseitigung um teuren Preis, mutet einem wie eine Niederlage an. Die „Freie Stimme" vergißt zu sagen, daß jetzt schon Spanien anderen Ländern für einzelne Positionen ihres Zolltarifes niedrigere Zollsätze einräumt als Deutschland, und sie unterläßt es, hervorzuheben, daß durch die Bewilligung der Meistbegünstigung seitens Deutschlands und deren Verweigerung seitens Spaniens ein geradezu unwürdiges Außenhandelsverhältnis zwischen beiden Staaten entsteht. Jeden Vorteil, den Deutschland irgend einem Lande der Welt gewährt, genießt Spanien automatisch in vollem Umfange, während es aber allen Ländern handelspolitische Vorteile bieten kann, ohne daß sie Deutschland gegenüber in Kraft treten. Einem solchen einseitigen Vertrag in einer vaterländischen Zeitung ein Loblied singen zu hören, befremdet uns auf das Äußerste.

Die „Freie Stimme" schreibt weiter:

Der vorurteilsfreie Beobachter kann sich auch des Eindruckes nicht erwehren, daß die Einfuhr spanischer Weine von der deutschen weinbautreibenden Bevölkerung stark überschätzt wird. Allerdings haben wir 1913 51 000 Tonnen spanische Weine für ungefähr 17 Millionen Mk eingeführt, 1922 waren es aber nur noch 9300 und 1923 noch 5500 Tonnen.

Es scheint, daß dem Blatte die Ursachen dieses geringen spanischen Weinimportes nicht bekannt sind, insbesondere nicht der Umstand, daß wir durch das Loch im Westen mit Wein unseres westlichen Nachbarn zeitweise geradezu überflutet wurden. Auch scheint sie vergessen zu haben, daß es bei unserer unaufhaltsam steigenden Inflation für die Privatwirtschaft ein Ding der Unmöglichkeit war, Genußmittel einzuführen, insoweit der Staat hierzu Devisen nicht zur Verfügung stellte. Daß er sie für andere dringlichere Zwecke benötigte, brauchen wir nicht auseinanderzulegen.

Die „Freie Stimme" schreibt weiter:

Der deutsche Weinbau darf außerdem nie aus dem Auge lassen, daß sein Wohlergehen zum guten Teil auch von der Lage der deutschen Exportindustrie abhängt, die eine große Anzahl von Arbeitnehmern beschäftigt, und so einen ansehnlichen Teil der Konsumenten stellt, auf welche der deutsche Weinbau angewiesen ist. Wie so oft, ergibt auch hier bei näherem Zusehen, daß scheinbar sich entgegengesetzte Interessen in Wirklichkeit von einander abhängig sind.

Digitized by Google

Ein ärmlicheres Argument zugunsten des deutsch-spanischen Handelsvertrages können wir uns nicht denken. Ist dem Radolfzeller Blatt nicht bekannt, daß eine große deutsche blühende Industrie und ein nicht zu unterschätzender Handwerkerstand vom deutschen Weinbau lebt? Der deutsche Weinbau bildet die Grundlage eines bedeutenden Prozentsatzes der Kunstdünger-Industrie, der chemischen Industrie (Schädlingsbekämpfungsmittel), der Maschinen- und Apparate-Industrie, der Glasindustrie, der Faßindustrie und des Küferhandwerkes. Die Zahl der in diesen Industrien beschäftigten Arbeiter geht in die Hunderttausende. Sie alle sind beim Ruin des deutschen Weinbaues dazu verurteilt, den deutschen Arbeitsmarkt in lohndrückender Weise zu belasten, wenn nicht zum großen Teil brotlos zu werden. Aber auch von den 300000 Winzern wird ein großer Prozentsatz sich nach industrieller Beschäftigung umsehen müssen, wenn unserem deutschen Weinbau die Rentabilität genommen ist. Wir setzen voraus, daß der „Freien Stimme" bekannt ist, daß größte Flächen deutschen Rebgeländes steinige Halden sind, auf denen eine andere Kultur, als höchstens kümmerlicher Wald — und das nicht einmal immer — nicht gedeihen kann. Wird die deutsche Arbeiterschaft unter solchen Arbeitsmarkt-Bedingungen, die für sie verhängnisvoll lohndrückend wirken müssen, überhaupt noch Wein trinken können? Nicht einmal spanischen, geschweige denn deutschen Rebensaft. In den Artikeln der „Freien Stimme" lesen wir den lapidaren Satz:

„Unser Schicksal wird durch unseren Export bestimmt." Das stimmt. Wenn die Weinhandelspolitik der „Freien Stimme" ihre Außenhandelspolitik schlechthin ist, d. h. wenn sie die übrige Landwirtschaft in gleichem Maße zugunsten eines starken Exportes zu opfern bereit ist, dann ist es nicht schwer, das traurige deutsche Schicksal vorauszusagen. Auch wir sehen die Notwendigkeit eines starkes Exportes ein, als primäre Notwendigkeit jedoch, die Hochhaltung einer möglichst intensiven Inlandsproduktion. Diese aber ist nur möglich, wenn sie vor einer in der Natur der Dinge begründeten leistungsfähigeren Auslandskonkurrenz so weitgehend geschützt ist, daß ihre Existenz gewährleistet bleibt.

Es ist uns des Raumes halber nicht möglich, auf zahlreiche weitere Einzelheiten der Artikel in der „Freien Stimme", die einer Widerlegung bedürfen, näher einzugehen, und wir möchten wünschen und hoffen, daß das Blatt am Bodensee Einkehr und Umkehr hält und sich nicht weiterhin dazu hergibt für eine Sache einzutreten, die das tägliche Brot für 2—3 Millionen Deutsche in Frage stellt.

Kleine Mitteilungen

Nicht zu früh lesen!

Das Badische Weinbauinstitut in Freiburg hat am 22. September folgendes bekannt gegeben: Wie alljährlich drängen auch in diesem Jahre wieder einzelne Winzer nach einem frühen Herbstbeginn. Nicht voll ausgereifte Trauben geben aber nur einen geringwertigen Wein, der nur schlecht Absatz findet und die hohen Bebauungskosten nicht lohnt, zumal ähnliche Weine aus dem Ausland billiger bezogen werden können. Deshalb geht an die Winzer und an die Gemeindevertretungen die dringende Mahnung, mit dem Herbstbeginn noch zuzuwarten und ihn im Hinblick auf die schlechte Witterung während des Sommers noch möglichst weit hinauszuschieben.

Herbsttagung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Würzburg.

Gelegentlich der Herbsttagung der D. L. G. haben auch zahlreiche Ausschüsse und Unterausschüsse, die sich mit der Weinbauförderung befassen, getagt. Der im Februar beschlossene Unterausschuß für Rebenveredelung erhielt als Vorsitzenden Direktor Dr. Muth, Geisenheim; als Stellvertreter Verwalter Mittmann, Offenau; als Schriftführer Prof. Dr. Krömer, Geisenheim. Zweck des neuen Unterausschusses ist, die Rebenveredelung in Deutschland umfassend zu fördern und die Einzelergebnisse gemeinsam zu verarbeiten. In der Aussprache gaben die von einer Studienreise nach der Schweiz zurückgekehrten Mitglieder sehr wertvolle Anregungen. Im allgemeinen war man der Ansicht, es soll für die Amerikanermuttergärten nur einheimisches Holz verwendet werden und nur für die freigegebenen Gebiete oder vorübergehend für solche, deren Wiederbepflanzung mit Pfropfreben viel Unterlagenholz erfordert, ausländisches Unterlagenholz zu verwenden, das natürlich entsprechend zu entseuchen sei Es wurde empfohlen, die Zahl der Muttergärten noch stark zu vermehren und auch die kriechende Erziehung probeweise anzuwenden.

Im Sonderausschuß für Rebenzüchtung wurden die von Dr. Ziegler in Würzburg entworfenen Bestimmungen für die Einrichtung eines Hochzuchtregisters für hochgezüchtete Reben beraten und mit geringfügigen Änderungen angenommen. Nach einigen weiteren Punkten von geringerer Wichtigkeit hielt Dr. Seeliger-Naumburg einen Vortrag über Erfahrungen und Ergebnisse auf dem Gebiete der Rebenzüchtung. Der Vortrag wird in dieser Zeitschrift erscheinen, es erübrigt sich deshalb, hier näher darauf einzugehen.

Im Sonderausschuß für Weinbau wurde über die Weinbauausstellung auf der Wanderschau in Hamburg von Dr. Ziegenbein berichtet, worauf Willig-Kreuznach über die Gerätestelle in Kreuznach und die Hauptprüfung von Weinbaugeräten einen Vortrag erstattete.

Der Ausschuß der Obst- und Weinbauabteilung befaßte sich u. a. mit der Zersplitterung, die neuerdings in den Bestrebungen zur Förderung des Weinbaus einsetzen und mit der Absicht des Deutschen Weinbauverbandes, jetzt ebenfalls einen Ausschuß für Rebenveredelung zu errichten, der sich mit ähnlichen Fragen wie der bei der D. L. G. schon vorher ins Leben gerufenen befassen will. Es wurde betont, daß ein Zusammenarbeiten, gleichwohl aber auch eine Abgrenzung der Arbeitsgebiete der einzelnen Organisationen notwendig sei, um unproduktive Arbeit zu vermeiden.

In der Obst- und Weinbauabteilung sprach Ehatt-Trier über die Rebenanerkennung durch die D. L. G., die gemeinsam mit den zuständigen Weinbaustellen der einzelnen Länder ähnlich durchgeführt werde, wie die Saatenanerkennung, um die Winzer mit erstklassigem Rebholz zu versorgen. Die D. L. G. verfüge auf diesem Gebiete über die meisten Erfahrungen und sei auch die neutralste Stelle. Ein Geschäft sei aber mit der Saatenanerkennung nicht zu machen und das sei auch nicht die Absicht der D. L. G.

Nachher hielt Prof. Dr. Rößler-Darmstadt einen Vortrag über Rebendüngung. Das Gebiet der Rebendüngung sei noch nicht so erforscht wie erforderlich, wegen der Schwierigkeiten, die sich hier entgegenstellen, bedingt vor allem durch die lange Lebensdauer der Reben, die verhältnismäßig geringe Zahl der Pflanzen auf einer Versuchsfläche, die oft sehr ungleichen Bodenverhältnisse usw. Bei Reben, die in gutem Düngezustand stehen, wären häufig überhaupt keine Unterschiede nach Düngung festzustellen, ebenso nicht in besonders guten oder besonders schlechten Jahren. Wagner habe den Bedarf an Nährstoffen durch Aschenanalysen von Reben festzustellen gesucht und dabei wertvolle Anhaltspunkte gefunden. Als beste Düngung müsse die Stallmistgabe bezeichnet werden. Leider scheitere aber seine Anwendung in der nötigen Menge an der Kostenfrage. Stallmist verbessere den Boden biologisch und physikalisch. Man könne auch an eine Wirkung durch Kohlensäurebildung denken, doch sei die Rebe nicht in der Lage, bei dem ihr zur Verfügung stehenden Licht mehr Kohlensäure aufzunehmen, als in der Luft schon enthalten sei. Auch bei Kunstdüngung werde heute die Volldüngung eingeschränkt, weil der Weinbau an der Grenze der Rentabilität stehe. Neuanlagen sollte ein reicher Vorrat an Düngstoffen gegeben werden. Nur wenn alle Nährstoffe (Stickstoff, Kali, Phosphorsäure) in genügender Menge gegeben werden und auch von Zeit zu Zeit eine Kalkdüngung erfolgt,

Digitized by Google

gebe es hohe Erträge. Wenn aber hohe Erträge dem Weinberg entnommen sind, müsse auch wieder ordentlich gedüngt werden. Erfolge treten aber nur in gut gebauten Reben in Erscheinung. Ob mit Volldüngung auch eine Qualitätsverbesserung der Weine Hand in Hand gehe, wie die Praxis oft behaupte, sei eine noch nicht einwandsfrei gelöste Frage.

Aus der an den Vortrag sich anschließenden Aussprache ging hervor, daß die Praxis auch bei dauernder Düngung mit künstlichen Düngemitteln stellenweise sehr gute Erfolge erzielte. K. M.

Weinversteigerung in Baden-Baden.

Die am 23. September in Baden-Baden stattgefundene Badische Naturweinversteigerung war gut besucht und nahm einen befriedigenden Verlauf. Zum Ausgebot kamen 6 Nummern 1922er und 1923er Nägelsförster Riesling (Wachstum Dr. von Kramer), 13 Nummern 1923er Fremersberger Riesling und Traminer (Wachstum L. Brand) und 17 Nummern 1923er Neuweierer Riesling und Affentaler Beerwein Auslese (Wachstum Winzergenossenschaft Neuweier). Mit Ausnahme von 5 Faß fanden alle Nummern willig Käufer. Flottem Angebot folgte flotter Zuschlag. – Für 1922er Nägelsförster Riesling wurden 113 M., für 1923er Nägelsförster Riesling 179—228 M. (Durchschnitt 211 M.) bezahlt. Fremersberger Riesling 1923er kostete 210–340 M., 1923er Fremersberger Traminer 571 M. Neuweier löste für seinen 1923er Riesling 143–251 M. (Durchschnitt 189 M.) und für den Affentaler Beerwein Auslese 386 M., alles pro Hektoliter. Den höchsten Preis für 1923er Riesling erzielte Fremersberg mit 340 M., das auch mit seinem vorzüglichen 23er Traminer mit 571 M. außerdem noch den höchsten Preis, der bei der Versteigerung für 1 hl Wein überhaupt bezahlt wurde, erzielen konnte. Das Gesamtergebnis war ein Erlös von 36 220.60 M. für 16 230 l Wein. 3100 l blieben unverkauft.

Verkäufer wie Käufer der durchweg guten, hervorragenden und gepflegten Weine waren anscheinend mit dem Ergebnis durchaus zufrieden. Die Versteigerung in Baden-Baden hat jedenfalls wieder einmal gezeigt, daß wirklich gute Qualitätsweine selbst in kritischen Zeiten noch immer zu annehmbaren Preisen Absatz finden. Mke.

Weinpreise bei Weinversteigerungen im September 1924

		1922er M./hl	1923er M./hl	1921er M./hl
Hessen:				
Nierstein	18. Sept.	116 3	111.6	246.5
Alsheim	19. Sept.	87.8	–	–
Rheinprovinz:				
Mittelheim	18. Sept.	108.8	103.4	–
Bacharach	10. Sept.	90.9	106.8	222.–
Pfalz:				
Gimmeldingen	9. Sept.	53–80	71–111	3.50 Flasche
Königsbach	11. Sept.	75–100	90–160	4.70–7.70 Fl.
Hambach	16. Sept.	76	Rot: 52–56	Rot: 100
Deidesheim	17. Sept.	127	–	–
Musbach	19. Sept.	51–102	70–85	3.70–5.00 Fl.
Baden:				
Baden-Baden	23. Sept.			
Nägelsförster		113	211	–
Fremersberg		–	210–571	–
Neuweier		–	189	–

Die westdeutschen Weinhändler für den deutsch-spanischen Handelsvertrag!

Der Bund westdeutscher Weinhändlervereine hat an den volkswirtschaftlichen Ausschuß des Reichstages folgendes Schreiben gerichtet: „Der Bund westdeutscher Weinhändlervereine und der Weinhändlerverband Köln und benachbarte Bezirke haben sich in ihrer gemeinsamen Vorstandssitzung vom 8. September 1924 mit dem deutsch-spanischen Handelsabkommen befaßt Sie vermögen die vom Weinbau und einzelnen Kreisen des Weinhandels gegen das Abkommen geäußerten schweren Bedenken nicht zu teilen. Die Eigenart der spanischen und deutschen Erzeugnisse ist eine so große, daß auch eine verbilligte Einfuhr den deutschen Weinen keine bedeutendere Konkurrenz bieten wird. Sie sehen daher in dem Abkommen keine ernstliche Gefahr für den deutschen Weinbau."

Im Gegensatz dazu hat der Bund südwestdeutscher Weinhändler, der fast den gesamten Weinhandel in den Weinbaugebieten vertritt, sich gegen den Handelsvertrag ausgesprochen.

Rundschau

Deutschland.

Umsatzsteuer. Die Umsatzsteuer wird vom 1. Oktober ab von 2½ % auf 2 % ermäßigt. Die Eisenbahnfrachten werden um 10 % esmäßigt.

Weinsteuereinnahmen. Im Juli vereinnahmte das Reich an Weinsteuer 6.536.010 M., im August 6.133.683 Goldmark, in der Zeit vom 1. April bis 31. August wurden 31.893,771 GM. eingenommen, während im Haushaltplan für 1924/25 eine Summe von nur 48 Millionen M. eingesetzt ist. Bei dem großen Überschuß, der zweifellos erzielt wird, wäre es an der Zeit, an einen Abbau der Weinsteuer zu denken!

Ausfuhrabgabe. Vom 28. September ab sind von allen aus Deutschland nach Frankreich eingeführten Waren 26 % des Wertes an die Staatskasse abzuführen. Man hofft in Frankreich durch diese Steuer 250 Millionen Papierfranken im Jahr zu erzielen. Als Gegenmaßnahme gegen diesen neuen Schlag für den deutschen Export wird der deutschen Regierung vorgeschlagen, unbedingte Ablehnung weiterer zollfreier Einfuhr von elsässischem Wein. Eine ähnliche Verordnung hat auch England erlassen.

Versand von Traubenmost. Die Reid seisenbahndirektion macht darauf aufmerksam, daß Weinfässer zum Versand nur angenommen werden, wenn sie an einer der beiden Bodenseiten mit weißer Ölfarbe deutlich gekennzeichnet sind. Im Interesse des Absenders liegt es, die Fässer auf beiden Bodenseiten mit dem vollständigen Namen zu versehen. Unerläßlich ist deutliche Bezeichnung der Versand- und Bestimmungsstation.

Italien.

Wie Italien der Weinkrisis steuert. Der italienische Ministerrat hat am 12. September beschlossen, 1. die Weinsteuer abzuschaffen, 2. die Umsatzsteuer von 1 % auf ½ % zu ermäßigen und sie künftighin nur einmal zu erheben, 3. Frachtbegünstigungen für Wein bis 30. Juni 1925 auszudehnen, 4. die Weinfälschung schärfer zu bekämpfen, 5. eine Kommission einzusetzen, welche weitere Maßnahmen zur Behebung der Weinkrisis beraten und der Regierung Vorschläge machen soll.

Bücherbesprechungen

Bucher, Theodor, Kellerlexikon. 446 Seiten in Taschenformat. Verlag Schweizerische Hotelbuchhandlung K. Müller-Kiefer, Luzern. Preis Fr. 6.– und Porto.

Es ist ein glücklicher Gedanke, alles, was über Kellerwirtschaft, Weinbehandlung und Weine (diese vor allem aus der Schweiz) bekannt ist, in kurzen Zügen in Form eines Taschenlexikons zu geben. Denn wieviele im Hotel- und Wirtsgewerbe stehende Personen haben von allen diesen Dingen, die sich teils auch auf die Erhaltung der im Keller liegenden Werte beziehen, überhaupt keine Ahnung und scheuen sich, in Büchern sich Belehrung zu holen. Dieses Lexikon gibt bei seiner Reichhaltigkeit wohl auf alle mit dem Keller und mit dem Wein im Zusammenhang stehenden Fragen in allerkürzester Zeit Auskunft. Es ist darum für alle, die mit Wein zu tun haben, ein äußerst bequemer und dabei auch, wie Stichproben gezeigt haben, zuverlässiger Ratgeber, dessen sich Wirte, Hotelier, Weinhändler, Küfer usw. bedienen sollten. K. M.

Personalia

Graf Matuschka-Greifenklau, Besitzer des Schlosses Vollrads bei Winkel im Rheingau, mit weltbekannten Weingütern, starb am 11. September in Heilbronn, wohin er im hohen Alter von 78 Jahren noch geeilt war, um beim 50jährigen Jubiläum des Weinbauvereins, dessen eifriges Mitglied er stets war, dabei zu sein.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang	16. Oktober 1924	Nr. 20

Inhalt: Meinke, Erfolgreiche Bekämpfung der Gelbsucht mit Eisenvitriol S. 177; 31. Weinbaukongreß in Heilbronn (Schluß) S. 178. Kleine Mitteilungen S. 182; Rundschau S. 183; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 184; Bücherbesprechungen S. 185; Personalia S. 185.

Erfolgreiche Bekämpfung der Gelbsucht mit Eisenvitriol.

Von Weinbauinspektor Meinke, Durlach.

Mitteilung Nr. 97 des Badischen Weinbauinstituts Freiburg.

In den letzten Jahren wurde in Odenheim, Amt Bruchsal, in zunehmendem Maße die Gelbsucht an Taylorreben beobachtet. Die Rebbeobachtungskommission hegte die Befürchtung, da zahlreiche Stöcke in diesem Jahre am Absterben waren, daß es sich um Reblaus handle und trat deshalb mit der Bitte an Verfasser heran, die kranken Reben einer Untersuchung zu unterziehen. Die am 20. Juni d. J. erfolgte Besichtigung der kranken Reben ergab, daß es sich um regelrechte Gelbsucht handelt und das Eingehen der Stöcke auf diese Krankheit zurückgeführt werden muß, wenn auch verschiedentlich Beschädigungen der Reben durch Milben festgestellt werden konnten. Das Wurzelwerk der gelbsüchtigen Reben war in allen Fällen einwandfrei, mitunter hervorragend gut entwickelt. Die Ursache der Gelbsucht konnte wohl nur im Boden liegen, der aus äußerst schwerem, tonigen, roten Mergel (Keuper) besteht. Beim Übergießen mit Salzsäure braust er stark auf. Obwohl Verfasser die Anlagen von Taylorreben in diesen feuchten tonigen Böden für verfehlt betrachtet und das Gedeihen der Taylorreben auf die Dauer für unwahrscheinlich hält, leitete er doch mit Zustimmung der Besitzer verschiedene Bekämpfungsversuche der Gelbsucht ein. Die Weinberge, in denen die Versuche zur Durchführung kamen, liegen alle auf Gemarkung Odenheim, Gewann „Koschelterberg". Der Boden ist der oben erwähnte rote Keuper. Zur Anwendung kamen Eisenvitriol in trockner und in Wasser gelöster Form, sowie 40 %iges Kalisalz. Außerdem wurde zur Bekämpfung der Milben Solbar allein und in Verbindung mit obigen Mitteln angewandt. Am 2. Juli wurden die Versuche bei heißem, trockenen Wetter durchgeführt. Am Abend desselben Tages ging ein leichter Gewitterregen nieder. Die Spritzung mit 1 %iger Solbarlösung stieß insofern auf Schwierigkeit, als eine brauchbare Rebspritze weder in der Gemeinde Odenheim, noch in der Nachbargemeinde Tiefenbach aufzutreiben war, so daß das Solbar mit einem alten Besen in primitivster Weise auf die Stöcke gespritzt werden mußte. — Im ganzen wurden 5 Versuche in 5 verschiedenen Weinbergen durchgeführt. In Versuch 1, Weinberg des Herrn Meister, erhielten 4 Stöcke je 500 g Eisenvitriol trocken, 4 Stöcke je 6 l 10 %ige Eisenvitriollösung, 4 Stöcke je 500 g 40 %iges Kalisalz und 4 Stöcke wurden mit 1 %iger Solbarlösung bespritzt. — In Versuch 2, Weinberg des Herrn Karl Wacker, erhielten 4 Stöcke je 500 g Kali sowie eine Bespritzung mit 1 %iger Solbarlösung. — In Versuch 3, Weinberg des Herrn Franz Karch, wurden 12 Stöcke mit je 6 l einer 10 %igen Eisenvitriollösung behandelt, davon 6 Stöcke außerdem noch mit 1 %iger Solbarlösung gespritzt. — In Versuch 4, Weinberg der Frau Karl Philipp Karch Wwe., erhielten 12 Stöcke je 500 g Eisenvitriol trocken und von diesen ebenfalls 6 Stöcke eine 1 %ige Solbarbespritzung. — In Versuch 5, Weinberg des Herrn Philipp Karch, 10 Stöcke je 500 g 40 %iges Kalisalz, davon 5 wiederum eine Bespritzung mit 1 %igem Solbar. — Die angeführten Mengen Eisenvitriol und Kali wurden, soweit sie in trockner Form zur Anwendung kamen, in einem Kreis von etwa 60 cm Durchmesser um den Stock gestreut und leicht untergehackt. Das flüssige Eisenvitriol wurde in 4 um den Stock gleichmäßig verteilte Löcher von etwa 40 cm Tiefe eingeschüttet. Die behandelten Stöcke zeigten alle im höchsten Grade Gelbsucht, zwerghafte Triebe und Blätter. Kontrollstöcke in ähnlichem oder gleichem Zustand blieben in jedem Versuchsweinberg in wechselnder, doch ausreichender Anzahl unbehandelt.

Die erste Kontrolle verbunden mit der Wiederholung der Solbarbespritzung, diesmal mit einer Rebspritze der Rebenveredlungsanstalt, erfolgte durch Verfasser am 16. Juli. Eine Wirkung war nur an den mit flüssigem Eisenvitriol behandelten Stöcken festzustellen, und zwar war von den 4 mit Eisenvitriollösung behandelten Stöcken in Versuch 1 einer wieder vollständig ergrünt, ein zweiter gelbgrün geworden, die beiden anderen jedoch nach wie vor gelb geblieben. In Versuch 3 waren von den 12 mit 10 %iger Eisenvitriollösung behandelten Stöcken 7 etwas grüner geworden. Das in trockner Form gegebene Eisenvitriol und Kali befand sich noch ungelöst im Boden, so daß eine Wirkung nicht eingetreten sein konnte. — Eine zweite Kontrolle am 3. August ergab, daß das in fester Form gegebene Eisenvitriol und Kalisalz inzwischen gelöst waren. Lediglich größere Kristalle Eisenvitriol waren noch nicht ganz zerfallen. Irgend eine Wirkung dieser beiden Mittel auf die damit behandelten Reben konnte jedoch nicht festgestellt werden, weder in günstigem noch ungünstigem Sinne. Auch das Solbar war ohne Einfluß auf die Triebbildung geblieben. Die mit flüssigem Eisenvitriol behandelten Stöcke zeigten sich hingegen nunmehr wieder sämtlich gesund grün, in Versuch 1 ebenso wie in Versuch 3. Die Triebbildung war hingegen nicht beeinflußt, Triebe und Blätter noch zwerghaft klein

Digitized by Google

wie vor der Einleitung der Versuche. Allerdings ist zu bedenken, daß die Jahreszeit bereits weit fortgeschritten war und die Triebbildung auch bei gesunden Stöcken fast vollständig aufgehört hatte. — Die letzte Kontrolle am 13. August ergab dasselbe Bild. Nur die 10%ige Eisenvitriollösung hatte Erfolg, obwohl inzwischen Kali und Eisenvitriol trocken vollständig gelöst waren. — Wie sich die Wirkung der Behandlung im nächsten Jahre zeigen wird, muß abgewartet werden. Vom Verfasser ist beabsichtigt, im kommenden Frühjahr erneut Versuche mit 10%iger Eisenvitriollösung (teilweise mit Zusatz von Schwefelsäure) anzustellen. Die Ergebnisse der neuen und der diesjährigen Versuche auf das Wachstum der behandelten Stöcke im nächsten Jahre sollen an gleicher Stelle veröffentlicht werden.

✣

31. Weinbaukongreß in Heilbronn.

(Schluß).

In der außerordentlich gereizten Aussprache erklärte zunächst Reichstagsabgeordneter Vogt namens sämtlicher anwesenden Mitglieder des Reichstages, daß diese alles aufbieten würden, den spanischen Handelsvertrag zu Fall zu bringen. (Stürmischer Beifall.) Warum habe die Reichsregierung es überhaupt gewagt, einen solchen Vertrag vorzulegen, ohne dazu vorher die Meinung des deutschen Weinbaus einzuholen? Wenn sie heute hier wäre, würde sie sich die Sache gewiß noch einmal gründlich überlegen. Selbst ein Teil der Industrie zittere heute bereits vor der Abwehrbewegung der Winzer. Er hoffe daher, daß es noch in letzter Stunde gelingen werde, die Reichsregierung zur Umkehr zu bewegen. (Beifall.)

Abg. Kiefer-Bad Dürkheim fürchtet, daß die Regierung auch in der Frage der Einfuhr minderwertiger Weine aus dem besetzten Gebiet nach dem bevorstehenden Fall der Zollschranken keine durchgreifenden Maßnahmen treffen werde. (Sehr richtig!)

Landtagsabgeordneter Rassiga-Pfalz und einige andere Redner forderten, daß man neben der für den Weinbau tätigen Industrie auch die Gastwirte, die Brauer usw. zum Kampf gegen den Handelsvertrag aufrufe, da auch ihnen Gefahr durch die Errichtung spanischer Weinstuben drohe. — Auch Reichstagsabgeordneter Kerb-Koblenz wies auf diese Gefahren der Verschlechterung des Weingeschmackes der Deutschen durch den spanischen Wein hin und erklärte es für einen Skandal, daß 2 Millionen Weinbauern geopfert werden sollten, um für die deutsche Industrie einen noch ganz problematischen Warenabsatz zu schaffen. — Schließlich protestierte auch der Vertreter des württembergischen Vereins gegen die Vergewaltigung des Winzerstandes. Es sprachen ferner Exz. Becker-Hessen, Reichstagsabgeordneter Haag-Heilbronn, Reichstagsabgeordneter Dr. Heuß u. a.

Alle diese Redner bemängelten die Art und Weise, wie die Verhandlungen mit Spanien gepflogen worden seien, worauf der Vertreter der Reichsregierung, Staatssekretär Dr. Hagedorn-Berlin, nochmals das Wort nahm, um zu erklären, daß die Regierung den Protest der Winzer durchaus nicht als einen Bluff betrachte, sondern von ihrer Notlage überzeugt sei. Allein es habe sich im Augenblick der Zustimmung zu dem Handelsvertrag um die Aufrechterhaltung der deutschen Währung gehandelt und da habe es keinen anderen Ausweg gegeben. (Ohorufe.) Den Vorwurf der Unfähigkeit, des Leichtsinns, der Angst vor der Straße usw., der im Laufe der Debatte gegen das Kabinett erhoben worden sei, erscheine daher durchaus unbegründet und müsse von ihm zurückgewiesen werden. (Ohorufe.) Er stelle fest, daß dem Kabinett noch kein Entschluß so schwer geworden sei, wie gerade dieser. Nicht in einer überstürzten, sondern in vier verschiedenen langen Sitzungen sei über das Wohl und Wehe der Winzer entschieden worden und nur der Gedanke, daß sonst alles zusammenbrechen würde, hätte am Ende den Ausschlag gegeben. (Große Unruhe.)

Präsident Dr. Müller-Karlsruhe: Wir können die Reichsregierung trotzdem nicht entschuldigen. (Stürm. Zustimmung.) Sie hat die Winzer aufgegeben. Aber was der Herr Staatssekretär nicht sagen kann, das darf ich sagen, daß nämlich der Herr Reichsminister Graf Kanitz im Kabinett gegen den Handelsvertrag gestimmt hat. (Großer Beifall.) Und wenn er überstimmt wurde, so ist das nicht seine Schuld.

Darauf wurde folgende, von dem Generalsekretär Dr Fahrnschon eingebrachte

Kundgebung

einstimmig angenommen:

Der in Heilbronn zum 31. Deutschen Weinbaukongreß zusammengetretene deutsche Weinbau erkennt an, daß das Deutsche Reich Handelsverträge nötig hat und daß beim Abschluß von solchen, Opfer von beiden Seiten gebracht werden müssen. Aber eine tausendjährige Kultur, wie der deutsche Weinbau, darf in einer vorübergehenden Not unter keinen Umständen geopfert werden. Er erhebt daher in letzter Minute vor der ganzen deutschen Öffentlichkeit noch einmal flammenden Protest gegen die Vergewaltigung, die ihm durch das deutsch-spanische Handelsabkommen droht. Die darin vorgesehenen Zollsätze sind nach Ansicht des gesamten deutschen Weinbaus, des gesamten Handels mit deutschen Weinen und nach der Auffassung auch weiterer anderer Volkskreise so unzureichend, daß der deutsche Weinbau dabei unmöglich bestehen kann. Er müßte hinfort ständig weiter unter Produktionskosten verkaufen, was in ganz kurzer Zeit seinen vollständigen Ruin herbeiführen müßte.

Der deutsche Weinbau wendet sich in höchster Not an den Deutschen Reichstag und bittet und beschwört ihn, diesem Vertrag seine Zustimmung zu versagen, der geeignet ist, rund zwei Millionen deutsche Staatsbürger dem Elend preiszugeben.

Die deutschen Winzer wollen leben aus eigener Kraft und nicht auf Unterstützung der Regierung angewiesen sein, sie wollen Weinbau treiben können, frei und unabhängig, wie ihre Väter getan. Sonst verlangen sie nichts.

Der deutsche Weinbau bekämpft den deutsch-spanischen Handelsvertrag aber nicht nur, weil er ihm selbst die Vernichtung bringt, sondern auch aus allgemein politischen und wirtschaftlichen Gründen. Dieser Handelsvertrag, der erste, den das Deutsche Reich mit einem größeren

Digitized by Google

europäischen Staate nach dem Kriege abschließt, gibt dem Vertraggegner einseitig und ohne ausreichende Kompensationen das Meistbegünstigungsrecht. Dies Entgegenkommen wird von allen anderen Staaten mit denen das Deutsche Reich demnächst in Verhandlungen über den Abschluß von Handelsverträgen eintritt, in gleicher Weise auch für sich in Anspruch genommen werden und damit die schwersten Gefahren für die ganze deutsche Wirtschaft, vor allem für die ganze deutsche Industrie, zur Folge haben. Der deutsche Weinbau hat auch jetzt noch das Vertrauen zur deutschen Industrie, daß sie nicht um verhältnismäßig geringfügiger zeitweiliger Exportvorteile willen die Interessen des deutschen Weinbaus mit Füßen getreten und damit dem inneren Markt für den Absatz ihrer Erzeugnisse verkleinert haben will. Er hofft, daß auch die deutsche Industrie von der Überzeugung durchdrungen ist, wie nur einiges Zusammenstehen aller produktiven Stände dem Vaterland eine Wirtschaftspolitik sichert, die seine Wiederaufrichtung erhoffen läßt."

kein anderer Vortrag mehr gehalten werden konnte. Deshalb mußten am Dienstag die 4 weiteren Vorträge ohne Aussprache hintereinander gehalten werden.

Als erster sprach Weinbaudirektor Ehatt von Trier über: „Welche Erfolge haben die Bestrebungen, die Reben durch Auslese und Züchtung zu verbessern in den verschiedenen deutschen Weinbaugebieten bisher gezeitigt? In welcher Weise sind dieselben weiter zu fördern und allgemeiner dem deutschen Weinbau nutzbar zu machen? Ausgehend von den großen Erfolgen der Hochzüchtung landwirtschaftlicher Nutzpflanzen hob der Vortragende die geringe Zahl von Züchtern hervor, welche sich bis vor kurzem in Deutschland mit der Hochzucht der Weinrebe beschäftigt haben: wie Bronner in Baden, Rasch, R. Goethe und Müller-Thurgau im Rheingau, Oberlin im Elsaß, Fröhlich in der Pfalz. Infolge der langen Beobachtungszeit und der Notwendigkeit umfangreichen Geländes kann auch jetzt die Hochzüchtung der Weinrebe nicht rasch zu greif-

Winzer! Schwefelt den Most, wenn er von der Kelter läuft (1 Tablette Kaliumpyrosulfit auf 1 hl Most), **sonst erhaltet ihr aus den faulen Trauben keine rein schmeckenden Weine! Ungeschwefelte Moste werden leicht braun.**

Jedes Gärfaß muß einen einwandfreien Gärverschluß haben!

Vorsicht beim Betreten der Gärkeller. Das Einatmen der Kohlensäure ist lebensgefährlich!

Wer noch **Läppchen um die Faßspunden** gewickelt hat, zeigt damit jedem Kellerbesucher, daß er **von neuzeitlicher Kellerwirtschaft wenig versteht!**

Wer **Haustrunk aus Weintrestern** herstellen will, nimmt auf 1 Zentner Trester 1 hl Wasser, läßt 36 Stunden unter Unterstoßen stehen, preßt ab, setzt 10 kg Zucker zu und versetzt die Flüssigkeit mit gärendem Most.

Die Versammlung erhob sich bei der Abstimmung spontan von den Plätzen, worauf der Präsident an die anwesenden Reichstagsabgeordneten die Aufforderung richtete, in diesem Sinne auch bei der Abstimmung im Parlament zu wirken und den Handelsvertrag unter allen Umständen zu Fall zu bringen. (Stürmischer Beifall.) Ferner gelangte noch folgender Beschluß betr. Änderung des Weinsteuergesetzes zur Annahme:

„In letzter Zeit sind verschiedentlich Bestrebungen aufgetaucht, die dahinzielen, das System des Weinsteuergesetzes in der Weise abzuändern, daß der Zeitpunkt der Erhebung der Steuer verlegt wird. Es wurde die Erhebung der Steuer entweder beim Produzenten oder beim Weingroßhändler vorgeschlagen und gefordert. Der Deutsche Weinbauverband lehnt jede Verlegung des Erhebungszeitpunktes der Steuer näher zum Produzenten hin strikte ab. Er ist der Auffassung, daß sich das jetzige System bewährt hat, verlangt allerdings, daß eine größere Vereinfachung in der Erhebung, besonders eine Vereinfachung der Steuerbuchführung Platz greifen." Damit schloß die erste Sitzung des Kongresses.

2. Kongreß-Sitzung am Dienstag.

Die Aussprache zum deutsch-spanischen Handelsvertrag hatte am Montag soviel Zeit in Anspruch genommen, daß

baren Ergebnissen führen. Das zunächst zu erstrebende Ziel ist die Auslese und Vermehrung hochwertiger Stöcke. Die ungeheueren Ausfälle durch schlechte Tragbarkeit vieler Stöcke werden an Beispielen klar vor Augen geführt. Die negative Auslese, d. h. die Entfernung der schlechten Träger steigert trotz Verminderung der Stockzahl den Ertrag und sollte daher von jedem Winzer durchgeführt werden. Das große Interesse, welches der Rebenzüchtung gegenwärtig entgegengebracht wird, beweisen die zahlreichen Anstalten, welche in den verschiedenen Ländern sich mehr oder weniger eingehend damit befassen. Die Zuchtziele, welche hauptsächlich in reicher Tragbarkeit, gutem Wachstum und möglichster Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und Schädlinge bestehen, werden besprochen. Frostwiderstandsfähigkeit durch späteren Austrieb wird ebenfalls angestrebt. Auch Unterlagsreben werden in Deutschland bereits an mehreren Stellen gezüchtet. Die in Zucht genommenen Rebsorten sind meist der Riesling und der Sylvaner, daneben in einigen Gebieten noch Lokalsorten von geringerer Bedeutung. Eingehend bespricht der Vortragende die von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft seit wenigen Jahren eingeführte Anerkennung von Rebenschnittholz und hebt die Vorteile dieses Verfahrens für die Verbesserung des Rebsatzes hervor. Bei den Vorschlägen für die weitere Ausgestaltung der Rebenzüchtung in Deutschland ist der-

Digitized by Google

jenige besonders beachtenswert, der eine engere Zusammenarbeit der einzelnen Zuchtstellen durch öfteren gegenseitigen Austausch der Erfahrungen, Vereinbarung über Züchtungsziele usw. vorsieht. Die Unterbringung der zahlreichen Züchtungen zur weinbautechnischen Prüfung wird große Schwierigkeiten bereiten. Die Weinbauanstalten müssen hier nach Möglichkeit helfend eingreifen. Nur durch Zusammenschluß aller Kräfte läßt sich das Ziel einer Hochzüchtung unserer Rebsorten erreichen. Die Verbesserung des Rebsatzes durch Ausmerzung schlecht tragender Stöcke kann aber schon jetzt von allen Winzern durchgeführt werden.

Hierauf sprach Verwalter Mittmann über das Thema: „Der Weinbau mit veredelten Reben, mit besonderer Berücksichtigung der Erfahrungen mit der Rebenveredelung in Württemberg". Er ging davon aus, daß in den letzten Jahrzehnten der Weinbau, vornehmlich in außerdeutschen Weinbaugebieten eine Umstellung erfahren hat, wie sie die Geschichte des Weinbaus aller Zeiten und aller Länder vorher nicht gekannt hat. Die Ursache dieser Umstellung war die Ausbreitung der Reblaus, die etwa um 1860 von Amerika nach Europa verschleppt wurde. Das Insekt entwickelte an unseren europäischen Rebsorten eine verheerende Tätigkeit, als deren Folge der Niedergang und Ruin des Weinbaus in ausgedehnten blühenden Weinbaugebieten hervorgerufen wurde. Von den zahlreichen Bekämpfungsmitteln, die gegen die Reblausseuche angewendet wurden, erwiesen sich schließlich die Amerikanerreben, die der Reblauskrankheit widerstehen, als sicherstes Heilmittel. Da die Amerikanerrebe keine oder zur Weinbereitung unbrauchbare Trauben liefern, müssen unsere einheimischen Reben auf amerikanische veredelt werden. Hierdurch werden Pflanzen erzielt, deren Wurzeln reblauswiderstandsfähig sind, die in ihren oberirdischen Teilen die Sorteneigenschaft der verwendeten Edelrebe beibehält. Mit Hilfe solcher veredelten Reben wurden in den letzten Jahrzehnten die verwüsteten Weinberge aller bedeutenderen Weinbauländer wieder hergestellt, und in den meisten Ländern ist der Weinbau fast ausschließlich nur noch mit Hilfe veredelter Reben möglich.

Auch in Deutschland werden von den Fachanstalten seit Jahrzehnten Versuche mit der Rebenveredlung, bei der der Unterlagenfrage eine besondere Bedeutung zukommt, gemacht. Seit 25 Jahren beteiligt sich auch Württemberg an den Versuchen mit der Rebenveredlung. Seit 1908 werden hier planmäßig Anbauversuche mit veredelten Reben im ganzen Lande durchgeführt. Die Zahl solcher Versuchspflanzungen ist dieses Jahr auf 976 angewachsen. Die in den Versuchspflanzungen gemachten Erfahrungen verbürgen die Gewißheit, daß von einzelnen Sonderfällen abgesehen, auch in Deutschland die Reblausgefahr mit Hilfe der veredelten Reben überwunden werden kann. In guten und mittleren Böden können die veredelten Reben hinsichtlich der Triebkraft und Fruchtbarkeit veredelte Reben übertreffen. In schwierigen Böden sind die Erfahrungen mit veredelten Reben weniger günstig, da für diese Böden noch keine vollständig zuverlässige Unterlage zur Verfügung stehen. Der Referent bezeichnete es als Aufgabe der deutschen Rebenzüchtung, hier helfend einzugreifen und mit Hilfe des Züchtungsverfahrens Unterlagssorten zu schaffen, die es ermöglichen, daß auch unter den schwierigsten Verhältnissen veredelte Reben mit Erfolg angebaut werden können.

Direktor Fuhr-Oppenheim (Rhein) berichtete über: „Bodenverbesserung und Bodenbearbeitung im Weinbau." Unter der Herrschaft des Kunstdüngers ist die Bodenbearbeitung in den letzten Jahren im Weinbau stiefmütterlich bedacht worden und doch gibt er kein wirksameres Mittel, die Erträge zu steigern, als eine durchgreifende Bodenbearbeitung und Bodenverbesserung. Eine sorgfältige Bodenpflege ist die Vorbedingung für ein gutes Gedeihen der Neuanlage wie des Ertragsweinbergs. Vor allem muß der Weinbauer seinem Boden ein günstiges Gefüge verschaffen, er muß den Zustand der Krümmelstruktur anstreben, bei dem erst alle chemischen, physikalischen und biologischen Prozesse am vorteilhaftesten für das Gedeihen der Rebe verlaufen. Bodengare und Beschattungsgare müssen auch im Weinbaubetrieb weit mehr wie seither Beachtung finden durch fleißigen Gebrauch der Hacke und des Pflugs, sowie durch Überfahren der Weinberge mit Schiefer, Rasenerde, Steinkohlenschlacken usw. Auch der Weinbauer muß sich die in seinem Boden schlummernden Bakterien immer mehr noch zu Nutzen machen, um die Stickstoffquellen im Boden und in der Atmosphäre zu erschließen und die Reben zu billiger Produktion anzuregen. Noch nie war es im Weinbau mehr am Platze, diesem Umstand Rechnung zu tragen und das im Boden schlummernde Nährstoffkapital in Umlauf zu setzen, als gerade jetzt in der geldknappen Zeit. Der Referent gedenkt dann der bodenverbessernden Wirkung der Steinkohlenschlacken in Gelbsuchtslagen, er erwähnt den Anbau der Schmetterlingsblütler und die Verwendung des Schwefelkohlenstoffs als wirksame Mittel, um die Erträge zu steigern und die Bodenruhe abzukürzen. Den größten Fortschritt zur Verbilligung und Verbesserung der Bodenkultur im Weinbau erblickt er in der Pflugarbeit. Bodenbearbeitung und Düngung müssen sich ergänzen, um den für das Gedeihen des Weinstocks günstigen physikalischen, chemischen und biologischen Zustand des Bodens herbeizuführen.

Zum Schluß der Sitzung berichtete Prof. Dr. Chr. Schätzlein-Neustadt (Haardt) über: „Fortschritte auf dem Gebiete der Weinbehandlung." In den beiden letzten Jahren wurden bemerkenswerte Fortschritte auf dem Gebiete der Weinbehandlung erzielt, die zu verschiedenen Ergänzungen der Ausführungsbestimmungen des Weingesetzes führten. So die Zulassung der wässerigen Lösung von schwefliger Säure und des Kaliumpyrosulfits zur Weinbehandlung. Durch deren Verwendung ergeben sich für die Schwefelung der Weine mancherlei Vorteile und Vereinfachungen. Mit ihrer Hilfe kann die dem Wein zuzuführende schweflige Säure genau dosiert, mancher Abstich gespart und Fehler einfacher und zuverlässiger behoben werden, als mit dem Einbrennverfahren mittels Schwefelspan, wodurch der Ausbau der Weine in sichere Bahnen gelenkt ist.

Mit ihnen ist man auch in der Lage, schon die Moste mit bestimmten Mengen schwefliger Säure zu versetzen, ohne befürchten zu müssen, durch Überschwefelung Gärungs-

Digitized by Google

störungen zu erhalten. Die Schwefelung der Moste, schwach bei gesundem, stark bei fehlerhaftem Lesegut und ihre Vergärung mit Reinzuchthefe oder sog. „Sulfithefe", das ist durch entsprechende Züchtung an große Mengen schwefliger Säure gewohnte Reinhefe, sichert glatten Gärverlauf und liefert reintönige Weine mit besseren Gesamteigenschaften. Auf diesem Wege kann selbst Lesegut aus stark faulen oder aus erfrorenen Trauben zu brauchbarem Wein vergoren werden, wenn durch genügend starkes Schwefeln die Moste so lange ruhig gehalten werden, daß der klare Saft von den abgesetzten Trubbestandteilen abgezogen und für sich vergoren werden kann.

Ferner wurde, um verschiedene Fehler der Weine (weißer und schwarzer Bruch, Eiweißausscheidungen) leichter beseitigen und den Anbau der Weine zur Flaschenreife beschleunigen zu können, die Schönung der Weine mit gelbem Blutlaugensalz zugelassen. Dieses verbindet sich mit dem Eisen des Weines und mit seinem Eiweiß zu unlöslichen Verbindungen, die sich absetzen und durch Abstich aus dem Wein entfernt werden, womit seine fehlerhafte Veranlagung beseitigt ist. Bei der Blutlaugensalzschönung sind verschiedene Voraussetzungen zu erfüllen, wenn sichere Erfolge erzielt werden sollen: 1. jeder Wein muß ausnahmslos auf seinen Blutlaugensalzbedarf von einem Chemiker untersucht werden. 2. Das Blutlaugesalz muß chemisch rein sein und es darf kein Überschuß davon gelöst im Wein bleiben. 3. Die Schönung eines untersuchten Weines ist unverzüglich nach der Untersuchung auszuführen. 4. Der hergestellte Schönungsansatz muß sofort der Hauptmenge Wein zugefügt werden. 5. Der anfallende Schönungstrub darf nicht gebrannt werden. 6. Jeder geschönte Wein sollte, selbst nach längerem Lagern, vor Inverkehrbringen noch filtriert werden. 7. Weine mit überschüssigem gelösten Blutlaugensalz sind verdorben und nicht mehr verkehrsfähig.

Auch bezüglich der Filtration der Weine, gegen die noch mancherseits Bedenken bestehen, sind Fortschritte zu verzeichnen. Die Filtration bietet der anderen Klärungsmethode der Weine, der Schönung, gegenüber mancherlei Vorteile. Sie ist einfacher, sicherer und erfordert weniger Vorkenntnisse, ist aber bei braun- und schwarzwerdenden Weinen nicht verwendbar. Zur Filtration von Wein sollen nur Filter verwendet werden, die unter Luftabschluß arbeiten und als deren Dichtungsmaterial Asbest dient, der zu diesem Zweck in besonderer Weise mechanisch und chemisch gereinigt sein muß. Sack- oder Tuchfilter und Massefilter haben große Nachteile; ihre Verwendung führt leicht zu Fehlern und Krankheiten der Weine. Im allgemeinen filtriert man die Weine vor dem Fertigmachen zum Konsum. Besondere Fälle, unerwünschter Säureabbau, krankhafte Veranlagung, erwünschter rascher Ausbau u. a. rechtfertigen die Filtration auch im früheren Entwicklungsstadium. Die verschiedenen Neuerungen und Verbesserungen in der Apparatur wurden besprochen.

Es gelangte dann noch außer der schon weiter oben erwähnten Resolution bezüglich des deutsch-spanischen Handelsvertrages die folgende zur Annahme:

„Der 31. Deutsche Weinbau-Kongreß ersucht die Reichsregierung, bei den demnächstigen Handelsvertragsverhandlungen mit Frankreich und anderen Staaten seine Lebensinteressen zu wahren und sich dabei auf keinerlei Abmachungen einzulassen, die unmittelbar oder mittelbar dem für die Existenz des Deutschen Weinbaus notwendigen Zollschutz abschwächen könnten. Er erwartet, daß sich die Reichsregierung in allen Stadien solcher Verhandlungen in ständiger Fühlung mit den Vertretern des Deutschen Weinbaus und Weinhandels hält und verlangt, daß die Reichsregierung ihrer Meinung diejenige Beachtung schenkt, die ihr nach ihrer Sachkenntnis, ihrer Objektivität und der Bedeutung des Deutschen Weinbaus für das gesamte deutsche Wirtschaftsleben zukommt. Handelsverträge wie den zurzeit dem deutschen Reichstag vorliegenden deutsch-spanischen Vertrag wird der deutsche Weinbau auf das schärfste und mit allen Mitteln bekämpfen."

Die Weinkostprobe.

Schon vor 3 Uhr war der geräumige, über 1000 Personen fassende Saal der Harmonie bis auf den letzten Platz besetzt. Aus allen wichtigen Weinbaugebieten Württembergs war eine fachmännisch ausgewählte Probe von 55 Weiß-, 63 Rot- und 2 Schaumweinen zusammengestellt. Wer den deutschen Weinbau kennt, der weiß, daß in Württemberg nicht die Qualitäten wachsen wie am Rhein, an der Mosel und in der Pfalz. Dafür können aber die württembergischen Weingärtner nichts. Die Proben überzeugten aber, daß auch Württemberg sehr gute und reintönige Konsumweine neben manchen ganz guten Spitzenweinen produziert. Zumal unter den Rotweinen waren einige überraschend gute Nummern vertreten. Was aber auffiel, war die große Gleichartigkeit einer ganzen Reihe von Weinen, die aber durch die gleichartigen Sorten-, Lagen- und Bodenverhältnisse bedingt ist.

Die Weinbauausstellung.

Solange der Weinbaukongreß tagte und auch ein Tag vorher und nachher, war in Heilbronn eine von der Stadt veranlaßte, teils in Gebäuden teils in Zelten untergebrachte Ausstellung von Geräten für Weinbau und Kellerwirtschaft. Gegen 100 Aussteller waren hier vertreten und wenn man die Zahl der Aussteller für die Größe der Ausstellung zu Grunde legt, dann war es die größte Weinbauausstellung, die bisher zustande kam. Der überaus zahlreiche Besuch dürfte auch den Ausstellern neuen Absatz gebracht haben oder in Zukunft noch bringen, sodaß auch dieses Unternehmen als zu beiderseitiger Befriedigung ausgefallen bezeichnet werden kann.

Besichtigung von Weinsberg.

Am Mittwoch war nach dem Programm noch die Besichtigung der Rebanlagen der Weinbaulehranstalt in Weinsberg und diese selbst vorgesehen. Auch an diesem Unternehmen beteiligte sich eine große Schar von Teilnehmern. Zunächst wurden verschiedene Versuche mit neuen Bekämpfungsmitteln am Schemelberg vorgeführt. Besonders schön standen die Nosperalparzellen, weniger gut Kurtakol- und Kupferkalkparzelle, schlecht Cusisaparzelle. Auch die eigenartige Reberziehung, die eine sachgemäße Peronosporabekämpfung erschwert sowie die Düngung der Rebberge mit Keuper, der in bergwerkartigen Stollen gebrochen wird, die Anlagen mit gepfropften Reben am Schloßberg, die mit zu den ältesten Deutschlands gehören und vieles andere

Digitized by Google

fanden das größte Interesse der Teilnehmer. Nach einem Rundgang über die herrlich gelegene Burg „Weibertreu" wurden den Teilnehmern in der städtischen Festhalle ein feierlicher Empfang zu teil. Nach dem Essen besichtigten dann verschiedene Teilnehmer noch die Lehranstalt in Weinsberg, während die Mehrzahl nach Erlenbach weiterwanderte, wo die dortige Winzergenossenschaft nochmals eine Weinkostprobe reichte und zur Besichtigung der Reben eingeladen hatte. Mit einem Tanzfest für die Mitglieder des Heilbronner Winzervereins im Vereinshaus in Heilbronn schloß dann dieser Tag und damit die gesamte Kongreßveranstaltung.

Kleine Mitteilungen

VI. Kursus des Badischen Weinbauinstituts über Kellerwirtschaft und Weinbau in Zell-Weierbach.

In der Zeit vom 29. September bis 1. Oktober 1924 veranstaltete das Badische Weinbauinstitut einen Kursus über Weinbau und Kellerwirtschaft, und zwar diesmal zum erstenmal mitten im Weinbaugebiet, in Zell-Weierbach. Referenten waren die Herren Direktor Dr. Müller, Dr. Geßner und Weinbauinspektor Röder aus Freiburg. Die Vorträge begannen jeweils nachmittags 1 Uhr und dauerten bis gegen 6 Uhr abends. 70 Teilnehmer aus der ganzen Ortenau hatten sich hier zusammengefunden und lauschten den überaus belehrenden, klaren und leichtverständlichen Worten der Herren. Herr Direktor Dr. Müller sprach zuerst über Zweck und Ziele des Kurses, worauf Herr Röder Aufklärung gab, wie eine neuzeitliche Lese schon Wochen vorher vorzubereiten ist; er ging dann über zur Behandlung und dem Ausbau von Weiß- und Rotweinen. Eingehend behandelte Herr Direktor Müller die Bedeutung des Schwefels in der neuen Kellerwirtschaft, wobei er besonders auch auf das neu zugelassene Mittel Kaliumpyrosulfit hinwies. Ganz populär aber sprach er über die neuzeitliche Schädlingsbekämpfung. Mit restloser Offenheit legte er all die Fehler dar, die unsere Winzer immer und immer noch dabei machen. Herr Dr. Geßner hatte sich die Aufgabe gestellt, die Winzer einzuführen in die Gebiete der Weinverbesserung und des Schönens der Weine. Er hatte recht aufmerksame Zuhörer gefunden. Herstellung von Haustrunk (Inspektor Röder), Krankheiten und Fehler der Weine (Direktor Müller) waren weitere Vorträge. Mit einem Lichtbildervortrag über Weinbau und Kellerwirtschaft schloß der offizielle Teil des Kursus. An ihn schloß sich noch eine Kostprobe an. Von der Aussprache wurde reger Gebrauch gemacht, so daß alle Fragen in tief schürfender Weise durchgesprochen wurden. Herr Gutsbesitzer Renner der den Kurs eröffnet hatte, schloß denselben mit Worten des Dankes für die Herren Referenten. Mögen nun die Teilnehmer in ihren Dörfern durch die Tat zeigen, daß sie nicht nur gehört haben, sondern daß sie das Gehörte auch in die Praxis umzusetzen gewillt sind. Es kann auch bei unsern badischen Winzern im alten Schlendrian nicht weitergehen, wenn für den Rebmann das Geschäft sich rentabel gestalten soll. Den Freiburger Herren aber rufen wir zu: Auf Wiedersehen im nächsten Jahre. F. Sch.

Neue Winzergenossenschaften am Kaiserstuhl.

In den Weinorten Ihringen, Achkarren, Bickensohl, Oberrotweil, Oberbergen, Burkheim, Bischoffingen, Jechtingen, Bötzingen, Eichstetten, sowie in Merdingen am Tuniberg wurden in letzter Zeit auf Veranlassung der Badischen landwirtschaftlichen Hauptgenossenschaft in Karlsruhe Winzergenossenschaften ins Leben gerufen, um den Wein unter Leitung eines Sachverständigen gemeinsam einzulagern und auszubauen.

Freiburger Weinbörse.

Auf der Weinbörse am 9. Oktober, die gut besucht war, wurde nur wenig neuer Wein angeboten (nur aus der Pfalz z. B. verbesserter Portugieser zu M. 42/hl). Badische Weine sind erst teilweise geherbstet. Die Winzer sollen für einfachen Kaiserstühler M. 40.—, für Weine der unteren Markgrafschaft M. 60–66, für Achkarrener M. 100 je hl. fordern. Kaufabschlüsse fanden zwar schon statt, aber nur in Einzelfällen zu festgelegten Preisen.

Abgabe von Pfropfreben.

In letzter Zeit kommen an das Weinbauinstitut oder dessen Rebenveredelungsanstalt in Durlach sehr zahlreiche Bestellungen auf gepfropfte Reben. Um weitere Anfragen zu ersparen, sei mitgeteilt, daß das im Jahre 1924 gepfropfte Rebenmaterial sich zum Anpflanzen im Frühjahr 1925 noch nicht eignet und daß zweijährige gepfropfte Reben nicht mehr vorhanden sind. K. M.

Die Unterlagsrebenfrage.

Unter dieser Überschrift bringt der in der Frage der Amerikaner-Unterlagsreben wie auch in der Rebenveredlungsfrage bekannte Praktiker Andor Teleki aus Ungarn in Nr. 17 der Österreichischen Allgemeinen Weinzeitung eine längere Abhandlung, aus welcher folgende Sätze bemerkenswert sind:

„Die Heranzucht von amerikanischen Schnittreben im großen ist in Österreich als Erwerbszweig (Handelsrebenschule) verluftbringend. Ich habe seit zwölf Jahren einen Schnittweingarten in Sollenau und, trotzdem dort nur die teuerste Rebensorte kultiviert wird, habe ich noch fast jedes Betriebsjahr mit Verlust abgeschlossen....

Sehr rentabel hingegen ist in Niederösterreich der Veredlungsbetrieb, und die tüchtigen und unternehmungslustigen Männer, welche sich mit der Anfertigung von Veredlungen befassen, haben noch immer gute Geschäfte gemacht."

Daß die Amerikaner-Schnittholz-Muttergärten bei der gegenwärtig üblichen Betriebsweise sehr kostspielig sind, kann der Unterzeichnete aus eigener Erfahrung nur bestätigen und muß eine Vereinfachung derselben unbedingt angestrebt werden — ohne dabei das große Ziel höchstmöglichster Ausbeute an kräftigen, gut ausgereiften Schnittreben der fast allgemein schwerreifenden Amerikaner-Unterlagsreben aus dem Auge zu lassen. Die Konstatierung der günstigen Rentabilität der Veredlungsbetriebe in der großen Praxis ist sehr erfreulich und nimmt manche Sorge von den von der Reblaus schwer bedrängten Rebbauern. Es werden dieselben in Zukunft auch bei uns ihre Rebenpfropfungen so kaufen können, wie sie bisher ungepfropfte Rebwürzlinge bezogen haben. Das Interesse für die Herstellung von Rebenpfropfungen ist schon bei manchem Pflanzenzüchter geweckt — es fehlen nur noch die zur Pfropfung notwendigen Amerikaner-Unterlagsreben in genügenden Mengen. Um diese im großen heranzuziehen, müssen sich die von der Reblaus gefährdeten und bereits betroffenen Gemeinden zusammenschließen unter Mithilfe und Aufsicht des Staates, landwirtschaftlicher Verbände usw. Daß nachher die Rebbauern von den privaten Rebenveredlungsbetrieben bezüglich der Sortenechtheit des Edelreises und der Unterlagesorte bezüglich der Qualität gut bedient werden, dafür ist staatlicherseits bereits Vorsorge getroffen, da die gewerbsmäßige Herstellung von gepfropften Reben von Fall zu Fall der Genehmigung durch das Badische Weinbauinstitut unterliegt. Die Bewerber müssen den Befähigungsnachweis im Rebenpfropfen erbringen, dürfen nur staatlich anerkanntes amerikanisches Unterlagsholz verwenden, müssen jedem Käufer unaufgefordert schriftliche Garantie für Sortenechtheit der Veredlungen geben und nur qualitativ beste Würzlinge abgeben, außerdem unterliegt deren Betrieb ständiger staatlicher Aufsicht. Zuwiderhandelnden wird nach einmaliger Verwarnung die Genehmigung zur gewerbsmäßigen Heranzucht von gepfropften Reben entzogen und die Namen der Betreffenden werden in den Fachblättern eventuell bekanntgegeben.

Dümmler.

Ungarische Verordnung über den Verkehr mit Schnittreben und Rebveredelungen.

Der Ackerbauminister hat eine Durchführungsverordnung obigen Betreffs erlassen. Darnach ist verboten, Reben dort anzupflanzen, wo bisher keine Reben standen und die Fläche zur Anpflanzung von landwirtschaftlichen Pflanzen benutzt werden kann. Ausnahmen sind nur für den Hausgebrauch und für höchstens 800 Klafter gestattet. Schnittreben und Veredelungen dürfen zum Weiterverkauf nur mit Genehmigung des Ackerbauministers produziert und in Verkehr gebracht werden. Anmeldungen müssen bis spätestens 31. Juli erfolgen, sonst verliert der Besitzer der Schnittreben das Recht, seine Ware im kommenden Jahr in Verkehr setzen zu können. Angemeldete Schnittgärten und Betriebe unterliegen der Staatsaufsicht. Den staatlichen Organen ist jederzeit eine Kontrolle der Betriebe gestattet, die sich auf Qualität, Sortenreinheit und

Digitized by Google

Sortenechtheit sowie auf Einhaltung der Handelsgebräuche erstreckt. Die staatlichen Organe führen über die einzelnen Betriebe so genau Buch, daß eine jederzeitige Kontrolle der in Verkehr gebrachten Reben möglich ist. Für die wichtigsten Weinbaugebiete dürfen nur bestimmte Unterlagsreben zu Veredelungen verwendet werden, und zwar:

1. Riparia portalis
2. Rupestris monticola
3. Rupestris metallica
4. Aramon × rupestris Ganzin 1
5. Mourvèdre × rupestris 1202
6. Chasselas × Berlandieri 41 B.
7. Solonis × riparia 1616
8. Riparia × rupestris 101[14]
9. Riparia × rupestris 3309
10. Die bewährten Selektionen Riparia × Berlandieri.

Andere als die aufgeführten Unterlagsreben sowie amerikanische Direktträger können im allgemeinen nicht Gegenstand des Geschäftsverkehrs sein. Mit anderen Worten, das ungarische Gesetz geht mit peinlicher Sorgfalt darauf hinaus, die Qualitätsgebiete frei von Hybriden zu halten, weil es befürchtet, den guten Ruf der ungarischen Weine und damit die volkswirtschaftliche Bedeutung des Weinbaus zu gefährden.

Schnittreben und Veredelungen, welche nicht den Forderungen entsprechen, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Verkauf auf Märkten und das Hausieren mit Schnittreben und Veredelungen ist verboten. Der Verkäufer haftet dem Käufer auch für Sortenechtheit. K. M.

Die Heu- und Sauerwurmbekämpfung mit Pyrethrum-Extrakt.

In der Revue de viticulture berichtet A. Dufour über den augenblicklichen Stand der Heu- und Sauerwurmbekämpfung mit Pyrethrumextrakt am Genfer See und im Saone-Tal. Der Weinbergsbesitz am Genfer See ist klein parzelliert. Die Arbeitskräfte sind billig. Der Preis für Weißweine ist sehr hoch, 1,50 bis 2 Fr. der Liter für gewöhnliche Weine. Deshalb ist hier die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms mit Nikotin und Pyrethrum-Extrakt wirtschaftlich durchführbar, die in den meisten anderen Weinbaugebieten an ihrer Kostspieligkeit scheitern würde. Die Verwendung von Arsenmitteln ist in der Schweiz vollständig verboten. Dufour hat den Anbau von Pyrethrum am Genfer See studiert und selbst Anbauversuche im Saone-Tal in die Wege geleitet.

Das Pyrethrum wurde von dem Direktor der Versuchsstation Lausanne, Faes, aus Dalmatien eingeführt und wird heute am Ufer des Genfer Sees kultiviert. Es gedeiht gut auf verlassenen Weinbergterassen und an steinigen, sonnigen Berghängen, ohne Düngung und anscheinend ohne besondere Pflege. Einige Arbeit macht die sachgemäße Ernte im Juni, bei der die Stiele mit einer Heckenschere abgeschnitten und dann die Blütenköpfchen mit einer Art eisernem Kamm abgerissen werden. Eine Gruppe von 6 Arbeitern erntet etwa 200 kg frischer Blütenköpfchen täglich. In großen Speichern werden die Blüten mindestens 8 Tage lang getrocknet, darauf übernimmt sie eine chemische Fabrik, extrahiert sie und stellt die Pyrethrum-Seife daraus her, die zum Gebrauch 1 : 9 mit Wasser verdünnt wird. Die Pyrethrum-Seifenbrühe wird nur mit dem Revolverzerstäuber verspritzt und findet nur gegen den Heuwurm Verwendung, da sie gegen den Sauerwurm so gut wie wirkungslos ist. Hier verwendet man allgemein Nikotin. Eine Fläche von 3½ ar Pyrethrum liefert das Bekämpfungsmaterial für einen Hektar Reben.

Nach alledem leuchtet ein, daß die Pyrethrum-Seife ein außerordentlich teures Bekämpfungsmittel sein muß. Tatsächlich kostet der Liter davon 1,50 Schweizer-Fr. Hundert Liter Spritzbrühe kommen also auf 15 Fr. zu stehen. Nur bei sehr hohen Weinpreisen und sehr geringen Bewirtschaftungskosten der Weinberge konnte man an eine versuchsweise Einführung dieses Mittels denken.

Nach den Angaben Dufour sind im Saone-Tal und im Beaujolais einige kleine Anbauversuche mit Pyrethrum gemacht worden, die nicht ungünstig ausfielen. Trotzdem steht er einer ausgedehnten Anwendung des Mittels sehr skeptisch gegenüber. Auf seine Ratschläge, die Heu- und Sauerwurmbekämpfung staatlich zu organisieren, gehen wir hier nicht ein. Sie zeigen, daß der Schädling in einigen Gebieten Frankreichs einen katastrophalen Schaden verursacht, so daß man an Zwangsmaßnahmen denkt, wie sie die Reblausverwüstungen notwendig gemacht haben. K.

Rundschau

Deutschland.

Spanischer Handelsvertrag. Der Kampf für und wider den spanischen Handelsvertrag tobt unentwegt weiter. Der deutsche Außenhandelsverband hat neuerdings wieder eine Eingabe an den Reichstag gerichtet, den Handelsvertrag anzunehmen und den Wünschen der deutschen Winzer nicht Rechnung zu tragen.

Für und wider die Schutzzölle haben sich in letzter Zeit viele einflußreiche Stellen ausgesprochen. Bemerkenswert ist, daß zahlreiche in München versammelte Hochschulprofessoren der Sozialökonomie die Agrarzölle nur soweit billigen zu können glauben, als sie ein unentbehrliches und erfolgversprechendes Mittel für eine freiheitliche Gestaltung des internationalen Verkehrs bedeuten. Eine künstliche Verteuerung der Lebenshaltung durch Agrarzölle halten sie für bedenklich. Der schwierigen Lage der deutschen Landwirtschaft müsse mit geeigneten (!) Mitteln entgegengewirkt werden.

Dagegen hat die Landesbauernkammer in München die Forderung der sofortigen Widerherstellung der landwirtschaftlichen Friedenszölle erhoben. Der deutsch-spanische Handelsvertrag greift nach Ansicht der Bauernkammer zerstörend in die segensreichen Wirkungen des Weingesetzes ein. Die Kammer hat an den Reichstag die Bitte gerichtet, dem Handelsvertrag mit Spanien seine Zustimmung nicht zu geben.

Verbraucherwirte und Auslandswein. In letzter Zeit kommt es öfters vor, daß Händler an Verbraucherwirte Weine verkaufen, die aus dem Elsaß stammen, wie Kayersberger, Westhofener und andere Weine aus Orten mit deutschen Namen. Solche Weine sind aber, nachdem Elsaß an Frankreich gefallen ist, nach dem Steuergesetz Auslandsweine und Auslandsweine darf ein Verbraucherwirt nicht führen. Tut er das dennoch, so geht er der Vorteile des Verbraucherwirtes verlustig und wird Händlerwirt, d. h. er muß dann die Weinsteuer vom Verkaufspreis des Weines abführen. Die Verbraucherwirte werden darum gut tun, sich beim Weineinkauf ausdrücklich bestätigen zu lassen, daß es sich um Weine handelt, die nach dem Weinsteuergesetz zu den deutschen zu rechnen sind.

Bibliothek von Professor Blankenhorn. In der Schilderung der Leistungen von Professor Blankenhorn in Nr. 17 dieser Zeitschrift wurde u. a. auch erwähnt, daß seine wertvolle önologische Bibliothek an einen Buchhändler verkauft worden sei. Die Bibliothek wurde kurz, bevor sie ins Ausland abwandern sollte, von Weingutsbesitzer Otto Sartorius in Musbach gekauft und dadurch Deutschland erhalten.

Studienreise in die Schweiz. Im Anschluß an den deutschen Weinbaukongreß haben eine Anzahl deutscher Weinbaufachmänner das schweizerische Weinbaugebiet bereist, um dort Erfahrungen über die Reblausbekämpfung durch Anbau von Pfropfreben zu sammeln. Es wurde vor allem das Züricher Gebiet, das Aarauer Gebiet, dann die Weingegenden am Neuenburger-, Bieler- und Genfersee sowie im Rhonetal besichtigt. Wir werden über die Ergebnisse in dieser Zeitschrift noch berichten.

Verbilligung des Weinzuckers. Die Zentrumsfraktion des preußischen Landtags hat den Antrag gestellt, den Winzern, die Zucker zur Weinverbesserung benötigen, den Zucker steuerfrei zu liefern.

Die **Reblausverseuchung in Oberheimbach** (Rheinprovinz) nimmt immer schlimmere Gestalt an. Während früher die Oberheimbacher Winzer die amtliche Reblausuntersuchung in ihrer Gemarkung nicht mehr zuließen und sich dadurch strafbar machten, richten sie jetzt an die Regierung das Verlangen, auch die verseuchten Reben entschädigt zu erhalten sowie ihnen 7 Jahre lang eine Rente unter Zugrundelegung des Durchschnittsweinpreises von 10 Jahren zu gewähren. — Man darf gespannt sein, wie sich die Regierung zu diesem Verlangen stellen wird.

Staatshilfe für das fränkische Weinbaugebiet. Infolge der Mißernte, die in Franken zu verzeichnen sein wird, verlangen Abgeordnete der Bayerischen Volkspartei von der Regierung Bereitstellung von langfristigen, niederverzinslichen Krediten für die Winzer, unter anderm auch zur Beschaffung von Brotmehl.

Durst! Auf dem Pfälzer Wurst-Markt sollen in diesem Jahr 100 000 Liter Wein getrunken worden sein. Die Abhaltung mehrerer solcher „Wurstmärkte" wäre vielleicht auch ein Mittel zur Behebung der Weinkrisis!

Digitized by Google

Oesterreich.

Klosterneuburg-Jubiläum. Unter dem Ehrenpräsidium des Herrn Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft Buchinger findet am Sonntag, den 26. Oktober, die Fünfzigjahrfeier der Bundesanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg statt.

Italien.

Mussolinis Wirtschaftspolitik geht auf eine Hebung der nationalen Produktion hinaus. Er fördert deshalb den italienischen Weinbau und den italienischen Weinexport. Obwohl durch Aufhebung der 15 %igen Weinsteuer Italien einen Verlust von einer halben Milliarde Lire und durch die Frachtvergünstigungen einen solchen von 50 Millionen Lire erhält, hofft man durch einen Aufschwung im Export diesen Ausfall wieder auszugleichen.

Australien.

Australische Weine. Bekanntlich strengt sich Australien in letzter Zeit auch in weinbaulicher Hinsicht sehr an und erntet jetzt schon soviel Wein wie im Durchschnitt in Deutschland wächst. Bei der Weltausstellung in London sollen die australischen Weine sehr gut beurteilt worden sein.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus Baden. Trotz der alljährlichen Mahnungen des Weinbauinstituts, nicht zu früh zu herbsten, haben doch wieder einzelne Gemeinden und Weinbaugegenden zu früh geherbstet, und waren darum nicht in der Lage, das schöne, die Traubenreife fördernde Herbstwetter auszunützen. Schon Ende September war in Gebieten des oberen Markgräflerlandes, im nordöstlichen Kaiserstuhl und in den Rotweingebieten Mittelbadens fast alles geherbstet. Die hier erzielten Mostgewichte und die Säure waren dementsprechend auch so, daß diese Gewächse unverbessert kaum konsumfähig werden. Im allgemeinen wiesen diese frühgeherbsteten Moste nur 55–65 ° nach Oechsle, Rotes bis 75 ° auf. Wer länger hängen ließ, erzielte ganz erheblich bessere Moste, die unverbessert selbständige Weine geben werden. Im Kaiserstuhl wiegen sie um den 10. Oktober herum in den besten Lagen 80–85 °, in der Markgrafschaft 70–75 °. Die in Zeitungsberichten oft angegebenen höheren Mostgewichte beruhen teils auf unsachgemäßer Messung oder auf Verwendung falsch geeichter Mostwagen. Die größeren Güter und einsichtsvolle Winzer wollen aber erst gegen Ende des Monats herbsten. Der Jahrgang 1924 wird aber, wenn das schöne Wetter noch weiter anhält, das ganz eigenartige Bild zeigen, daß ganz kleine Weine und ganz gute im gleichen Weinbaugebiet erzeugt werden. Das vom Weinbauinstitut seit 2 Jahren dem Winzer dringend empfohlene Schwefeln der Moste wird in diesem Jahr schon in recht bedeutendem Umfange angewandt und wird sicher sehr von Vorteil sein, weil die Moste stark zum Braunwerden neigen. – Über Weinpreise hört man wenig, denn der Verkauf ist wegen der ungeklärten Lage auf dem Weinmarkt überaus flau. Die Winzer lagern darum den Most größtenteils selbst ein oder liefern ihn an Winzergenossenschaften. Es wird für 1 hl verlangt und bezahlt in Ehrenstetten und Kirchhofen 60–66 M., im Kaiserstuhl für saure, verbesserungsbedürftige Elblingmoste 35–40 M., für Trauben 40–60 Pf. pro kg, für bessere Sachen in Oberrotweil 80–90 M. pro hl, in Achkarren wurde verkauft zu 77 M., in Jechtingen wird gefordert 50 M. pro hl.

Aus der Pfalz. Der Portugieserherbst ist beendigt und hat einen guten Ertrag ergeben. Die Mostgewichte betrugen 70–80 °. Man bezahlt den Portugiesermost mit durchschnittlich 25–30 M., bessere mit 38–40–42 M. pro hl. Anschließend an den Portugieserherbst hat die Weißweinlese begonnen, die natürlich den Erwartungen bezüglich der Qualität nicht entsprach. In den wertvollen Lagen wird aber das schöne Herbstwetter noch ausgenützt und die Lese erst Mitte Oktober beginnen. Soweit Weißweine bereits gekeltert sind, werden pro hl bezahlt z. B. in Schweigern 30 M., in Maikammer, Mußbach, St. Martin 50 M., in Gimmeldingen 60 M., in Wachenheim 80 M., in Deidesheim 87 M., in Dürkheim 90–100, in Kallstadt 105 M.

Aus dem Rheingau. Anfangs Oktober fand die Rotweinlese in Lörchhausen statt, die etwa 1/4 Ertrag lieferte. Man bezahlte für Portugieserträuben 50 Pf. und für Blauen Burgunder 60 Pf. für 1 kg Trauben.

Aus Rheinhessen. Die Portugieser-Lese war gering und ergab ein Mostgewicht von 55–65 °. Es wurden für 1 kg Trauben 30 Pf. und für 1 hl Maische 28.10–29.70 bezahlt.

Der Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer im September 1924.

Die Entwicklung der Trauben schritt bei dem trüben Wetter nicht genügend voran. Noch am Ende des Monats konnte man in schlechten Lagen Trauben finden, welche noch nicht „im Weinwaren. In guten Lagen war die Reife um diese Zeit freilich schon soweit vorgeschritten, daß sich die Trauben des Rieslings süß verkosteten. Die herbstliche Laubfärbung setzte um die Mitte des Monats in zahlreichen Weinbergen ein. Diejenigen, welche noch spät mit Kupferkalkbrühe gespritzt worden waren, bzw. auf nährstoffreichem Boden standen, waren noch am Ende des Monats völlig grün. Von Krankheiten griff die Peronospora in Weinbergen, welche nicht zum dritten Mal gespritzt worden waren, verheerend um sich, so daß gegen Ende des Monats darin sämtliche Blätter erkrankt und zum Teil bereits abgefallen waren. Bei der zurückgebliebenen Reife bedeutete dies einen erheblichen Schaden. Glücklicherweise blieben solche Weinberge vereinzelt und hoben sich daher schon von Ferne durch ihre braune Färbung von den gutgepflegten ab. Auch Leberbeeren waren darin in Menge zu finden. Weinberge, welche dreimal richtig und rechtzeitig mit Kupferkalk-, Nosperalkalk oder Martinibrühe gespritzt worden waren, blieben dagegen völlig frei von Peronospora. Über stärkeres Auftreten von Oidium wurde in einzelnen Gemarkungen geklagt. In richtig geschwefelten Weinbergen blieb sein Auftreten belanglos. Die Botrytis richtete in Form der Rohfäule viel geringeren Schaden an, als man nach dem andauernd feuchten Wetter erwartet hatte. Es hing dies wohl mit dem geringen Sauerwurmschaden zusammen, der ja erst die Vorbedingung für die Ausbreitung der Rohfäule liefert. In manchen für Sauerwurm anfälligen Lagen trat die Fäule, wenn nichts zur Bekämpfung des Wurm geschehen war, stärker auf, ebenso an den weicheren Elblingtrauben. Auch die bekanntlich durch den gleichen Pilz verursachte Stielfäule hielt sich in mäßigen Grenzen. Nur vereinzelt konnte man gegen Ende des Monats Trauben am Boden liegend finden, mit Ausnahme einzelner durch Boden- und Lageverhältnisse besonders anfälliger Lagen. Ein zweiter Befall durch roten Brenner machte sich von der Mitte des Monats an in vielen Lagen, besonders in den Kleinbergerbeständen der Obermosel bemerkbar. Diesmal wurden sämtliche Blätter bis an die Spitze der Triebe mehr oder weniger stark ergriffen und so die Assimilationsfläche und damit die Reife der Trauben mehr oder weniger beeinträchtigt. An Steilhängen mit leichtem Boden oder auf vorspringenden Kuppen zeigte sich die Krankheit gegen Ende des Monats besonders stark, so daß solche Stellen schon von Ferne einen braunroten Ton zeigten. Dieser zweite Befall, der z. B. an der Obermosel, wo der rote Brenner in den Kleinbergerbeständen alljährlich auftritt, bisher nicht beobachtet worden war, wurde wahrscheinlich durch die Konidien des Pilzes hervorgerufen. Diese hatten sich, wie im Julibericht mitgeteilt, infolge günstiger Witterungsbedingungen auf den Blättern, besonders unterseits in reichlicher Menge Ende Juli, Anfang August gebildet. Merklich geringer zeigte sich dieser zweite Ausbruch des roten Brenners in Weinbergen, welche noch spät und gründlich mit Kupferkalkbrühe gespritzt waren. Von Schädlingen blieb das Auftreten des Sauerwurms auf anfällige Lagen beschränkt, wenn daselbst nichts zu seiner Bekämpfung geschehen war. In anderen Lagen war er nur vereinzelt zu finden, so daß der durch ihn bewirkte Schaden im ganzen fast belanglos blieb. Es ist bemerkenswert, daß der Wurm des bekreuzten Wicklers auch nur sehr schwach auftrat, wahrscheinlich weil die naßkalte Witterung im August den Motten der Sauerwurmgeneration übel mitgespielt hatte.

So blieben die Trauben zwar im allgemeinen wider Erwarten gesund und ihre Menge ist in einem großen Teil des Weinbaugebiets so groß, in manchen Gemarkungen sogar größer, als im Jahre 1922. Aber in der Reife sind sie durch die fast dauernd trübe Witterung im August und September so weit zurück, daß das Produkt der Güte nach dasjenige des Jahres 1922 nicht viel übertreffen wird. Dr. Z.

Aus der Schweiz. Sowohl in der deutschen wie in der französischen Schweiz fanden Versammlungen zwischen Produzenten

Digitized by Google

und Kleinkäufern (Wirte, Händler) statt, um Richtlinien für die diesjährigen Weinpreise festzusetzen. Es wurden folgende Preise je hl beantragt: St. Gallen, Rheintal, Bündnerland 200 Fr., Zürichsee 80–90 Fr., Räuschling 100–130 Fr., Elbling 50–60 Fr., Winterthur, Qualitätsweine 180—200 Fr., Schaffhausen 140–200 Fr., Genf 140–150 Fr., Waadt 140–200 Fr. In deutsches Geld umgerechnet werden also in der Schweiz 40–160 M. pro hl gefordert.

Aus dem Elsaß. Die Preise für die bisher geherbsteten roten Hybridenweine betragen 45 Fr. und für die weißen 60–65 oder 10–14 M. pro hl.!

Bücherbesprechungen

Wortmann, Über die Entwickelung und den derzeitigen Stand der Rebenveredelung in den preußischen Weinbaugebieten. Veröffentlichung Nr. 7 der Preußischen Hauptlandwirtschaftskammer. 26 S. Verlag Paul Parey, Berlin 1924. Preis 80 Pfg.

Diese Arbeit stellt einen im Weinbau-Ausschuß der Preußischen Hauptlandwirtschaftskammer gehaltenen Vortrag dar, der in sehr klarer Weise die Schwierigkeiten schildert, die das Rebenpfropfen in Preußen wie auch in anderen Ländern bisher zu überwinden hatte. Besonders wird mit allem Nachdruck darauf hingewiesen, welch schlechten Dienst jene Personen dem deutschen Weinbau erwiesen, die glaubten, mit dem Vernichtungsverfahren allein über die Reblaus Herr zu werden und sich bemüßigt fühlten, beim Übergang zum Pfropfen unserer Reben geradezu den Ruin des deutschen Weinbaus voraussagen zu müssen! Auch die Organisation der Reblausbekämpfung und des Rebenveredelungswesens war in Preußen von vornherein nicht einheitlich zum Schaden der Sache, welcher gedient werden sollte. Jetzt ist sowohl diesem Übel abgeholfen, als auch die Ansicht in weitesten Kreisen durchgedrungen, daß es höchste Zeit ist, in umfangreicher Weise das Pfropfen der Reben aufzunehmen, um die immer weiter um sich greifenden Reblausschäden auszuschalten. — Berichtigend sei nur noch zugefügt, daß die Peronospora nicht, wie Verfasser eingangs seines Vortrages annimmt, in den 50er Jahren des vorigen Jahrhunderts zu uns kam und Anlaß gab für den Import amerikanischer Reben und somit auch der Reblaus. Die Peronospora wurde in Europa erst im Jahre 1878 festgestellt.

K. M.

Wein. Ein Zeit- und Zeiten-Bild. Sondernummer der Vierteljahresschrift die 4. Herausgegeben zum 31. Deutschen Weinbaukongreß in Heilbronn a. N. 72 Seiten reich illustriert. Verlag Otto Weber in Heilbronn. 1924. Preis M. 2.—.

Als erste Nummer einer neuen Vierteljahreszeitschrift wurde das vorliegende, sehr geschmackvoll ausgestattete, dem Wein gewidmete Heft herausgegeben, das eine große Zahl Aufsätze enthält, z. B. Geschichte des deutschen Weinbaues von H. von Bronsart; Schwabens Weinbau von Meißner; Der Wein am Rhein; Der Weinbau der alten Ägypter von Volk; Der Wein in der Antike von Beermann; Die Weinstadt Heilbronn; Die Bekämpfung der Rebschädlinge von Meißner; Der Rhein, seine Bedeutung für Wirtschaft und Verkehr von Mayer; Über die Vergärung geschwefelter Traubenmaischen und Traubensäfte mit Sulfithefen von Meißner; Von alten Weinkannen und Krügen von Volk; Der Wein im alten Orient von Beermann; Einfluß der Kalidüngung auf die Höhe des Traubenertrages und die Güte des Weines von Lierke; Der deutsche Sekt von Strantz; Die Technik der Obstschaumweinbereitung von Schneider. — Durch diesen, noch durch zahlreiche unterhaltende Aufsätze vermehrten reichen Text mit vielen prächtigen Abbildungen und zwei farbigen Beilagen wird sich das Heft in allen Kreisen, die mit Wein und Weinbau zu tun haben, sicher viele Freunde werben.

K. M.

Personalia

Am 1. Oktober waren es 25 Jahre, seit Klostergutsverwalter G. Engelmann auf dem Klostergut Fremersberg bei Baden-Baden in den Dienst des Besitzers des Gutes, des Herrn Luitpold Brand, eintrat. Er hat in rastloser Tätigkeit dieses Weingut zu einem Mustergut ersten Ranges umgewandelt. Als geborener Rheingauer hat er es verstanden, auf dem Klostergut Fremersberg Weine zu erzeugen, die auf Versteigerungen stets die höchsten Preise erzielen und selbst die Konkurrenz mit den Weinen erster Weingegenden Deutschlands aufnehmen können. Diese Pionierarbeit kommt aber dem gesamten badischen Weinbau zugute, der darum dankbar diese Leistungen anerkennt und Herrn Engelmann für weitere ersprießliche Arbeit weiteren Erfolg wünscht.

Weingutsoberinspektor Joseph Hefner vom Juliusspital in Würzburg erhielt von der Regierung des Freistaates Bayern den Titel Landesökonomierat.

Hofrat Reckendorfer, der um den österreichischen Weinbau hochverdiente Weinbaufachmann, wurde vom Österreichischen Weinbauverband zum Präsidenten gewählt. Damit haben die österreichischen Weinbauern ihrem jahrelangen Führer einen neuen Beweis ihres Vertrauens geliefert.

Oberinspektor Dr. F. Wobisch von der landwirtschaftlich-chemischen Versuchsstation in Wien, der sich vielfach mit wissenschaftlichen Weinfragen beschäftigte, erhielt den Titel Regierungsrat.

Hofrat J. Bolle, ehemaliger Direktor der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Görz, der sich auf dem Gebiete des Weinbaues und der Seidenraupenzucht verdient gemacht hat, ist am 2. September gestorben.

Schluß des redaktionellen Teils.

Berichtigung.

Das in der letzten Nummer angezeigte Buch von Karl Müller, Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung, kostet broschiert 5 M., gebunden 6 M. (nicht 6 und 8 M.)

Geschäftliche Mitteilungen.

Dieser Nummer liegt ein Prospekt der Seitz-Werke G. m. b. H. Kreuznach über die Flaschenspülmaschine **„Polfram"** bei, worauf wir an dieser Stelle besonders hinweisen.

Kapsel- und Korkmaschinen

erste Marken

Flaschenkapseln
in jeder Größe und Farbe

Montaner Weinkorken

„katalonische Handschnittware" sowie sämtl. Kellereiartikel und Klärmittel finden Sie stets vorrätig

Pumpen
Filter u. Asbeste
Strohhülsen und
Flaschenpapiere

Emil Abel, Kellerei- und Brauereiartikel, Freiburg i. Br., Kaiserstr. 38

Wilhelm Löhr

Gärtnerei-Bedarfsartikel /// Tauberbischofsheim

Offeriere in guter Qualität, billigen Preisen und großer Auswahl:
Veredlungsmesser und Hippen, Reb- und Baumscheren / Baumsägen / Baumkratzer / Obstpflücker / Abziehsteine / Spaten Düngergabeln / Schaufeln / Unkrauthacken / Einradhacken Gartenrechen / Gießkannen / Sämaschinen Holder's Obstbaum- und Rebspritzen / Horden / Insekten-Baumgürtel / Raupenleim / Unterlagepapier / Baumwachs Edelraffiabast / Cocosfaserstricke / Pflanzenschutzmittel / Gartensämereien / Obstbäume und Beerensträucher
Eigene Baumschulen

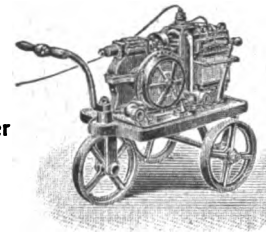
Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Grether & Cie., Freiburg i. Br.

Maschinenfabrik und Gießereien
bauen seit 1869 als Sonderheit
Weinpumpen
für Hand- und elektrischen Antrieb

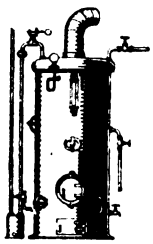
von vorzüglicher Art in gediegenster Ausführung!



Capsulin

D. R. P.
Der flüssige Stanniollack
Nur echt mit Namen Capsulin
Man weise minderwertige Nachahmungen, die auf Kosten der Ausgiebigkeit gehen, zurück! Alleinige Lieferanten:
Kosmos-Export G. m. b. H.
Spezialhaus für die gesamte Getränke-Industrie
Hamburg 8, Hafenbau 7

Eisenwerk Theodor Loos
Gunzenhausen



Faßdampf- und Brüh-Apparate
Komplette Brenn-Anlagen

Presstücher
für Obst- u. Weinkeltereien, aus allerbest. gezwirnten Schnüren, fabriziert
Kaspar Müller,
I. Südd. mechan. Presstuch-Weberei
Donzdorf (Württbg.), Tel. 25.

Zucker
preiswert lieferbar.
Julius Hinckel Söhne
G. m. b. H.
Bad Dürkheim, Tel. 97, 98, 99

Seitz-Werke G.m.b.H., Kreuznach
Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- u. Asbestwerke

Zweigniederlassung:
Theo Seitz, Wien III, Czapkagasse 10
Musterlager:
Berlin SW. 68, Zimmerstraße 14/15
Köln, Sternengasse 7a und b
Breslau, Büttnerstraße 32/33.

Bezirksvertretung für Oberbaden, Hohenzollern und den dazwischen liegenden Teil von Württemberg:
August Krämer, Freiburg i. B.
Schwarzwaldstraße 8
Fernsprecher 3117.

„Riese"

Filter für alle Sonderzwecke und für jede Leistung.
Filtriermaterialien neutral, allen Nachahmungen weit überlegen, 30jährige Erfahrungen.
Flaschenabfüllfilter
„Komet" u. Kammerkomet mit erhöhter Leistung.
Entkeimungsfilter für Wein, Wasser, Säfte, Serum.
Pumpen f. Hand- u. Motorantrieb; durch Jahrzehnte unverwüstlich.

„Komet"

„Radium"

Aluminum-Kellergeräte
Kannen, Trichter, Heber.

62
nur höchste Auszeichnungen

Reb-schädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung
von
Direktor Dr. **Karl Müller**
Preis brosch. G.M. 5.–
geb. G.M. 6.–
Zu beziehen durch die
Buchhandlungs-Abteilung des Badischen Bauern-Vereins Freiburg i. Br.
Bismarckstr. 21.

Eisenbahnstr. 32

Fernruf Nr. 1083

Treffpunkt der Weinkenner

Ihringers Weinstuben

Hotel „Falken" / Freiburg i. Breisgau / am Rathaus

Spezialhaus für offene bestgepflegte Qualitätsweine direkt vom Winzer
*Feine Hotelküche * Moderne Zimmer * Bürgerl. Preise * Bes.: H. Ihringer, Küchenchef*

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 6. November 1924 | Nr. 21

Inhalt: Seeliger, Über einige bisherige Erfahrungen und Ergebnisse der Rebenzüchtung S. 187; Kleine Mitteilungen S. 192; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 193; Vereinsnachrichten S. 195; Fragen und Antworten S. 195; Bücherbesprechungen S. 195; Personalia S. 195; Bekanntmachung S. 195.

Über einige bisherige Erfahrungen und Ergebnisse der Rebenzüchtung.

Vortrag, gehalten im Sonderausschuß für Rebenzüchtung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft am 22. 9. 1924 in Würzburg.

Von Dr. Rudolf Seeliger, Naumburg a. S.

Bevor ich auf mein eigentliches Thema eingehe, sei es mir gestattet, einige allgemeine Gesichtspunkte hervorzuheben, die bei der Rebenzüchtung im Auge behalten werden müssen, wenn diese ihre Ziele erreichen will. Über die Ziele selbst zu sprechen, kann ich mir an dieser Stelle versagen. Doch wird es wertvoll sein, wenn von Zeit zu Zeit auf die Wege hingewiesen wird, auf denen man diese Ziele erreichen zu können glaubt. Und über diese Wege dürften die Ansichten der Züchter und Rebenkundigen heute noch sehr weit auseinandergehen. Das hat seinen Grund darin, daß die Vererbungsverhältnisse bei dieser Kulturpflanze noch viel zu wenig erforscht sind. Ich rufe Ihnen bei dieser Gelegenheit die Sätze in das Gedächtnis zurück, die Prof. Baur wiederholt bei Vorträgen und in Veröffentlichungen geäußert hat. Er sagte: „Ich kenne die Vererbungsverhältnisse des Löwenmäulchens so genau, daß ich jemandem, der zu mir kommt und eine Rasse dieser Spezies mit ganz bestimmten Eigenschaften z. B. mit einer bestimmten Blütenfarbe und -Zeichnung gezüchtet zu haben wünscht, genau angeben kann, ob eine solche Form durch Züchtung erhalten werden kann, und, wenn dies der Fall ist, wie die Züchtung durchzuführen ist und wie lange Zeit es dauert, bis die Form fertig vorliegt." Die Fähigkeit, so planvoll zu züchten, beruht auf einer genauen Kenntnis der Eigenschaften der Antirrhinum-Rassen und dem Verhalten der diesen Eigenschaften zugrundeliegenden Erbfaktoren im Vererbungs- und Kreuzungsversuch. Und wie steht es nun in dieser Beziehung mit der Weinrebe? Wohl an keiner Kulturpflanze ist eine so erhebliche Vorarbeit geleistet worden, wie an ihr. Doch liegt der weitaus größte Teil dieser Vorarbeit vor dem Jahre 1900, also vor dem Jahr der Wiederentdeckung der Mendelschen Vererbungsregeln. Daher ist auch die Ausbeute, die wir in dieser Hinsicht in den Arbeiten der französischen Rebenzüchter machen können, so außerordentlich gering. Dazu kommt, daß eine Übertragung ihrer Beobachtungen über die Eigenschaften und das Verhalten der Rebarten und Hybriden auf die deutschen Verhältnisse nur mit großer Vorsicht möglich ist. Von größerem Wert ist die Vorarbeit der deutschen Forscher und Züchter, sowie der preußischen Rebenveredelungs-Kommission, in deren Veröffentlichungen der Züchter wertvolle Fingerzeige findet. Die Untersuchungen von Rasmuson (1916) und von den Amerikanern Hedrick und Anthony (1915) gehören bereits der neueren Zeit an; doch enthalten sie nur wenig Tatsachen, die für die Praxis des Weinbaues unmittelbare Bedeutung besitzen. Verhältnismäßig am besten orientiert sind wir über das Verhalten der Reben gegen die Reblaus, besonders durch die grundlegenden Arbeiten Börners und seiner Naumburger Mitarbeiter, deren letzte Untersuchung über die Anfälligkeitsgrade von 507 Arten und Hybriden zurzeit zu den wichtigsten Hilfsmitteln des Rebenzüchters gehört. Wenn dies alles auch dankbar anerkannt werden soll, so muß doch gesagt werden, daß wir von einer ausreichenden Kenntnis der Eigenschaften und einer selbst elementarsten Analyse der Erblichkeits-Verhältnisse bei der Weinrebe noch sehr, sehr weit entfernt sind.

Doch der Weinbau fordert für eine baldige Zukunft neue wertvolle Rebformen, und diese dringende Forderung erlaubt es nicht, zu warten, bis durch Erforschung der Genetik der Rebe die Grundlagen geschaffen sind für eine in jeder Beziehung planmäßige und zielbewußte Züchtung. Da gibt es nun ein Mittel, um die Rebenzüchtung immer mehr von der ihr heute noch anhaftenden Unsicherheit zu befreien, das ist die möglichst frühzeitig einsetzende und in großem Maßstabe durchgeführte Prüfung der Neuzüchtungen. Durch eine solche Prüfung wird der Züchter dauernd lernen; er wird auf Grund dieser Erfahrungen allmählich zu zielsicherer Arbeit übergehen und wertvolle Formen schaffen, noch ehe die Vererbungsverhältnisse in so klarer und vollkommener Weise zu übersehen sind, wie dies bei zahlreichen anderen Kulturpflanzen heute schon der Fall ist.

Wie der Züchter heute, also ohne nähere Kenntnis der Vererbungsverhältnisse zu Werke geht, möchte ich mir erlauben, an je einem Beispiel aus der Unterlagen- und Direktträgerzüchtung zu zeigen. Zunächst die Unterlagen. Ich gebe Ihnen in Form einer Tabelle eine Übersicht über die Untergattungen und Arten der Gattung Vitis (vgl. Tab. 1). Zum Verständnis dieser Tabelle möchte ich bemerken, daß die erste Spalte die in Deutschland vorhandenen Reben anzeigt; die zweite Spalte enthält diejenigen Rebarten, die in Form von Hybriden vorhanden sind; hier erscheint z. B. Solonis als mutmaßliche Hybride von V. candicans. Die dritte Spalte enthält Angaben über

Digitized by Google

das Verhalten gegen die Lothringer und Naumburger Reblaus. Die Abkürzungen i = immun und a = anfällig sind ohne weiteres verständlich. Die vierte Spalte sollte eigentlich diese Angaben erweitern; doch sehen Sie, daß fast alle Arten, über die französische Daten vorliegen, auch in

Tabelle 1.

Gattung Vitis L.	In Deutschland vorh nden:		Verhalten gegen die Reblaus:		Bisher verwendet für:	
	als Arten	in Kreuzungen	Naumburg und Metz	Frankreich	Unterlagenzüchtung	Ertragskreuzgen.-züchtung
A. Muscadinia Planchon.						
1. V. rotundifolia Michaux				i.		
2. V. munsoniana Simpson						
B. Eu-Vitis Planchon.						
a) Amerikaner:						
1. V. caribaea de Candolle						
2. V. coriacea Shuttleworth				n. r., r.?		
3. V. bourgaeana Planchon						
4. V. blancoii Munson . . .						
5. V. californica Bentham .	+		a.	n. r.		
6. V. arizonica Engelmann .	+		a.	r., n.r.		
7. V. berlandieri Planchon .	+	+	i., a.	r.	+	+
8. V. monticola Buckley . .	+	+	i., a.	r.	+	+
9. V. candicans Engelmann .		+		f. r.	+	+
10. V. lincecumii Buckley . .	+	+		f. r.		+
11. V. rupestris Scheele . . .	+	+	i., a.	r.	+	+
12. V. cinerea Engelmann . .	+	+	i.	r.	+	+
13. V. cordifolia Michaux . .		+			+	+
14. V. aestivalis Michaux . .	+	+	i., a.	r., f. r.		+
15. V. bicolor Leconte			a.			
16. V. rubra Michaux	+		i.	r.		
17. V. riparia Michaux	+	+	i., a.	r.	+	+
18. V. labrusca Linné	+	+	a [n.r.]	n. r.		+
b) Asiaten:						
1. V. coignetiae Pulliat . . .	+		(i?) a.	n. r.		
2. V. thunbergi Siebold et Zuccarini				n. r.		
3. V. flexuosa Thunberg . .						
4. V. amurensis Rupr. . . .	+		a.	n. r.		
5. V. romaneti Romanet du Caillaux						
6. V. davidii Carrière	+		a*)			
7. V. pagnucci Romanet du Caillaux			(i?) a.			
8. V. retordi Romanet du Caillaux						
9. V. balansaeana Planchon						
10. V. lanata Roxburgh . . .						
11. V. pedicellata Lawson . .						
c) Europäer:						
1. V. vinifera Linné	+	+	a (n.r.)	n. r.	+	+
2. V. silvestris Gmelin . . .	+	+	a [n.r.]	n. r.		

*) Untersucht wurde V. armata Diels et Gilg, Bot. Garten Bremen.

Deutschland bereits untersucht worden sind. Da die Franzosen bekanntlich auf Unterscheidung von Immunität und Resistenz keinen Wert legten, so mußten ihre Bezeichnungen r. (resistent), f. r. (fast resistent) und n. r. (nicht resistent) übernommen werden. Diese Angaben verdanke ich Dr. Thiem. Ob noch andere Arten als Ausgangsformen für Neuzüchtungen und somit für eine praktische Verwendung in Frage kommen, darüber muß die Zukunft entscheiden. Ich hoffe die Tabelle allmählich in dem Maße ergänzen zu können, als die Erforschung der Eigenschaften der Rebarten und ihrer Hybriden fortschreitet.

Von den reinen Arten kommt als Unterlagsrebe für uns nach den bisherigen Erfahrungen nur Riparia für bestimmte Bodenarten in Betracht. In Frankreich hat Rupestris du Lot, in Österreich Rupestris 9 H. G. stellenweise eine ausgedehnte Verwendung gefunden. Eine wichtigere Rolle spielen die Amerikaner×Amerikaner-Kreuzungen, von denen ich Ihnen das Beispiel einer Neuzüchtung vorführen möchte.

Bekanntlich ist eine der wichtigsten Forderungen des Weinbaues die nach einer Unterlagssorte für schwere Böden. In Solonis×Riparia 1616 a besitzen wir eine Rebe, die sich in schweren Lehm- und Tonböden gut bewährt, aber inbezug auf andere Eigenschaften, z. B. Affinität, noch viel zu wünschen übrig läßt. Man könnte nun den Weg einschlagen, zunächst einmal Solonis×Riparia neu zu züchten, indem man als Mutter Solonis und als Vater die für unsere Verhältnisse hochwertigste Riparia-Sorte, nämlich Riparia 1 G, nicht, wie es meist früher geschah, die erheblich später reifende Riparia Gloire de Montpellier verwendet. Die melanosefreie Selektionsform zu wählen, dürfte kaum mehr Erfolg versprechen, da auch diese nach meinen Beobachtungen in Tiefenbach von Melanose befallen wird und allem Anschein nach keine Mutation, sondern nur eine selektionierte Modifikation darstellt. Das dürfte sich mit dem begegnen, was Herr Fueß-Bernkastel heute vormittag ausgeführt hat. Unter den Bastarden der so geschaffenen F1-Generation wäre dann zu selektionieren, oder aber durch Kreuzung eines weiblichen und eines männlichen Bastardes die F2-Generation zu züchten, in der Erwartung, in dieser wertvolle Neukombinationen zu finden, die die Sämlinge der gewiß im ganzen recht einförmigen F1-Generation übertreffen. Gleichzeitig wird man zwei schon jetzt vorhandene Solonis×Riparia-Bastarde kombinieren, um möglichst bald durch Prüfung festzustellen, ob letztere Erwartung zutrifft. Beide Kreuzungen habe ich ausgeführt. Eine F2-Generation, hergestellt durch Bestäubung von Solonis×Riparia 178 G. mit Solonis× Riparia 1616 befindet sich im Naumburger Sortiment in Form von zweijährigen sehr wüchsigen Sämlingen, die nach den bisherigen Untersuchungen von Börner einen hohen Grad von Reblauswiderstandsfähigkeit besitzen.

Während man bei Amerikaner×Amerikaner-Kreuzungen die Möglichkeit hat, Rebsorten zu verbinden, die beide reblausfest und womöglich noch pilzwiderstandsfähig sind, so hat man bei der Kreuzung Amerikaner×Vinifera den Nachteil, einen reblausanfälligen und zugleich pilzanfälligen Partner einzuführen. Hier wird die Aussicht, eine reblaus- und pilzwiderstandsfähige Unterlage in F2 zu finden, nur bei Aufzucht einer sehr großen Anzahl von Sämlingen dieser Generation bestehen. Und doch wird man diese Kombination — Amerikaner×Vinifera — nicht vernachlässigen dürfen und zwar aus folgendem Grunde. Die Franzosen haben die Erfahrung gemacht, daß die Reifezeit der Trauben im allgemeinen durch Amerikaner× Amerikaner-Unterlagen stärker beeinflußt wird, als durch Amerikaner×Vinifera-Unterlagen; sie befürchten bei einer stärkeren Verkürzung der Vegetationszeit eine Herabminderung der Ausbildung der Bukettstoffe. Wie dem auch sei, und ob diese Beeinflussung des Edelreises durch die

Digitized by Google

Unterlage für unsere Verhältnisse in Betracht kommt, so wird man doch heute wohl kaum sagen können, ob die Zukunft den Amerikaner×Amerikaner- oder den Amerikaner×Vinifera-Unterlagen gehört. Wichtig ist, daran festzuhalten, daß die Auswahl der Unterlagsreben nach dem Grade der Widerstandsfähigkeit nur eine Vorarbeit der Unterlagenzüchtung ist; immune Reben zu züchten, wird nach den bisherigen Erfahrungen der Naumburger Züchtungsstation leicht sein, immune Unterlagen zu selektionieren ist dagegen ein außerordentlich schwieriges Problem. In diesem Zusammenhang möchte ich auf den Begriff der Universalunterlage hinweisen. Man hat die Ansicht geäußert, die Tätigkeit des Unterlagenzüchters bestünde darin, eine Unterlage zu schaffen, die für alle deutschen Verhältnisse paßt. Es wäre nun vielleicht möglich, Amerikaner×Amerikaner-Kreuzungen zu finden, die einen Weinbau auf allen deutschen Weinbergsböden erlauben — ich erinnere hier an Kobers Berlandieri× Riparia-Selektionen — ob aber eine solche einzelne Unterlage wirklich auf allen Böden das Höchstmaß an Leistung geben wird, das halte ich für sehr wenig wahrscheinlich. Und ein solches Höchstmaß an Leistung müssen wir unbedingt fordern, selbst dann, wenn dieses nur bei Anwendung von vier, sechs oder acht verschiedenen Unterlagsrebsorten gewährleistet ist. Wenn es jedoch gelingen sollte, die Immunität der Riparia mit der geradezu universalen Bodenverträglichkeit der Vinifera in einem Stocke zu vereinigen, dann wäre die Universal-Unterlage tatsächlich gefunden. Ich komme nun zu den

Direktträgern.

Man wird sich nicht verhehlen dürfen, daß die bisherige Direktträgerzüchtung, besonders die französische, ein Mißerfolg gewesen ist. Wir wissen heute, warum dies so sein mußte. Wenn Immunität dominiert und Traubenqualität intermediär vererbt wird, so kann es niemals möglich sein, in der F_1-Generation zu erstklassigen Ertragskreuzungen zu kommen. Vom Standpunkte des Züchters müssen im Hinblick auf sein Ziel, direkttragende Reben zu züchten, die einen Qualitätsweinbau zulassen, auch die sogenannten „besseren" Ertragskreuzungen, wie Riparia ×Gamay 595 Oberlin, als minderwertig bezeichnet werden. Um die geschmacklichen Eigenschaften der Hybriden zu verbessern, kreuzten die französischen Züchter die Amerikaner× Vinifera-Bastarde mit Vinifera zurück und erzielten so die sogenannten 3/4-Blut-Vinifera-Bastarde, oder man beschritt den Weg, den Couderc als den fruchtbarsten bezeichnet, einen solchen 3/4-Blut-Vinifera-Bastard noch mit einem Amerikaner×Vinifera-Bastard zu kreuzen:

1. (Amerikaner×Vinif.)×Vinif.
2. [(Amerikaner×Vinif.)×Vinif.]×(Am×Vin.).

Den Weg, den wir heute als den aussichtsreichsten betrachten müssen, nämlich den der Erzeugung der F_2-Generation durch Kreuzung von zwei Bastarden Amerikaner× Vinifera, haben die Franzosen z. T. auch eingeschlagen, aber ohne wertvolle Ergebnisse zu erzielen. Vermutlich haben sie nicht mit genügend großen Zahlen gearbeitet.

Wir betrachten heute als geeignetste Ausgangsformen für die Heranzucht von Ertragskreuzungen die wertvollste Vinifera-Rebe und die wertvollste Immun-Rebe; also z. B.:

Mutter: Riesling, w., Selektion . . .
Vater: Rip. 1. G. melanosefrei B. C.

Von den Bastarden der 1. Generation werden zwei Zwitter selektioniert und gekreuzt. Diese Kreuzung wird so oft wiederholt, bis sich endlich die geeignete Neukombination findet, vorausgesetzt natürlich, daß nicht das Studium der Erblichkeitsverhältnisse Koppelungen von Erbfaktoren nachweist, die eine solche Kombination unmöglich machen. Was die Auswahl des Amerikaner-Elters für eine solche Kreuzung anbetrifft, so wird man von ihm vor allem Reblaus-Immunität und Pilzwiderstandsfähigkeit verlangen müssen. Doch vermindern sich die Aussichten für das Zustandekommen einer günstigen Kombination, wenn nicht auch Eigenschaften wie Holzreife, Traubenreife, Traubengeschmack usw. genügend Beachtung geschenkt wird. So scheidet vielleicht schon Rupestris, noch mehr Cinerea für die deutsche Direktträgerzüchtung aus. Ob Vitis rubra, auf deren Immunität Börner zuerst hingewiesen hat, hier in Betracht kommt, ist eine noch ganz offene Frage. Ich gehe nun dazu über, einige Worte über die

Prüfung der Reben

hinzuzufügen. Prüfung ist die Grundlage für eine Analyse der Erblichkeitsverhältnisse der Rebe und damit für eine planmäßige und zielbewußte Neuzüchtung. Sie ist aber auch die conditio sine qua non für die Auffindung der wirklich besten Neuzüchtung. Die Prüfung läßt sich ungezwungen teilen in eine Vorprüfung und eine Hauptprüfung. Die Vorprüfung erfolgt in der Züchtungsstation, die Hauptprüfung in einem Prüfungsweinberge, der das Klima, die Lage und die Bodenbeschaffenheit besitzt, für welche die Neuzüchtung, sei es Unterlage oder Ertragskreuzung, ausgelesen werden soll. Prüfungsweinberge in der von mir postulierten Form existieren in Deutschland noch nicht. Doch glaube ich, daß sich die bereits vorhandenen, dem Versuchswesen mit veredelten Reben dienenden Anlagen der Länder so leicht in dieser Richtung ausbauen bezw. erweitern lassen werden, daß ich schon heute mit ihnen als etwas Gegebenem rechnen darf. Ich möchte heute nicht die vielen Eigenschaften durchgehen, welche für eine Unterlagsrebe oder Ertragskreuzung gefordert werden, ich beschränke mich auf den Hinweis, daß man bei der Vorprüfung zu beachten hat: Resistenz gegen Reblaus und Pilze, Bewurzelungsfähigkeit (möglichst in verschiedenen Bodenarten), Verträglichkeit mit verschiedenen Bodenarten (im Kleinversuch), Wuchskraft, Holzreife; bei Ertragskreuzungen außerdem: Geschlecht, und dann bei Zwittern Traubenreife, Geschmack, Beerenfarbe, Farbsaft. Nur Reben, die die Vorprüfung bestanden haben, dürfen in den Prüfungsweinberg gepflanzt werden, wo sie die sogenannte weitere Auswahl (Unterabteilung 1) bilden. Tabelle 2 ist lediglich die Wiedergabe eines Entwurfes, bei dem es nur auf das Prinzip ankommt. Aus der weiteren Auswahl wird nach sorgfältiger Beobachtung ein engeres Sortiment ausgesondert, das als Unterabteilung 2 zu 12—15 Stock je Sorte angebaut wird. Es soll dazu dienen, das Unterlagsholz für eine probeweise Herstellung von mindestens

Digitized by Google

1000 Pfropfreben zu schaffen. Diejenigen Sorten, die die besten Anwachsprozente liefern, und bei denen die Verwachsung ganz fehlerfrei erfolgt, werden zu einem engsten Sortiment

Tabelle 2.

Übersicht der Anlagen eines Prüfungsweinbergs für Unterlagen und Ertragskreuzungen, welche die Vorprüfung bestanden haben.

Teilanlage A: Unterlagen.

Nr. der Unterabteilung	Bezeichnung der Unterabteilung	Anzahl der Stöcke je Sorte	Prüfung der Reben auf:	Verwendung des Schnittholzes:
1	weitere Auswahl	2—4	Verträglichkeit mit dem Boden, Holzreife, Wuchskraft	ausgewählter Sorten zum Anbau zu 12 bis 15 Stock je Sorte in Unterabteilung 2
2	engere Auswahl	12—15	wie oben, ferner Verträglichkeit mit dem Edelreis	zur Herstellung von etwa 1000 Veredelungen je Sorte. Die Veredelungen der ausgewählten Sorten werden in Unterabtlg. 3 angepflanzt
3	engste Auswahl	etwa 1000	Weinqualität	—
4	Vervielfältigungsanlage	nach Bedarf	—	zur Abgabe

Teilanlage B: Ertragskreuzungen (reblausimmun; pilzwiderstandsfähig)

1	weitere Auswahl	2—4	Traubengeschmack, Traubenreife, Blütezeit, Holzreife	ausgewählter Sorten zum Anbau zu 12 bis 15 Stock je Sorte in Unterabteilung 2
2	engere Auswahl	12—15	Weinqualität (Vorprüfung)	ausgewählter Sorten für den Anbau zu je mindestens 1000 Stock in Unterabteilung 3
3	engste Auswahl	etwa 1000	Weinqualität (Hauptprüfung)	der ausgewählten Sorte zur Anpflanzung in Unterabtlg. 4
4	Vervielfältigungsanlage	nach Bedarf	—	zur Abgabe

Teilanlage C: Ertragskreuzungen (reblausanfällig; pilzwiderstandsfähig)

zusammengefaßt, das bei Anbau in größerem Maßstabe ein Urteil über die Beeinflussung des Edelreises bezw. des Produktes der Edelrebe durch die Unterlage gestattet (Unterabteilung 3). Die Unterabteilung 4 dient zur Vermehrung der in der engsten Auswahl als die beste erkannten Sorte. Es dürfte sich erübrigen, auf die analogen Verhältnisse bei der Direktträgerzüchtung näher einzugehen.

Ich wende mich nun der Mitteilung einiger spezieller Erfahrungen und Ergebnisse zu, die in den Jahren 1920 bis 1924 gemacht und erhalten wurden, beschränke mich aber auf das, was praktisches Interesse beansprucht. Eine ausführliche Darstellung dieser Verhältnisse habe ich vor kurzem in einer besonderen Arbeit gegeben, die sich im Druck befindet.[1] Zunächst die

[1] Seeliger, Rud., Vererbungs- und Kreuzungsversuche mit der Weinrebe. I. Die bisherigen Ergebnisse in ihrer Beziehung zu Weinbau und Rebenzüchtung (im Druck).

Keimung der Rebkerne.

Es ist eine bekannte Erfahrung aller Sämlingszüchter, daß die Rebkerne zu verhältnismäßig niedrigen und meist sehr verschieden hohen Prozentsätzen keimen. Man hat daher versucht, durch geeignete Behandlung die Keimfähigkeit zu erhöhen. Ziegler arbeitete mit Lösungen verschiedener Salze, mit Säuren und mit Warmwasserbeize. Nach seinen Untersuchungen verspricht Weiterarbeit mit Salzsäurebehandlung und mit Warmwasserbeize Erfolg. Ich selbst habe vor einiger Zeit auf den fördernden Einfluß, den das Licht auf die Samenkeimung ausübt, hingewiesen. In jüngster Zeit habe ich Magnesium- und Manganſalze in sehr hoher Konzentration (30 %, 24 Stunden lang) auf Rebkerne einwirken lassen und besonders mit einem Gemisch von Magnesiumchlorid und Manganſulfat gute Erfolge erzielt. Das sind dieselben Salze, die Popoff bei seinen bekannten Stimulationsversuchen verwendet hat; ich möchte aber, um Mißverständnisse zu vermeiden, betonen, daß es sich hier nicht um Stimulationswirkungen zu handeln braucht, sondern daß auch andere Erklärungen möglich sind, auf die ich hier aber nicht eingehe. Durch Stratifikation, d. h. Einschichtung in feuchtem Sand vor der Aussaat, wurde die Keimung von Vinifera-Samen deutlich, die von Amerikaner×Vinifera-Samen garnicht beeinflußt. Ferner zeigten Kerne aus stark mit Botrytis befallenen Beeren geringere Keimprozente als Kerne von Beeren derselben Trauben, die nur schwach mit Botrytis befallen waren. Die geringe Keimfähigkeit der Rebkerne dürfte in den meisten Fällen auf eine ungenügende Ausreifung zurückgehen; die genannten Mittel werden wahrscheinlich eine Nachreifung begünstigen, möglicherweise auch die harte Samenschale so beeinflussen, daß die Keimlinge deren Widerstände leichter zu überwinden vermögen. Ich möchte aber betonen, daß die praktische Anwendung derartiger Mittel nur dann Wert hat, wenn gleichzeitig durch Desinfikation des Keimbettes mit Formol oder Uspulun dafür gesorgt wird, daß der Gewinn an Keimungen nicht durch Verlust an Keimlingen durch den Wurzelbrand der Rebe übertroffen wird.

Inzuchtwirkung.

Professor Baur hat 1914 in einem Vortrag „über einige Aufgaben der Rebenzüchtung im Lichte der Vererbungswissenschaft" darauf hingewiesen, daß man, um den Gefahren der Inzuchtwirkung zu entgehen, es vermeiden solle, zur Erzielung von F2-Generationen einen zwittrigen Bastard der F1-Generation zu selbsten; er empfahl, zwei solcher Bastarde zu kreuzen. Ich habe mich bemüht, die Frage zu lösen, ob bei der Rebe eine Inzuchtsdegeneration vorkommt. Es gelang mir bisher nicht, eine solche Wirkung sicher nachzuweisen. Allerdings beziehen sich diese Untersuchungen zunächst nur auf die Wuchskraft der Sämlinge (im 1. und 2. Jahr), es muß daher immer noch mit der Möglichkeit gerechnet werden, daß Sämlinge von Selbstbestäubung weniger fruchtbar sind, als solche von Kreuzbestäubung, und das wäre für die Direktträgerzüchtung von der größten Bedeutung. Ich habe ferner Sämlinge, die bereits die Gefahr des Wurzelbrandes überstanden hatten und die z. T. von Selbstbefruchtung,

Digitized by Google

z. T. von Kreuzbefruchtung stammten, inbezug auf ihre Sterblichkeit im jugendlichen Alter verglichen. Hier waren allerdings positive Verschiedenheiten nachzuweisen, d. h. Kreuzung lieferte einen höheren Hundertsatz überlebender Sämlinge, als Selbstung. Doch muß darauf hingewiesen werden, daß es sich hier wahrscheinlich nicht um Wirkung der Kreuz- und Selbstbefruchtung unmittelbar handelt, sondern daß diese Befruchtungsweisen nur eine verschieden günstige Kombination von Erbfaktoren vermittelt haben. Es kann aber nicht gleichgültig sein, ob ich bei Selbstungen:

Rip.×Trollinger 208 G/S . . . . 9,52 %
„ „ 209 G/S . . . . 22,33 %

oder bei Kreuzung:

Rip.×Troll. 151 G)×(Rip.×Troll. 204 G) 67,35 %

überlebende Sämlinge erhalte. Auch wenn sich also bei Berücksichtigung der Fruchtbarkeit keine Inzuchtwirkung nachweisen lassen sollte, so wird man schon aus diesem Grunde die Kreuzung der Selbstbestäubung vorzuziehen haben.

Das Geschlecht der Reben.

Man begegnet häufig bei Rebenkundigen einer gewissen Skepsis dem Erfolg der Direktträgerzüchtung gegenüber, die auf der Anschauung beruht, daß bei der Kreuzung und Selbstbefruchtung von Amerikaner×Vinifera-Reben zuviele Männchen gebildet werden. Bei der Unterlagenzüchtung spielt das Geschlecht naturgemäß keine Rolle. Da eigene Beobachtungen noch nicht vorliegen können, will ich wenigstens kurz referieren, was man darüber weiß. Unter den Vinifera-Sorten gibt es nur Zwitter und Weibchen. Couderc berichtet, daß bei Kreuzungen von Vinifera-Sorten nur Zwitter und Weibchen gebildet werden. Kreuzt man zwei Amerikaner-Reben, die in der Regel eingeschlechtlich, d. h. also entweder Männchen oder Weibchen sind, miteinander, z. B. Rip. 2 G×Rip. 1 G, so erhält man nach Couderc wieder Männchen und Weibchen. Dagegen geben die Kreuzungen

1) Vinifera ♂ × Amerikaner ♂ = ♂ + ♂ + ♀,
2) Amerikaner×Vinifera = ♂ + ♀.

Nach den Amerikanern Hedrick und Anthony ist das Zahlenverhältnis bei 1) 4,3 mit aufrechten Staubfäden (Zwitter und Männchen) : 1 mit zurückgebogenen Staubfäden (Weibchen). Bei 2) 1 mit aufrechten Staubfäden : 1 mit zurückgebogenen Staubfäden. Leider haben aber Hedrick und Anthony nur Blüten mit aufrechten und Blüten mit zurückgebogenen Staubfäden unterschieden, ohne die Zwitter von den Männchen, die doch beide aufrechte Staubfäden besitzen, zu trennen. Ebenso haben sie nicht berücksichtigt, daß es unter den Reben mit zurückgebogenen Staubfäden Weibchen und Zwitter gibt. Jedenfalls dürfte es nicht die geringste Schwierigkeit machen, unter den Individuen einer F1-Generation zwei Zwitter zu finden und zur Weiterzucht zu verwenden. Welche Geschlechter bei einer solchen Kreuzung gebildet werden, und welche Zahlenverhältnisse dabei auftreten, ist freilich vorläufig ganz unbekannt.

Beerenfarbe.

Bei Vinifera-Sämlingen kann man bereits — mit gewissen Einschränkungen, auf die ich hier aber nicht eingehen kann — im ersten Jahre an der herbstlichen Laubverfärbung erkennen, ob der Sämling später hellbeerige oder dunkelbeerige Trauben tragen wird. Will ein Züchter irgend eine hellbeerige Vinifera-Sorte züchten, z. B. eine frühreifende, so kann er auf Grund dieser Korrelation bereits im ersten Jahre sämtliche rotverfärbenden Sämlinge ausmerzen. Bei den Auslands-Reben — ich glaube mit Ausnahme von Labrusca und Coignetiae — besteht indessen diese Korrelation nicht, und das Verhalten von Herbstverfärbung und Beerenfarbe in der F2-Generation von Amerikaner×Vinifera-Kreuzungen ist gänzlich unbekannt. Hier sind ungemein interessante Spaltungsverhältnisse zu erwarten. Ich glaube aber, daß diese Lücke in unserer Erkenntnis vorläufig praktisch nicht ins Gewicht fällt, da anbauwürdige Direktträger gewiß so große Seltenheiten sein werden, daß kein Züchter sich das Ziel setzen dürfte, unbedingt nur etwa einen hellbeerigen Direktträger zu züchten.

Die vorgeschrittene Zeit verbietet mir, auf das Verhalten der Reben inbezug auf Holzreife, Wüchsigkeit, Bewurzelungsfähigkeit und Kalkresistenz im Vererbungsversuch einzugehen. Nur über die

Vererbung der Widerstandsfähigkeit gegen Parasiten

möchte ich zum Schluß noch einiges berichten. Hinsichtlich der Reblaus wird Oberregierungsrat Börner, sobald seine Untersuchungen an meinem Material weiter fortgeschritten sind, selbst veröffentlichen; ich kann vorläufig mitteilen, daß tatsächlich Dominanz der Immunität gegen die Naumburger Reblaus besteht, daß aber bei Kreuzung Immun×Anfällig in F2 komplizierte Spaltungen auftreten. Ich selbst habe

Winzer! Besucht den **Kellerwirtschaftskurs des Badischen Weinbauinstituts** vom 9. bis 12. Dezember **in Freiburg.** (Vgl. Bekanntmachung auf S. 195).

In **Junganlagen die Reben anhäufeln. Alte Reben vor Eintritt des Frostes graben** oder **pflügen!**

Wer Weine zuckern will, hat dies dem Bürgermeisteramt auf besonderen Vordrucken anzuzeigen.

Nach dem Gären **die Fässer spundvoll füllen,** um das **Braunwerden,** zu welcher Krankheit die 1924er Weine neigen und das **Rahmigwerden** zu verhindern.

Um dem Wein auf natürliche Weise überschüssige Säure zu nehmen (biologischer Säureabbau), rührt man die Hefe nach der Vergärung öfters auf und hält den Keller warm.

Digitized by Google

im vergangenen Sommer, z. T. in Gemeinschaft mit Herrn Dr. Köstlin und Frl. L. Schröder, eine größere Anzahl künstlicher Infektionen mit Peronospora und Oidium ausgeführt. Diese zeitigten das Ergebnis, daß es wahrscheinlich eine absolute Immunität gegen diese Pilze innerhalb der Gattung Eu-Vitis, vorsichtiger ausgedrückt, bei den in Deutschland zur Verfügung stehenden Vertretern dieser Untergattung, überhaupt nicht gibt. Ich habe sogar bei Sämlingen einer F_2-Generation der Kreuzung Berlandieri×Riparia (N 43), die im Freien in diesem der Entwicklung der Peronospora so außerordentlich günstigen Jahre ohne jedes äußere Anzeichen einer Infektion geblieben waren, eine künstliche Infektion hervorrufen können. Dagegen bestehen zahlreiche verschiedene Abstufungen von starker Anfälligkeit bis zur praktischen Unanfälligkeit. Bei Peronospora besteht letztere darin, daß zwar Infektion erfolgt, aber unter den in Deutschland herrschenden äußeren Bedingungen keine Rassenbildung auftritt, also auch keine Verbreitung des Pilzes von Stock zu Stock in derselben Vegetationszeit möglich ist.

Auf Grund eines sehr reichen Beobachtungsmateriales — es standen mir in diesem Sommer fast 4000 gleichaltrige Sämlinge zur Verfügung — bin ich in der Lage, Ihnen heute einiges über die Vererbung der Peronospora-Widerstandsfähigkeit mitzuteilen. Wenn man den Symptomkomplex der Peronospora-Erkrankung in die Einzelsymptome zerlegt — Blattfall, braune Flecken, Rasenbildung, Ölbezw. Infektionsflecken — für jedes dieser Symptome die Intensität bestimmt, z. B. 0, f. 0, s. schw., schw., schw.—m., m., m.—st., st. und für die einzelnen Intensitätsgrade die Zahlen 1—8 einführt, so kann man für jeden Sämling zu einer bestimmten Zeit die Anfälligkeit zahlenmäßig ausdrücken. Z. B.:

	Bl.fall	br. Fl.	R.	Ölfl.	Su.	
Riparia (N 56—2, Rip. 73 G × Rip. 1 G melanoseempfindlich B. C.)	1	1	1	5	=	8
Vinifera (N 95—18, Riesling, w., Nachzucht v. Selbstbestäub.)	7	8	8	8	=	31

Wenn man nun eine Riparia mit einer Vinifera kreuzt, so erhält man Sämlinge der Anfälligkeitsgrade 13—28 (vgl. Tab. 3). Die meisten Sämlinge haben den Anfälligkeitsgrad der Klasse 5, d. i. nahezu die Mitte zwischen Klasse 1 und 7. Die Vererbung ist also intermediär mit schwacher Prävalenz der Anfälligkeit. Bei Selbstbestäubung eines Bastardes — es wurde Riesling×Rip. 194 G gewählt — erhält man Sämlinge von allen Anfälligkeitsgraden. 3 Sämlinge sind so anfällig wie der Vinifera-Elter, 1 Sämling ist so widerstandsfähig wie der Riparia-Elter. Die Art, wie sich die Sämlinge auf die einzelnen Klassen verteilen, deutet darauf hin, daß die Widerstandsfähigkeit gegen Peronospora wahrscheinlich auf dem Vorhandensein von mehreren gleichsinnig wirkenden, sich in ihrer Wirkung summierenden Faktoren beruht.

Tabelle 3.

Verhalten der Sämlinge von F_1- und F_2-Generationen der Kreuzung Vinifera×Riparia gegen Peronospora.

Art Kreuzung Generation	Anzahl der Sämlinge für die Klassen 1—7 mit den Anfälligkeitsgraden 5—32						
	1 5—8	2 9—12	3 13—16	4 17—20	5 21—24	6 25—28	7 29—31
Riparia	∞	—	—	—	—	—	—
Vinif.×Rip. (F_1)	—	—	1	20	28	5	—
Vinif.×Rip. (F_2)	1	11	26	32	28	21	3
Vinifera	—	—	1	1	9	7	44

Tabelle 4.

Verhalten der Sämlinge einer F_2-Generation der Kreuzung Riesling×Riparia gegen Peronospora.

Anfälligkeits- Klasse	Grad	Anzahl der Sämlinge: Erwartung bei Ann. von 3 Faktoren ber. f. 64	ber. f. 122	Beobachtung:
1	5—8	1	1,906	1
2	9—12	6	11,436	11
3	13—16	15	28,590	26
4	17—20	20	38,120	32
5	21—24	15	28,590	28
6	25—28	6	11,436	21
7	29—32	1	1,906	3
	Se.	60	121,984	122

Tabelle 4 zeigt, daß bei der Annahme von 3 solchen Faktoren die Übereinstimmung zwischen Beobachtung und Erwartung befriedigend ist. Der Beweis für die Richtigkeit dieser Annahme läßt sich erst dadurch erbringen, daß man Sämlinge einzelner Kategorien selbstbestäubt und zusieht, ob die Zahlenverhältnisse, die in der so erzielten F_3-Generation gefunden werden, mit den auf Grund der Theorie zu erwartenden übereinstimmen. Das ist aber erst nach Eintritt der Blühreife, also in etwa 4 Jahren, möglich. Praktisch wichtig ist die Schlußfolgerung, daß die Aussicht, in einer F_2-Generation von anfällig×widerstandsfähig eine widerstandsfähige Form zu finden, ziemlich gering ist; nur etwa 2 von 120 Sämlingen gleichen dem widerstandsfähigen Elter, etwa 10 % allerdings dürften schon eine nicht zu unterschätzende Widerstandsfähigkeit besitzen.

Diese Beispiele sollten Ihnen, m. H., zeigen, nach welchen Gesichtspunkten in der Naumburger Station gearbeitet wird. Der Hauptwert wird neben der Züchtung auf Prüfung der Züchtungen gelegt. Diese Prüfung soll dazu dienen, dem Züchter dauernd zu zeigen, ob er sich auf dem rechten Wege befindet; sie soll seiner Arbeit neue Wege weisen; sie soll die Grundlage werden für eine Analyse der Erblichkeitsverhältnisse der Weinrebe und für eine erfolgreiche positive und negative Selektion. Je großzügiger eine solche Prüfung durchgeführt wird, desto früher, glaube ich, wird der Weinbau diejenigen Rebformen erhalten, die er für seine Zukunft braucht.

Kleine Mitteilungen

Ausstellung des Badischen Weinbauinstituts.

Gelegentlich der Landwirtschaftlichen Herbstwoche in Freiburg i. B., vom 15.—19. Oktober, fand eine Land- und Hauswirtschaftliche Ausstellung statt, an der sich auch das Badische Weinbau-Institut beteiligte. Es wurde in einer Folge von Ausstellungstischen ein Ausschnitt aus der Tätigkeit des Instituts zur Darstellung gebracht. Die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge der Rebe waren

Digitized by Google

in Präparaten und Tafeln zu sehen; die verschiedenen Bekämpfungsmittel und Anleitungen zu ihrer Anwendung unterwiesen den Beschauer in der Schädlingsbekämpfung im Weinbau. Eine weitere Gruppe der Ausstellung zeigte die reife Traube und ihr weiteres Schicksal In ihr war eine Auswahl der verschiedenen Trauben aus den Anlagen des Instituts zur Schau gestellt. Gesunde und kranke, ungenügend ausgereifte und durch Schädlinge entwertete Trauben waren zu sehen und erläuterten die Notwendigkeit einer sorgfältigen Auslese beim Herbsten. Das Kaliumpyrosulfit und seine Bedeutung für die Schwefelung und Klärung der Moste fand seine Darstellung in Präparaten und Erläuterungen. Der Kellerwirtschaft war der nächste Abschnitt der Ausstellung gewidmet. Die Verwendung des Schwefels, die Schönung und Klärung des Weines, die Aufmachung des fertigen Erzeugnisses erläuterten Präparate, Tafeln, Apparate und eine stattliche Sammlung von Flaschen.

Ein sehr eifriger Besuch der Tribüne, auf der die Ausstellung des Weinbau-Instituts untergebracht war, zeigte, daß in allen Kreisen das Interesse an dem Weinbau Badens groß ist.

Im Anschluß an die Ausstellung des Weinbauinstituts hatte die ihm angegliederte Hauptstelle für Pflanzenschutz die wichtigsten Krankheiten der landwirtschaftlichen Kulturpflanzen und ihre Bekämpfung zur Darstellung gebracht. Hierauf kann an dieser Stelle nicht näher eingegangen werden.

Die Ausstellung hat wieder, wie in früheren Jahren, allgemeine Anerkennung gefunden, was auch in der Presse mehrfach zum Ausdruck kam. K.

Weinversteigerung in Auggen.

Bei der am 4. November in Auggen stattgefundenen Versteigerung, von der man glaubte, sie würde für die oberbadischen Weine preisbildend sein, konnten nur 35 hl 1922er zu 55–57 M. je hl und 36 hl 1924er zu 70–72 M. je hl abgesetzt werden, alles andere wurde zurückgezogen, da es sich herausstellte, daß sich die Freiburger Wirte verabredet hatten, nichts zu bieten, als Protest gegen die Gründung der Badischen Winzerstube in Karlsruhe, zu welcher auch der Winzerverein in Auggen Wein geliefert habe. Dieser Passivität der Wirte schlossen sich auch die Weinhändler an, die sich durch eine Redewendung des Direktors Schön vom Genossenschaftsverband anläßlich der Eröffnung der Winzerstube gekränkt fühlten und so war, trotzdem der Saal mit Teilnehmern überfüllt war, ein Geschäft unmöglich. Der Vorsitzende hat dann auch die Folgerung gezogen und die Versteigerung abgebrochen.

Eine Versteigerung zum jetzigen Zeitpunkt war auch deshalb ungünstig, weil sich die neuen Weine noch in einem Stadium befinden, das eine Qualitätsbeurteilung schlecht zuläßt.

Weinbauliche Irrtümer.

Wir beabsichtigen, unter dieser Überschrift alle möglichen Unrichtigkeiten, die sich in den Tageszeitungen oder in weinbaulichen Fachschriften vorfinden, sachlich richtigzustellen, weil erfahrungsgemäß solche Irrtümer, wenn man sie nicht rechtzeitig berichtigt, leicht weiter verbreitet werden und dadurch Schaden anrichten.

Die Schriftleitung.

In der Zeitschrift „Der deutsche Weinbau" steht ein Artikel „Rebschädlinge in früheren Jahrhunderten", von welchem bisher der erste Teil von einem anonymen Verfasser erschienen ist. Es befindet sich da der Satz: „Aus den überkommenen Beschreibungen kann man ersehen, daß die Reblaus nicht etwa erst in neuerer Zeit aus Amerika zu uns herübergekommen ist, sondern daß sie bereits zu Anfang des 15. Jahrhunderts, also 100 Jahre vor der Entdeckung Amerikas, ihre Vorläufer mit all den verheerenden Eigenschaften gehabt hat." Es folgen dann Angaben aus alten Aufzeichnungen in Burgund, die aber alles andere beweisen als das, was der Verfasser, der offenbar vollkommener Laie auf dem Gebiete der Rebschädlinge ist, folgert. Ich halte es für einen Fehler, wenn eine Fachzeitschrift überhaupt eine derartige Kompilation aufnimmt, denn zumal das Laienpublikum kolportiert bekanntlich unbesehen solche Irrtümer. Und in der Tat hat bereits das „Dürkheimer Tagblatt" diesen Unsinn abgedruckt und von diesem wieder die „Rheingauer Weinzeitung". Dann hat ein Berichterstatter der „Kölnischen Zeitung" daraus einen Feuilletonartikel geformt, den nun auch das Fachblatt „Wein und Rebe" seinen Lesern auftischt! Wahrscheinlich ist also der anonyme Artikel vom „Deutschen Weinbau" noch in zahlreiche andere Blätter gewandert und richtet bei den Lesern weitere Verwirrung an. Wäre es da nicht richtiger gewesen, wenn „Der deutsche Weinbau" den Aufsatz zuerst einem Sachverständigen vorgelegt hätte, bevor soviel Druckerschwärze umsonst vergeudet wurde? Zur Sache selbst ist zu bemerken, daß sich die Angaben in den alten Aufzeichnungen von Burgund offenbar auf den Springwurm, auf den Rebstichler und auf den Heu- und Sauerwurm, möglicherweise auch auf die Larven des Rebfallkäfers oder andere Käferlarven beziehen. Zu dem Satz: „Sie (die Insekten) waren wie Knäuel von Läusen, die auf den Wurzeln ihr Leben fristeten. Die Blätter wurden gelb und welkten, das Holz trocknete, der ganze Stock ging bald ein" fehlt der Originalwortlaut. Nur dieser kann hier Klarheit schaffen, denn bekanntlich waren in früheren Jahren die Kenntnisse über Insekten im Volke dermaßen gering, daß man heutzutage aus den damaligen Angaben kaum mehr Rückschlüsse ziehen kann. Jedenfalls steht fest, daß die Reblaus erst in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts nach Europa aus Amerika eingeschleppt wurde, und solche Phantastereien, wie die hier abgetane, haben keinen Anspruch darauf, ernst genommen zu werden. K. Müller.

Der deutsch-spanische Handelsvertrag.

In einer Denkschrift der deutschen Handelskammer für Spanien in Barcelona wird darauf hingewiesen, daß nach einer möglichen Ablehnung der Ratifikation des deutsch-spanischen Handelsabkommens durch Deutschland von der spanischen Regierung unverzüglich der vertragslose Zustand zwischen Deutschland und Spanien in Kraft gesetzt würde, da sowieso ein sehr starker Widerstand der spanischen Industrie gegen das Handelsabkommen mit Deutschland bestünde. Dies bedeute praktisch die absolute Unmöglichkeit jeglichen Absatzes deutscher Waren in Spanien, da mit dem vertragslosen Zustand automatisch der spanische Maximaltarif in Kraft treten würde, dessen Sätze durchschnittlich zwei bis dreimal höher sind als die des spanischen Minimaltarifs. Spanien würde dann auch nicht zögern, auf die deutschen Waren den Valutazuschlag von 80% wieder einzuführen und im übrigen kaum geneigt sein, vor 1½ bis 2 Jahren in neue Verhandlungen mit Deutschland einzutreten. Dadurch würde nicht allein der spanische Markt der deutschen Industrie für die Dauer völlig verloren gehen, sondern es würde auch dadurch das wirtschaftliche Schicksal fast aller Deutschen in Spanien in ungünstigstem Sinne beeinflußt werden. Dümmler.

Der deutsch-spanische Handelsvertrag.

Das Reichskabinett befaßte sich in seiner Sitzung am 29. Oktober mit den Beschwerden der Weinbauinteressenten über den deutsch-spanischen Handelsvertrag. Bei aller Würdigung der Notlage der deutschen Winzer verharrte das Kabinett aus allgemeinen politischen Gründen doch auf dem Standpunkt, daß der deutsch-spanische Handelsvertrag, der von den beteiligten Regierungen bekanntlich angenommen ist, den gesetzgebenden Körperschaften zur Ratifizierung vorgelegt werden muß. Sonach würden also die zahlreichen Proteste der deutschen Winzerschaft unberücksichtigt bleiben!

Stand der Reben in Deutschland.

Anfang Oktober war nach den Ermittelungen des Statistischen Reichsamtes folgender Stand der Reben und folgende Güte der Trauben zu ermitteln (1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering, 5 = sehr gering):

	Stand der Reben	Güte der Trauben
Preußen	2.8	3.4
Bayern	2.6	3.1
Württemberg	4.2	–
Baden	3.8	–
Hessen	3.1	–
Deutsches Reich . . .	3.1	3.4

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Bodensee. Mittel- bis Dreiviertelsherbst. Qualität gut. Rotmoste bis zu 75 und 78°, Weißmoste (Elbling) bis zu 58 und 60° nach Oechsle. Geschäft lebhaft. Rotwein zirka 80 M., Weißweine zirka 60 M. per Hektoliter.

Digitized by Google

Markgräflerland. Zumeist nur ein Drittelherbst und oft noch weit darunter. Mostgewichte anfänglich 55–65°, später 70–75–80°, Blauer Burgunder 80–90° nach Oechsle. Geschäftsgang belebt. Geringe Weine zirka 40 M, bessere Sachen 80–110 M. je hl und höher. Im übrigen will man bezüglich der Preisbildung die Versteigerung des Auggener Winzervereins am 4. November abwarten.

Ortenau. Mittel- bis Viertelsherbst und geringer. Gute Mittelweine, Spätlesen den 1923ern ebenbürtig. Mostgewichte schwankend zwischen 70 und 85° und zum Teil noch ziemlich darüber hinausgehend. Der Ortenauer Winzerverein hat die Preise auf 70—100 M. pro Hektoliter festgesetzt. Bessere, spät gelesene Sorten können höher bewertet werden und werden auch mit 140–160 M. bezahlt.

Acherner Gegend. In Waldulm und Kappelrodeck wurde mit dem Herbsten allgemein erst um den 15. Oktober herum begonnen. Quantität läßt zu wünschen übrig, Qualität ausgezeichnet, 90–95°, in Kappelrodeck sogar bis 102° nach Oechsle. In früher geherbsteten Stücken 80—85°; auch ein Zeichen, welche Vorteile eine späte Lese bringt. Säure zwischen 9—11 ‰. Der noch nicht gekelterte Rotwein ist zum Teil schon fest verkauft zu 120—130 M. je hl.

Rheingau. Mit der Lese der Rieslingtrauben wird zum Teil erst in diesen Tagen begonnen. Die bereits gelesenen weicheren Traubensorten scheinen einen gangbaren Mittelwein zu ergeben, den man auch von den Rieslingtrauben erhofft. Bis jetzt wurden Mostgewichte von 65–83° gewogen. Auch mit der Menge ist man nicht unzufrieden. In Lorch wurden 60.50 M. pro 100 l Rieslingmost erlöst. In Aßmannshausen für Rotweintrauben 0.90 bis 1.60 M. pro kg. Nachfrage nach 1922er und 1923er Weinen hält an. Es wurden 1922er verkauft für 500–800, 1923er zu 670 M. das Halbstück.

Rheinhessen. Der Ausfall der Lese befriedigt quantitativ wie auch qualitativ, da Mostgewichte von 70–80° nach Oechsle nicht selten sind. Der Umsatz in neuen Weinen ist zum Teil ziemlich lebhaft. Preise zwischen 580 und 650 M., für Portugieisermoste 400 bis 450 M. pro Stück. Alte Weine wechseln ebenfalls häufiger ihren Besitzer, da man die Fässer zur Einlagerung der neuen Weine benötigt. 1922er zu 560–780 M., 1923er zu 750–900 M., 1921er zu 1200–2000 M. Alles pro Stück (1200 l).

Rheinpfalz. Die Weinlese hat in quantitativer Beziehung zumeist nur in den unteren Lagen enttäuscht, in den Berglagen erhielt man mehr als man erwartet hatte. Im allgemeinen ist man zufrieden, wie auch mit der Qualität, namentlich der später gelesenen Trauben. Es sind Mostgewichte bis zu 75° und zum Teil sogar bis 122° nach Oechle erzielt worden. Der Weißmostpreis ist in den besten Weinorten auf 30 Mark pro Logel (40 Liter) festgesetzt worden. Im übrigen schwankt der Logelpreis um 18 bis 21 Mark herum. Die Nachfrage nach neuem Wein ist überall rege. Moste von weißgekelterten Rotweintrauben wurden zu 360–380 Mark für 1000 l verkauft. Auch die 1923er sind gesucht zu 470 bis 500 Mark die 1000 l.

Nahe. Mit dem Leseergebnis ist man der Menge nach sehr zufrieden, während die Qualität manches (60—85°) zu wünschen übrig läßt. Herbstgeschäft ist flau. Von Preisen für neue Weine hört man wenig. Für 1922er und 1923er sind in Einzelfällen 550–650 M. pro Stück gelöst worden. Federweißer im Ausschank 1 M. pro Liter.

Mosel, Saar, Ruwer. Man ist noch mitten in der Lese, die auch hier – was vor allem die Menge anbelangt – nicht ungünstig ausfällt. Mostgewichte 53—65, selten 70° und darüber. Handel ruhig. Zum Teil 600 M. pro Fuder (960 l).

Franken. Die Menge befriedigt nicht, wohl aber die Güte des heurigen. Mostgewichte gab es von 65–85 und mehr Grad nach Oechsle. Der Handel verhält sich still. 1923er sind zuletzt verkauft worden zu 60–100 Mark und zum Teil noch höher das Hektoliter.

Württemberg. Menge und Güte des neuen Erträgnisses überraschen. Mostgewichte von 80–85° sind nicht selten. Herbsteinkauf ziemlich lebhaft. Feste Preise werden selten genannt, zum Teil 150–170 Mark für den Eimer, später 240—400 Mark.

Österreich. Ausfall der Ernte im sogenannten Burgenlande etwas besser als in Niederösterreich, im allgemeinen aber schlecht. Erhöhte Forderungen der Produzenten. Nachfrage gering. Moste notieren 10–16000 Kronen per Liter.

Ungarn. Die neue Ernte ist im allgemeinen nicht groß, in der Hegnalja aber quantitativ und qualitativ zufriedenstellend. Die Forderungen der Produzenten sind hoch; der Handel ist zurückhaltend. Es notieren Bauernmoste 7–8000, 9–9,5 prozentige Neuweine 10000, 10,5–11 prozentige Weine 10500–12000 u. Kr. per Liter.

Jugoslawien. Die heurige Weinfechsung ist um 20–30% geringer als im Vorjahre, die Qualität aber zum Teil besser. Handel sehr lebhaft. Neuweinpreise in Dalmatien 140–150 jugosl. Kr. per Hektolitergrad, in der Herzegowina 550 Dinar per Hektoliter. 1923er Weine notieren 650–750 Dinar per Hektoliter.

Tschechoslowakei. Ernte gering. Mostgewichte zwischen 19–22% nach der Klosterneuburger Mostwage. Große Nachfrage, Preise fest. Mostpreise zirka 7–9 tschech. Kr. 1923er notieren 7–8 tschech. Kr. per Liter.

Rumänien. Quantität nicht groß, Qualität gut. Neuweine 1–1.30 Lei per Liter.

Griechenland. Ernteergebnis in Quantität und Qualität zufriedenstellend. Nachfrage groß. Mostpreise pro Hektoliter zirka 455–510 Drachmen.

Luxemburg. Das diesjährige Herbstergebnis befriedigt nicht allgemein. Mostgewichte zwischen 40 und 50°, teilweise bis 60°. Säure zwischen 14–18‰. Mostpreise 700–1200 Fr. 1922er natur 1400–1500 Fr. pro Fuder.

Schweiz. Das Herbstquantum befriedigt selten, bezüglich der Qualität glaubt man den neuen Wein dem 1923er ebenbürtig. Mostwägungen 65–70° Oechsle. Preise steigende Tendenz, gegenwärtig zirka 1–2 Fr., alte Weine 2.20–3.50 Fr. per Liter.

Spanien. Ernte quantitativ und qualitativ zumeist recht zufriedenstellend. Vorräte an 1923er Weinen zum Teil noch groß. Preise sinkende Tendenz. Aufschwung wird erwartet nach Ratifizierung des deutsch-spanischen Handelsvertrags. Trauben 14 Pesetas die 100 kg. Weißweine 2.30 Pesetas, Rotweine 3.2–7 Pes., Clarets 4–7 pro 16 Liter.

Frankreich. Der Menge nach wird die neue Ernte im großen und ganzen gut ausfallen, wenn auch weite Landstriche ziemlich zu klagen haben. Ähnlich steht es mit der Qualität. Das Wetter während der Lese war schlecht. Je nach Gegend notieren 1924er Rotweine 7–8 Fr., Rosés 7.25–7.50, Weißweine 7.50–8.75 per Alkoholgrad. 1923er Rotweine von 8–10.5 Grad 64–85 Fr. pro Hektoliter.

Italien. Die Weinernte ist nun im ganzen Land beendigt und zwar unter den günstigsten Witterungsverhältnissen.

Das Ergebnis entspricht im großen und ganzen den Erwartungen; besonders befriedigend ist der Ausfall der Qualitäten, während an einzelnen Orten die Quantitäten etwas zurück blieben – namentlich in Prémont. Immerhin wird man nicht fehl gehen, das Gesamtquantum mit nur 40 Millionen Hektoliter – gegen 52 Millionen Hektoliter im letzten Jahr – einzuschätzen. Das Herbstgeschäft – angeregt durch die Maßnahmen der Regierung hinsichtlich der Erlassung der Weinsteuer – hat sich befriedigend abgewickelt. Die Trauben sind mit steigenden Preisen an den Handel und Konsum verkauft worden und dem entsprechend auch die Moste und Weine, wennschon an einzelnen Orten die höchsten Preise sich nicht halten konnten. – Dem Süden, der am besten abgeschnitten hat, eröffneten sich wieder bessere Absatzmöglichkeiten nach den oberitalienischen Konsumbezirken, die wegen des Ausfalls in Piémont wieder mehr auf den Süden angewiesen sind. – Auch hat der Export wieder besser eingesetzt; namentlich die Schweiz hat sich große Posten weiße und rote Moste – infolge des eigenen geringen Herbstes – gesichert.

Einen Vollherbst verzeichnet nur Apulien, bedingt zum Teil noch durch umfangreiche Neuanlagen, die in diesem Jahr zum ersten Mal in richtigen Ertrag kamen. –

Die Weinbörse Genua meldet folgende Preise:

Pachino Most 15—17°	Lire 9.–	per Grad u. Hektoliter
„ ohne Hefe	„ 9.50–10.–	„ „ „ „
Riposto alt 15–14°	„ 8.50– 9.–	„ „ „ „
„ neuer filtriert	„ 9.– – 9.50	„ „ „ „
Aetna weiß 10–12°	„ 10.– – 10.50	„ „ „ „
Castellamare weiß 14–15°	„ 11.– – 11.50	„ „ „ „
Reggio Emilia trocken 10–11°	„ 110–120	per Hektoliter
„ „ süß	„ 160–180	„ „
Brindisi filtriert	„ 220–230	„ „
Calabria alt 14°	„ 140–150	„ „

frei Quai Genua.

Digitized by Google

Vereinsnachrichten

Landesausschußsitzung des Badischen Winzerverbandes.

Gelegentlich der Ortenauer Herbstmesse in Offenburg versammelte sich der Landesausschuß des Badischen Winzerverbandes. Nach Bekanntgabe einiger geschäftlicher Angelegenheiten sowie Erstattung eines Tätigkeitsberichtes seit der letzten Ausschußsitzung, wurden verschiedene interne organisatorische Beschlüsse gefaßt. Die dem Badischen Winzerverband angeschlossenen Vereinigungen werden den Winzerverband regelmäßig zu ihren sämtlichen Versammlungen, Sitzungen usw. einladen. Schon einige Wochen vor Herbstbeginn sollen die Vereinigungen dem Verband Rebstandsberichte übermitteln, den Herbstbeginn mitteilen sowie laufend Bericht über die Mostgewichte und Weinpreise erstatten, damit der Verband in der Lage ist, die ihm angeschlossenen Vereinigungen zu unterrichten.

Zu den wirtschaftspolitischen Tagenfragen wurden folgende Beschlüsse gefaßt:

1. Der Badische Winzerverband soll erneut für eine Ermäßigung der Weinsteuer und die Wiedereinführung des alten bewährten badischen Systems einer Erhebung derselben Schritte unternehmen.

2. Gegen die Erhebung einer Getränkesteuer durch zahlreiche badische Städte soll Stellung genommen werden.

3. Es soll eine allgemeine Steuerstundung für die badischen Winzer verlangt werden, da dieselben in diesem Jahre durchweg einen Ernteausfall von mehr als 50% haben und demnach als Notgebiete anzusehen sind.

4. Es soll erneut gegen die Erhebung der Umsatzsteuer von der Weinsteuer vorgegangen werden.

Fragen und Antworten

Herrn **H.** in **F.** Frage: Wodurch wurde die schwärzliche Farbe des Weines bedingt, der zwei Jahre lang vollkommen blank war?

Antwort: Das Schwarzwerden der Weine beruht auf einem chemischen Vorgang, wobei sich im Weine vorhandenes Eisen mit dem Gerbstoff verbindet und sich in Form eines schwärzlichen Niederschlages ausscheidet. Durch Verminderung des Säuregehaltes, sei es durch nasse Zuckerung oder durch den natürlichen Säureabbau, und durch hohen Gerbstoffgehalt wird das Schwarzwerden begünstigt. Wahrscheinlich war das neue Türchen Ihres Fasses nicht hinreichend gewässert und gebrüht und der im Eichenholz vorhandene Gerbstoff die Ursache zu der schwärzlichen Trübung. Schwarze Weine stellt man in der Weise wieder her, daß man sie schwefelt, etwas später stark lüftet, um eine vollständige Ausscheidung der Eisengerbstoffverbindung zu erreichen und mit Gelatine schönt. Ein Verschnitt mit einem säurereichen Wein ist zweckmäßig. Geßner.

Herrn **F. G.** in **Z.** Frage: Woher kommt die Trübung des Weines und wie kann sie beseitigt werden?

Antwort: Der übersandte Jungwein zeigt starke Neigung zum Braunwerden. Wahrscheinlich stammt er aus faulem Traubengut, das nicht sorgfältig genug oder überhaupt nicht ausgelesen war. Wäre der Most, wie es vom Weinbauinstitut wiederholt durch Wort und Schrift bekannt gegeben wurde, geschwefelt worden, so wäre ein Braunwerden nicht eingetreten. Wir raten Ihnen, den Wein mit 10 g Kaliumpyrosulfit pro Hektoliter zu versetzen. Dadurch wird einem weiteren Nachdunkeln vorgebeugt und der Wein teilweise wieder aufgehellt. Geßner.

Bücherbesprechungen

Diemer & Goldschmidt, Neuestes Adreßbuch deutscher Weingroßhändler, Weinhändler, Weinhandelsgeschäfte im Nebenbetrieb, Weinstubenbesitzer, Hotels, Weinhandelsvertreter, Weinkommissionäre, Schaumweinfabriken und Weinbrennereien. 19. Auflage. 691 S. und Reklameanhang. Mainz 1924, Verlag J. Diemer. (Deutsche Weinzeitung.) Preis gebunden M. 25.—.

Seit 40 Jahren erscheint das Weinhändleradreßbuch und ist nun eben in einer gewissenhaft bearbeiteten Neuauflage, der 19., erschienen. Das umfangreiche Buch weist die Adressen der im Titel genannten Weinhandelsbetriebe, nach Städten alphabetisch geordnet, auf und wird deshalb für alle, die mit Wein zu tun haben, ein ganz unentbehrliches Nachschlagewerk sein. K. M.

Machatius, Das Weinsteuergesetz vom 26. Juli 1918 mit Erläuterungen, sowie die Weinsteuer-Ausführungsbestimmungen vom 12./13. August 1918. Stilkes Rechtsbibliothek Nr. 32. 160 Seiten Klein-Oktav. Verlag Georg Stilke, Berlin NW 7. 1924. Preis in Leinen geb. M. 6.—.

Die vorliegende Schrift bringt von zuverlässiger Hand eine Zusammenstellung der jetzt in Gültigkeit befindlichen Bestimmungen über die Weinsteuer. Eine solche Zusammenfassung des Gesetzes und aller nachträglichen Bestimmungen sowie der zur Auslegung bestimmten Ministerialerlasse war ein Bedürfnis. Bekanntlich ist das Weinsteuergesetz vorläufig nur bis 1. Januar 1925 verlängert worden. Wenn trotzdem der Verfasser als Mitglied des Reichsfinanzhofes das Büchlein jetzt noch erscheinen läßt, so tut er das, weil nach seiner Ansicht mit einer nochmaligen Verlängerung der Geltungsdauer des Gesetzes gerechnet werden muß. Dieser Kommentar zum Weinsteuergesetz ist für den Winzer ebenso wichtig, wie für alle anderen Personen, die mit Weinverkauf zu tun haben, weil die genaue Kenntnis des Weinsteuergesetzes vor mancherlei Unannehmlichkeiten und Strafen schützt. K. M.

Personalia

Dr. Albert Geßner am Badischen Weinbauinstitut in Freiburg erhielt die Amtsbezeichnung Regierungsbotaniker.

Bekanntmachungen

Vom Dienstag, den 9. bis Freitag, den 12. Dezember findet im Hörsaal des Badischen Weinbauinstituts (Peterhof) der VII. Kursus über Kellerwirtschaft für Winzer, Weinhändler, Wirte, Küfer und sonstige Interessenten statt.

Vormittags, jeweils um 9 Uhr beginnend, werden Vorträge über die Chemie des Weines, die Gärung, Behandlung der Fässer und von Most und Wein, über Krankheiten und Fehler der Weine, über Herstellung von Rotwein und Haustrunk, über das Schwefeln, Schönen und Entsäuern der Weine, über die Verbesserung der Weine, über Weingesetz u. a. unter Vorführung des reichen Sammlungsmaterials des Weinbaumuseums gehalten werden. Die Nachmittage sind praktischen Übungen vorbehalten (Mikroskopie der Weinorganismen, Einführung in die chemische Untersuchung der Weine, praktische Arbeiten im Keller).

Die Teilnehmer müssen das 18. Lebensjahr zurückgelegt haben. Da nur eine beschränkte Anzahl Personen an dem Kurs teilnehmen kann, werden die Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Mit der Anmeldung wolle die Kursgebühr von M. 3.— gleichzeitig eingesandt werden.

Schluß des redaktionellen Teils.

Mitteilung des Verlages.

Eine kleinere Anzahl unserer Abonnenten hat uns das Bezugsgeld für das laufende Abonnement noch nicht überwiesen. Wir werden uns gestatten, den ausmachenden Betrag im Laufe dieses Monats bei den betreffenden Abonnenten durch Nachnahme zu erheben, um deren Einlösung wir hierdurch höfl. bitten.

Wir bringen unseren Abonnenten zur gefl. Kenntnis, daß wir ab 1. Januar 1925 den Vierteljahresbezug einführen werden. Der Bezugspreis bei Bestellung durch die Post beträgt pro Vierteljahr GM. 1.35 zuzüglich Zustellgebühr.

Verlag der Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft".

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Cosan (kolloidaler flüssiger Schwefel), Spritzmittel gegen Oidium, zusammen mit Kupferkalkbrühe verspritzt, billiger und bequemer anzuwenden als Pulverschwefel bei gleicher Wirksamkeit.

Ciprin A (kolloidales Kupferpräparat), Ersatz für Kupferkalkbrühe, Spritzmittel gegen Peronospora, löst sich leicht im Wasser auf, ohne Kalkzusatz, große Schwebefähigkeit, nicht absetzend.

Ciprin B (kolloidales Kupferpräparat), Ersatz für Kupferkalkbrühe, zum Verstäuben gegen Peronospora, wie jedes andere Verstäubungsmittel anzuwenden, Zeit und Löhne ersparend.

Dehanol (Arsenpräparat), gegen Heu- und Sauerwurm, zum Verstäuben, hohe Wirksamkeit.

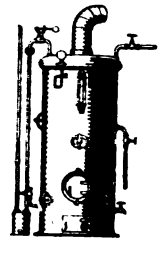
E. de Haën A.-G., Seelze bei Hannover

Inseriere!

Reklame ist teuer, aber noch teurer ist keine Reklame!

D. R. P.
Der flüssige Stanniollack
Nur echt mit Namen Capsulin
Man weise minderwertige Nachahmungen, die auf Kosten der Ausgiebigkeit gehen, zurück! Alleinige Lieferanten:
Kosmos-Export G. m. b. H.
Spezialhaus für die gesamte Getränke-Industrie
Hamburg 8, Hafenbau 7

Eisenwerk Theodor Laus
Gunzenhausen



Faßdampf- und Brüh-Apparate
Komplette Brenn-Anlagen

Eisenbahnstr. 32

Fernruf Nr. 1083

Treffpunkt der Weinkenner

Ihringers Weinstuben

Hotel „Falken" / Freiburg i. Breisgau / am Rathaus

Spezialhaus für offene bestgepflegte Qualitätsweine direkt vom Winzer
*Feine Hotelküche * Moderne Zimmer * Bürgerl. Preise * Bes.: H. Ihringer, Küchenchef*

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 20. November 1924 | Nr. 22

Inhalt: Köhler, Wege zur Verminderung der Produktionskosten im Weinbau S. 197; Kotte, Beobachtungen über die Widerstandsfähigkeit einiger Ertragshybridenreben gegen Peronospora und Roten Brenner S. 199; Kleine Mitteilungen S. 200; Rundschau S. 203; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 203; Bücherbesprechungen S. 204; Personalia S. 204.

Wege zur Verminderung der Produktionskosten im Weinbau.

Von Verwalter Köhler, Weingut Lorenzhof bei Trier.

Der Wein erfordert schwere Arbeit und sauer verdient sind die guten und noch saurer oft die sauern Tropfen. Auf den Bergen wachsen unsre Reben, und da wo die Berge am steilsten sind, und da wo die Sonne es am besten meint, bringen sie den besten Wein. Und was muß der Winzer alles schaffen in diesen Bergen! Der Landmann hat's gewiß nicht leicht, er muß von morgens früh bis abends spät seinen Acker pflügen, eggen, säen, hacken und abernten, wie viel schwerer aber ist noch die Arbeit des Winzers? Unendliche Male muß er in seine steilen Berge, muß auf seinem Rücken Mist, Kompost und Erde dorthin tragen, muß spritzen und schwefeln, um einen guten Ertrag zu erzielen, und oft genug macht ihm ein einziger Hagelschlag oder Frost einen dicken Strich durch die Rechnung. Und immer noch nicht genug wird gearbeitet in unseren Weinbergen, die Hacke müßte noch viel mehr den Weinbergsboden durchwühlen, noch viel sorgfältiger müßte gegen die Rebkrankheiten und Schädlinge vorgegangen werden.

Wie ist dies aber möglich? Die Produktionskosten im Weinbau sind überdies schon sehr hoch, der ausländische Wein so billig gegen unseren. Wie sollen wir noch mehr Kraft aufwenden können für unsere Weinberge, und dennoch die Konkurrenz des Auslandes niederhalten?

Wir müssen unsere Weinbergsarbeiten vereinfachen.

Ein großer Übelstand sind die Wege in den Weinbergen. Es sind meistens nur schmale, steile Pfade, die den Winzer oft auf großen Umwegen zu seinem Weinberg führen, und doch wäre es in vielen Fällen gut möglich, durch gute, auch fahrbare Wege und Treppen die Weinberge viel leichter zugänglich zu machen. Oft sind es einige hartnäckige Bauern, die nicht gewillt sind, einige Rebstöcke zu opfern, und doch wäre der Allgemeinheit durch gute Wege eine riesige Erleichterung geschaffen, sodaß die Bearbeitung der Weinberge, besonders Düngen und Spritzen, viel bequemer und schneller ausgeführt werden könnten. Wie die Feldbereinigung so unendlichen Nutzen für die Landwirtschaft gebracht hat, würde eine sachgemäße Wegelegung auch manchen Weinberg zu bedeutend intensiverer Bebauung und zu bedeutend besserem Ertrage aufschließen.

Eine weitere Möglichkeit die Rebarbeiten zu vereinfachen ist uns durch die Kordonerziehung des Weinstockes in der Drahtanlage gegeben. Es kann nur immer wieder darauf hingewiesen werden, diese Erziehungsart mehr und mehr einzuführen, denn ihre Vorteile sind bedeutend. Auf den Weingütern ist man mehr oder weniger schon überall dazu übergegangen und hat dabei die besten Erfolge, besonders auch inbezug auf Qualität des erzeugten Weines erzielt, während es unter den Winzern nur einige wenige sind, die sich zu dieser noch neueren Erziehungsart bekannt haben. Wer aber angefangen hat, wird immer mehr bestrebt sein, seine ganzen Reben an den Draht zu bringen, wenigstens soweit es die Lagenverhältnisse erlauben, denn von Frühjahr bis Herbst können wir eine ganze Menge Material und Arbeitskraft sparen.

Die Drahtanlage ist eine niedere Erziehungsart, bei der die Reben parallel der Erde etwa 40 cm über derselben geleitet werden. 1,20 m Reihenabstand und 1 m Stockabstand in der Reihe dürften die richtigen Maße sein, sodaß jeder Rebstock einen 1 m langen Schenkel = 8 – 10 Zapfen = 16 – 20 Augen besitzt. An den aus diesen Augen entstehenden Trieben kann der Rebstock seinen Vollertrag bringen, mehr Augen wären zu seinem Schaden. Viel wird noch der Fehler gemacht, daß die Zapfen zu lang geschnitten werden, und somit im Laufe der Jahre das Fruchtholz immer weiter vom Schenkel abrückt. Übermäßige Laubbildung ist die Folge davon. Die Kordonerziehung fordert einen ganz kurzen Zapfenschnitt und ein unbedingtes Zurückhalten der Zapfen am Rebschenkel, denn dadurch erhalten die Trauben den Saft ohne lange Umwege aus nächster Quelle.

Zur Kordonerziehung ist ein 40 cm über dem Erdboden gespannter Draht notwendig, an dem die Schenkel der Reben angebunden werden und außerdem in 30 – 40 cm Abstand ein zweiter, der zur Befestigung der jungen Triebe dient. Diese Drähte befestigt man an Holzpfählen, Eisenpfählen oder auch Betonpfählen in entsprechender Höhe. Das Heften wird vorteilhaft durch einfaches Unterstecken der Triebe unter den Heftdraht, die rechten nach links, die linken nach rechts ersetzt. Noch einfacher ist das Heften mittels zweier Heftdrähte, die man beiderseitig unten an den Pfählen anhängt. Sind die Triebe lang genug, um geheftet zu werden, so hebt man beide Heftdrähte hoch und hängt sie an vorgesehenen Haken etwa 30 cm über dem unteren Draht, an dem die Schenkel angebunden sind, fest. Die Rebtriebe stecken dann zwischen den Heftdrähten und man erspart jegliches Heften oder Unterstecken derselben. Das Ausgeizen erfolgt wie gewöhnlich.

Digitized by Google

Es ist leicht erklärlich, welches die Vorteile der Drahterziehung sind. Statt des Stickens brauchen wir jährlich nur einmal die Drähte anzuspannen, was durch angebrachte Drahtspanner sehr schnell erfolgen kann. Das Schneiden geht bedeutend schneller als bei Pfahlreben, das Binden ist eine Kleinigkeit, da ja nur derselbe Schenkel jedes Jahr nachgebunden werden muß, das Heften und der Bast werden vollständig gespart. Außerdem kann eine Drahtanlage bei nicht allzu schwierigen Verhältnissen mit Gespannpflug bearbeitet werden, Misten, Graben und besonders das Felgen ist viel leichter zu bewerkstelligen, denn die Reben stehen einem dabei nicht im Wege, die Trauben hängen bedeutend luftiger und freier als bei Pfahlerziehungsarten, dadurch treten unsere Pilzkrankheiten bedeutend seltener auf, und wir können mit Schwefel und Spritzbrühe viel besser ankommen, Sonnenlicht und Bodenwärme kommen den Trauben viel besser zu statten, wir haben keine unnötigen Laubmengen und können Spritzbrühe und Schwefel sparen, wir haben bedeutend weniger oder gar keine Holzpfähle und kein Heftstroh im Weinberg, die den Sauerwurmpuppen als Schlupfwinkel und Winteraufenthalt dienen, und endlich ist die Herbstarbeit, die Lese bedeutend angenehmer.

Haben wir in Vorhergehendem Wege zur Arbeitsvereinfachung gesehen, die sich mehr oder weniger überall begehen lassen, so soll Folgendes auf andere Hilfsmittel hinweisen, die besonders für zusammenhängenden Weinbergsbesitz in Frage kommen.

Vor allem ist es da die Batteriespritze, die uns eine der schlimmsten Weinbergsarbeiten, das Spritzen, ganz erheblich erleichtert. Durch starken Druck und leichte Handhabung ermöglicht sie ein rasches gründliches Arbeiten. So erzielten wir im hiesigen Betrieb mit einer doppelwirkenden Batteriepumpe und 6 Spritzen von Gebr. Holder den schönen Erfolg, daß eine Spritzperiode, die mit der gleichen Anzahl Handspritzen früher drei Wochen dauerte, nunmehr in drei bis dreieinhalb Tagen beendet war. Was das für Lohnliste und Geldbeutel, besonders aber für die Schädlingsbekämpfung bedeutet, dürfte jedem klar sein. Man kann da viel genauer die durch die Inkubationszeiten sich ergebenden Termine zum Spritzen einhalten und gutes Wetter ausnützen. Auch die Arbeitsausführung ist eine viel sauberere. Ist es doch grausam, wenn man sieht, wie mancher Winzer seine ganzen Rebstöcke mit einer dicken Kalkschicht überzieht, unbewußt, daß er damit das Gedeihen der Pflanzen ganz bedeutend unterbindet. Die Blätter sind die Lungen der Pflanzen, und die Blattoberhaut, der Unterseite besonders, ist von ganz feinen Poren unterbrochen, durch die die Luft, aus der das Blatt die Kohlensäure verwertet, in das Blattinnere gelangt. Schmieren wir diese Poren oder richtiger gesagt Spaltöffnungen voll Kalk, so kann weniger Luft in das Blatt gelangen, es gelangt weniger Kohlensäure zur Verwertung, die zur Stärkebildung notwendig ist; bildet sich weniger Stärke, so bildet sich auch weniger Zucker, denn dieser entsteht aus Stärke. Und Zucker wollen wir in den Trauben ja gerade haben.

Dieses Verschmieren läßt sich am besten mit der Batteriespritze vermeiden, wie sie auch ein ordentliches Bespritzen der Blattunterseiten ermöglicht, da sie durch hohen Druck und sinnreiche Verteilung die Spritzbrühe als nebelartigen Dunst auf die Pflanzen bringt.

Eine weitere sehr nützliche Einrichtung ist die Anlage von Bahnen. Die Rentabilität einer Weinbergsbahn hängt natürlich von den gegebenen Verhältnissen ab, wird aber leider noch viel zu wenig erkannt.

Schlechte, unfahrbare Wege, große Umwege kosten eine Unmenge Zeit. Die Anlage von durchgehenden Fahrwegen stößt oft auf große Schwierigkeiten, auf dickköpfige Nachbarn, die keinen Sinn für Fortschritt haben, ist oft unmöglich. Auf vielen Weingütern wird selbst kein Vieh gehalten, es muß demnach Mist und dergleichen gefahren werden, wenn sich gerade ein Fuhrmann dazu findet, auf anderen wird Vieh mit Unkosten gehalten, um diesem Übelstand aus dem Wege zu gehen, man braucht Knechte und hat all die Unannehmlichkeiten, die damit zusammenhängen, und dennoch muß man den Mist, die Erde, die Rebpfähle, die Spritzbrühe oft viele Hundert Meter weit tragen, bis man sie an Ort und Stelle hat. Auf diese Art kostet z. B. gerade der Mist leicht das dreifache seines Kaufpreises bis er im Weinberg ist. Haben wir aber eine praktisch angelegte Weinbergsbahn, so sind wir unter Umständen all dieser Schwierigkeiten enthoben.

Es gibt da verschiedene Arten Bahnen. Drahtseilbahnen werden da am Platze sein, wo man große Bodenunebenheiten, Felsen, Täler oder dergleichen zu überwinden hat. Sie erfordern auf jeden Fall hohe, kräftige Gerüste und dürften am teuersten in der Unterhaltung sein. Für normale Verhältnisse, selbst bei sehr steilen Lagen, wird immer die Schienenbahn am zweckmäßigsten sein. Diese „Schrägaufzüge" oder „Bremsbahnen" werden eingleisig oder zweigleisig gebaut, welch' letzteres wohl von der Größe des Betriebes abhängt. Für kleinere und mittlere Weingüter genügt eine eingleisige Bahn, zumal man diese in verschiedenen Stärken bauen kann. Sie hat auf jeden Fall den Vorteil, daß sie viel weniger Platz benötigt, als eine zweigleisige. Bei normaler Rebpflanzung handelt es sich um den Wegfall einer Stockreihe. Auf die Lage des Gutes und der Gutsgebäude kommt es an, ob man den Antrieb der Bahn oben oder unten am Fuße des Weinberges anordnet. Jeder Meter, soweit er den Kraftanforderungen genügt, kann die Kraftquelle sein, von der aus mittels Seilwinde und Drahtseil der Förderwagen (bei zweigleisigen Bahnen können es mehrere sein) zwischen unten und oben gezogen wird. An einer oder verschiedenen Stellen wird ein Entladeplatz eingerichtet. Sehr praktisch ist es oft, besonders bei ausgedehnten Gebieten, wenn außer dem Schrägaufzug noch horizontale Schienenstränge gelegt werden können, die von dem Schrägaufzug ausgehend den Weinberg in gewissen Abständen durchqueren. Dann müßte der Förderwagen des Schrägaufzugs, der im einfachen Falle ein einfacher, jedoch gut entladbarer Rollwagen oder Muldenkipper sein kann, so gebaut sein, daß er ein ziemlich horizontal gebautes Plateau mit einem darauf quer befestigten Gleisstück besitzt. Durch hochgebaute Rampe oder Unterführen des Schrägaufzuges kann dann am Ladeplatz ein zweiter Wagen, auf den das zu befördernde Material geladen wird, auf den Wagen des Schrägaufzugs gefahren, hochgezogen und auf einem der

Digitized by Google

Quergleise weiterbefördert werden, bis zu der Stelle, wo man seiner bedarf.

Nur wenige Güter sind bis jetzt im Besitze solcher Einrichtungen, und doch sind sie so einfach und nutzbringend. In Industrie und Handwerk, überall bedient man sich der Maschinen, auch in der Landwirtschaft. Überall wird die teure menschliche und tierische Arbeitskraft durch Kräfte ersetzt, die bedeutend stärker und zuverlässiger, billiger und unempfindlicher sind. Es ist dies eine Forderung der Neuzeit, und diese Forderung tritt auch an uns Winzer heran, wenn natürlich auch nicht in gleichem Maße. In unserer Väter Zeit, da kannte man nichts anderes als die zähe, mühsame Handarbeit, doch heute muß die geistige Überlegung ihr zur Seite treten und ihr Wirken erleichtern durch technische Hilfsmittel.

Winzer! Besucht die Kellerwirtschafts-Kurse des Badischen Weinbauinstituts vom 27. bis 29. November in Gaisbach bei Oberkirch (Gasthaus Adler), Beginn jeweils 1 Uhr, **und vom 9.—12. Dezember im Weinbauinstitut in Freiburg.**

Vergeßt nicht den Winterbau der Reben, er bedingt ein Aufschließen der Bodennährstoffe und ein nicht so rasches Verunkrauten der Weinberge im Frühjahr.

Jetzt beginnt man mit den Rigolarbeiten und sichert sich Pflanzmaterial, soweit das noch nicht geschehen ist.

Richtet im Winter die Pfähle für Drahtanlagen.

Säurereiche Jungweine bauen die Säure leichter ab, wenn die Hefe öfters aufgerührt und der Keller warm gehalten wird.

Haltet die Fässer nach der Vergärung spundvoll, sonst wird der Wein braun und kahmig. Braun gewordene Jungweine jetzt oder spätestens beim 1. Ablaß mit Kaliumpyrosulfit gehörig einschwefeln.

Beobachtungen über die Widerstandsfähigkeit einiger Ertragshybridenreben gegen Peronospora und Roten Brenner.

Von Dr. W Kotte.
(Mitteilung Nr. 98 des Bad. Weinbauinstituts.)

Neben genügender Fruchtbarkeit und befriedigender Qualität der Trauben ist von einer Ertragskreuzung vor allem eine genügende Widerstandsfähigkeit gegen Peronospora zu fordern, wenn sie zum Anbau empfohlen werden soll. Reblausfestigkeit läßt sich durch Pfropfen erzielen, Oidium-Anfälligkeit kann bei der Leichtigkeit der damit verbundenen Bekämpfungsarbeiten mit in Kauf genommen werden und ein gleiches gilt von der Empfindlichkeit gegen den Heu- und Sauerwurm. Von der Forderung einer genügenden Peronosporafestigkeit kann aber niemals abgegangen werden, wenn dem Winzer aus dem Anbau von Hybridenreben wirklich ein Vorteil erwachsen soll. Ob man völlig peronosporafeste Kreuzungen fordern soll oder sich mit einer Rebe zufrieden geben kann, die bei starkem Auftreten der Peronospora mit einer oder zwei Spritzungen gesund erhalten werden kann, das wird von örtlichen Verhältnissen abhängen. Bei dem erheblichen Abstand, den die Qualität der Hybridenweine von denen der Europäerreben bis jetzt noch hat, wird schon die Notwendigkeit einer einmaligen Spritzung den Anbau einer Hybride an vielen Orten nicht ratsam erscheinen lassen.

Daß unsere bisherigen Hybriden die Forderung der Peronospora-Widerstandsfähigkeit nur recht unvollkommen erfüllen, ist bei den Winzern noch allzuwenig bekannt. Umso wichtiger ist es, einmal eine größere Anzahl von Kreuzungen auf ihr Verhalten bei starkem Auftreten der Peronospora zu beobachten. Der Sommer 1924 mit seiner geradezu furchtbaren Heftigkeit des Peronospora-Befalls gab dazu wieder eine erwünschte Gelegenheit und im folgenden soll deshalb über das Verhalten des Hybridensortiments des Badischen Weinbauinstituts gegenüber der Peronospora berichtet werden, wobei auch einige Beobachtungen über den Befall durch Roten Brenner angefügt werden mögen. Pseudopeziza tracheiphila fand sich in diesem Sommer sehr reichlich und die Hybriden zeigten eine ganz charakteristische Sortenempfänglichkeit dafür; zu einer ernsten Schädigung kam es aber auch bei den empfindlichen Sorten nicht.

10 der zur Verfügung stehenden Hybriden sind 4—5 Jahre alt, im Kordon am Draht erzogen und stehen schon seit mehreren Jahren im reichen Ertrag. Die übrigen 22 Sorten sind 3 Jahre alt, stehen noch am Pfahl und beginnen eben in Ertrag zu kommen. Nur die Hybride Gaillard 157 wurde gegen Peronospora gespritzt, alle übrigen Sorten blieben unbehandelt. Die Gefährdung durch die Peronospora war in diesem Jahr die denkbar größte. Ein westlich vor dem Hybridensortiment gelegenes großes Rebgelände hatte unter stärksten Infektionen zu leiden; eine in der Nähe gelegene unbehandelte Kontrollparzelle, bestanden mit Gutedel, Elbling und Burgunder, büßte unter der Einwirkung des Pilzes ihren gesamten Ertrag ein.

Die Beobachtungen beziehen sich auf das Hybridensortiment der Rebzuchtanstalt Jesuitenschloß. In der Rebveredelungsanstalt Durlach, wo Herr Weinbauinspektor Meinke die Freundlichkeit hatte, den Peronospora-Befall zu beobachten, verhielten sich die einzelnen Sorten völlig ebenso wie bei Freiburg.

Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die Stärke des Peronospora-Befalls bei den einzelnen Hybriden:

Digitized by Google

Peronospora-Befall des Hybridensortiments am Bad. Weinbau-Institut 1924.

— = kein oder praktisch völlig belangloser Befall.
† = schwacher Befall.
†† = starker Befall.
††† = sehr starker Befall.

Bezeichnung	Peronospora-Befall an Blättern	an Gescheinen	an Beeren (= Lederbeeren)	Bemerkungen
Gaillard 157				Wurde 3mal gespritzt
Solonis × Goldriesling	††	††	††	
Bertille-Seyve 450	†	†	†	Roter Brenner stark
„ „ 1838	†	†	†	
N 6/53	—	—	—	Roter Brenner schwach
Taylor (Säml. Blankenhorn)	†	†	†	Gescheine stark verrieselt
Couderc 162	†	†	†	
Malèque 1647	†	—	—	Roter Brenner zieml. stark
Oberlin 595	—	—	—	Roter Brenner schwach
„ 604	†	†	††	Roter Brenner schwach
„ 716	†	†	†	Roter Brenner sehr stark
Seibel 880	†	††	††	
„ 1000	††	††	†	Roter Brenner zieml. stark
„ 2653	†††	†	?	Gescheine stark verrieselt
„ 4615	††	††	††	
„ 4633	†††	†††	—	
„ 4638	†	†	†	Roter Brenner schwach
„ 4644	††	?	?	noch nicht im Ertrag
„ 4757	†††	†	?	noch wenig Geschein
„ 4947	††	†††	††	
„ 4955	†	†	—	
„ 4964	†	††	††	
„ 4986	††	†	†	
„ 4987	†††	†††	††	
„ 4990	†††	†††	††	
„ 4995	†	†	†	
„ 5191	†††	†††	††	
„ 5213	—	†	—	
„ 5231	†††	††	††	
„ 5279	†	†	—	Roter Brenner sehr stark
„ 5296	†††	†††	††	
„ 5308	†	†	?	noch wenig Geschein
„ 5351	†	†	†	
„ 5409	†	?	?	noch wenig Geschein
„ 5431	—	—	—	Roter Brenner zieml. stark
„ 6092	†	†	†	

Wie man sieht, werden weitaus die meisten der angeführten Kreuzungen von der Peronospora befallen, viele so stark, daß sie ohne Spritzarbeit nicht gebaut werden können. Diese Reben haben, wenn ihr Ertrag nicht ganz besonders wertvoll sein sollte, keine Aussicht im südwestdeutschen Weinbaugebiet. Nur wenige erfüllen die Forderung der Peronosporafestigkeit wirklich befriedigend. Da ist vor allem Oberlin 595 zu erwähnen, wohl die wertvollste Kreuzung, die wir bisher besitzen, völlig gesund im Laubwerk und Ertrag mitten in der allgemeinen Peronospora-Verwüstung. Widerstandsfähig ist auch die weiße Sorte N 6/53, die aber in diesem Jahr stark verrieselte, wie sie sich überhaupt etwas unzuverlässig in ihrem Ertrag erweist. Die in Baden viel gebaute Taylor-Rebe hatte nur einen geringen Verlust durch Befall junger Beeren aufzuweisen, Lederbeeren fanden sich an ihr vereinzelt. Ihre Peronosporafestigkeit ist befriedigend —, wenn es nur auch die Qualität ihres Weines wäre!

Von den jüngeren Hybriden zeichneten sich Malèque 1647, Seibel 5213 und Seibel 5431 durch geringen Peronosporabefall aus. Weitere Beobachtung muß lehren, ob auch die Güte ihres Ertrages bei uns den Anforderungen genügt.

Kleine Mitteilungen

Besichtigung des Weinbau-Instituts.

Am 13. November fand eine Besichtigung des im Peterhof neueingerichteten Badischen Weinbau-Instituts durch einen Kreis geladener Gäste statt. Der Direktor des Instituts begrüßte die Erschienenen und erläuterte bei einem Rundgang durch das Gebäude die Arbeitsgebiete und Arbeitsziele des Instituts und der ihm angegliederten Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden. Nachdem die Lehrsammlungen des im Peterhof eingerichteten Weinbau-Museums besichtigt worden waren, vereinigte eine kleine Kostprobe der eigenen Gewächse des Instituts die Gäste. Der Landeskommissär, Geheimrat Dr. Schneider, gab dabei seiner Freude darüber Ausdruck, daß das Institut in Freiburg erhalten bleiben konnte und durch das großzügige Entgegenkommen der Stadt ein schönes Unterkommen gefunden habe, das ihm eine weitere Entwicklung zum Wohl der badischen Landwirtschaft und im besonderen des badischen Weinbaues ermögliche. Bürgermeister Riedel sprach namens der Stadt Wünsche für die gedeihliche Entwicklung des Instituts aus, Generaldirektor Dr. Aengenheister brachte Wünsche vor betreffs Herrichtung der Außenfront des Weinbauinstituts. Hotelier Ihringer befürwortete im Namen des Verkehrsvereins einen weiteren Ausbau des Weinbau-Museums, durch das ein neuer Anziehungspunkt in der Stadt Freiburg geschaffen worden sei. Schließlich betonte Weinhändler Krafft seitens der Vereinigung badischer Weinhändler die Bedeutung des Instituts für die Einführung einer neuzeitlichen Kellerwirtschaft und den Ruf der badischen Weine. K.

Kaiserstühler Winzergenossenschaften.

Die Kaiserstühler Winzergenossenschaften veröffentlichen zur Widerlegung verschiedentlicher Angriffe u. a. eine Aufklärung über Zweck und Ziel des Zusammenschlusses und darüber, welche Vorteile dadurch auch dem Weinhandel geboten werden. Der Verband der Kaiserstühler Winzergenossenschaften schreibt darin: Unsere Genossenschaften sind Produktions- und Absatzgenossenschaften. Die Bestrebungen der staatlichen Weinbauförderung sollen erweitert und ergänzt, es soll innerhalb der Genossenschaften in jeder Hinsicht fördernd auf die Rebkultur und die Kellerwirtschaft hingewirkt werden. Durch Weiterstellen der Reben, Einführung von Drahtanlage und Pflugarbeit und Hand in Hand damit intensivere Krankheits- und Schädlingsbekämpfung wird bei gleichzeitiger Steigerung der Erträge eine Verringerung der Bebauungskosten erstrebt. Der Qualitätsgedanke ist als Leitmotiv aufgestellt worden. Alles was damit zusammenhängt und was der einzelne Winzer gerade hier am Kaiserstuhl mit den 5—6 und mehr verschiedenen Traubensorten und den meist primitiven Kellerverhältnissen zu erreichen nicht in der Lage war und was kaum irgendwo notwendiger und zugleich erfolgversprechender ist, als gerade hier, wie jeder Eingeweihte weiß, kann und soll nun durchgeführt werden, ist sogar zum großen Teil bereits in diesem Herbst durchgeführt worden: Sortenweise und möglichst späte Lese sowie sachgemäße gemeinsame Einkellerung, Vergärung und Pflege der Weine, ferner, wie schon gesagt: Schutz der in Notlage befindlichen Winzer gegen Ausbeutung durch Gewährung von Krediten zu mäßigem Zinsfuß und gemeinsamen Verkauf, selbstverständlich unter möglichster Ausnutzung günstiger Konjunkturen.

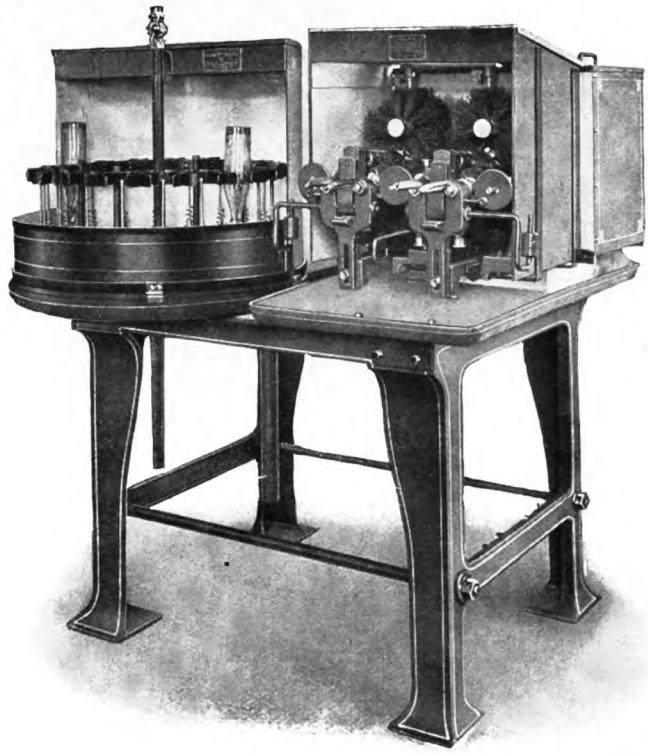
Neuerdings haben sich die Winzergenossenschaften des Kaiserstuhls zu einem „Verband Kaiserstühler Winzergenossenschaften" mit dem Sitz in Breisach zusammengeschlossen.

Weinversteigerung in Müllheim.

Am Dienstag, den 11. November, fand die erste Weinversteigerung der Markgräfler Winzergenossenschaft Müllheim und Umgebung statt. Ausgeschrieben waren 501 hl 1924er, 76 hl 1923er, 88 hl 1922er und 20 hl 1921er Faßweine der Auggener-, Britzinger-, Feldberger-, Gennenbacher-, Laufener-, Müllheimer-, Obereggen- und Zunzinger Gemarkung.

Digitized by Google

Siegerin-Komet



Die beliebteste Anlage für Weinflaschen-Reinigung, welche die Flaschen innen und außen, am Boden und an der Mündung kräftig bürstet und schließlich innen stark aufspritzt und außen abspült. (Liegende Bürstung.)

Die anerkannt vollkommenste Methode der Reinigung gebrauchter Wein- und Likörflaschen.

Die Notwendigkeit (wegen der hohen Preise für neue Flaschen), gebrauchte Weinflaschen wieder zu verwenden, hat viele Wein-Großhandlungen, Sektkellereien, Likörfabriken usw. vor die Frage gestellt, auf welche Weise man die schmutzigen Flaschen mit den geringsten Kosten am besten reinigt. Eine Tatsache steht unbestritten fest: durch Handreinigung werden die Flaschen niemals tadellos sauber und es kommt auch zu teuer, weil mehrere Personen dazu gebraucht werden. Wie machen es denn bekannte Großbetriebe (siehe unsere umseitigen Referenzen), die rationell eingerichtet sind? Sie reinigen die Flaschen maschinell und benützen dazu unsere Spezialmaschinen für Flaschenreinigung System »Siegerin-Komet«, die sich für diesen Zweck seit vielen Jahren als die besten bewährt haben.

★

Digitized by Google

Verlangen Sie auch unsere interessanten, reich illustrierten Prospekte über Flaschenfüll- und automatische Transport-Anlagen.

Einige neuere Referenzen:

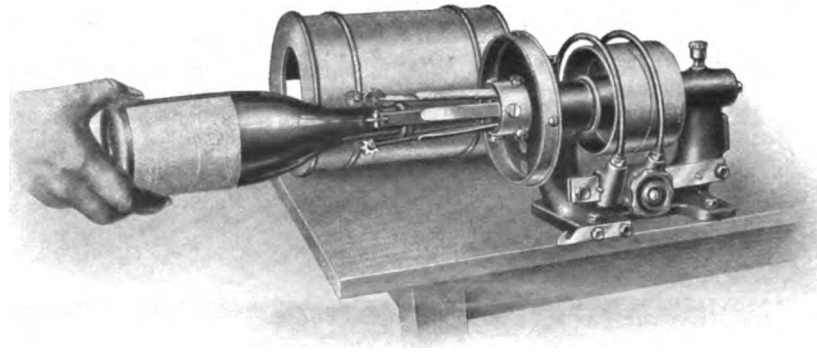
Aßmannshausen	Franz Wittmann, Weingroßhandlung
Berlin	C. S. Gerold Sohn
	Carl Mampe, Likörfabrik
	Deutscher Offizierverein, Weingroßh.
	Hartwig Kantorowicz, A.-G., Likörf.
	M. Kempinski & Co., Weingroßhandl.
	Weingroßhandlung »Traube«
	Max Gruban, Weingroßhandlung
Bingen a. Rh.	Konsul Bergersche Weingutsverw.
	E. Hassemer, Weingroßhandlung
	Sektkellerei Scharlachberg, G.m.b.H.
Bonn a. Rh.	Hotel Royal, Königshof A.-G., Weingroßhandlung
Caub a. Rh.	Vereinig. Cauber Weingutsbesitzer
Frankfurt a. M.	Freyeisen, Apfelweinkelterei
	Manskopf & Söhne, Weingroßhandl.
Hattenheim a. Rh.	A. Wilhelmy „
Karlsruhe	Chr. Riempp „
Landsberg a. W.	Philipp Jacoby, Sektkellerei
Maikammer, Pf.	I. A. Corbet, Weingroßhandlung
Neustadt a. H.	Carl Jos. Hoch, Weingutsbesitzer
	Rufring-Weinkellereien
	W. Guth, Weingroßhandlung
Richtenberg	Ver. Richtenberger Kornbrennerei vorm. I. C. Sass & I. C. Holtfreter
Oppenheim	Ph. Herzog, Weingroßhandlung
Oberingelheim	Ritter & Co. „
Oestrich	E. Reinhardt „
Rüdesheim a. Rh.	Dilthey, Sahl & Co. „
	Joh. Bapt. Sturm „
	Schultz Grünlack „
Remagen	O. Carraciola & Co. „
Schweinfurt	Gebr. Klau „
Wachenheim	Bürklin-Wolfsche Weingutsverw.
Wiesbaden	Blum & Haas, Weingroßhandlung
Worms	Konservenfabrik Braun A.-G.
Würzburg	Sektkellerei Siligmüller G. m. b. H.
Traben a. d. Mosel	Franz Langgut, Weingroßhandlung
Amsterdam	Erven Lucas Bols, Likörfabrik
Cambiano, Turin	Freund, Ballor & Co., Weingroßhdlg.
Mittelbergheim, Els.	E. Boekl, Weingroßhandlung
Reims	Pieper Heidsiek „
St. Blasien	M. Charles Perrier, Sektkellerei

Wir können für jede verlangte Leistung, von der kleinsten bis zur größten, die bestgeeigneten Maschinen liefern.

Verlangen Sie sofort kostenloses und unverbindliches Angebot! Es ist in Ihrem eigensten Interesse!

Staniol- und Etiketten-Abkratz-Maschine

für Sekt-, Wein-, Bier- und Selterflaschen.



Siegerin-Goldman-Werke

Spezial-Fabrik für Flaschen-Kellerei-Einrichtungen

Mannheim

Drahtanschrift: Siegerinwerk – Fernsprecher 7027 u. 7028

Verkaufsbüro: Berlin W 9, Lennéstraße 6a

Digitized by Google

Um es vorweg zu sagen, die Stimmung war flau. Der Besuch der Versteigerung war an sich zufriedenstellend, jedoch waren Handel und Wirtsgewerbe unter den Teilnehmern verhältnismäßig schwach vertreten. Für 1922er wurden zwischen 52 und 55 M. geboten, jedoch der Zuschlag nicht erteilt. Von den 23er Weinen wurden Angebote von 70 M. (Müllheimer) und 85 M. (Auggener Herberger) durch die Versteigerungsleitung ausgeschlagen. Dagegen erfolgte der Zuschlag für 15 hl Müllheimer Reggenhager zu 93 bis 101 M. 3 hl 1923er Müllheimer Reggenhager erzielten einen Preis von 151 M. Als die lange Reihe der 1924er zum Ausruf kam, erfolgten teilweise keine Angebote, teilweise sehr niedrige Angebote (zwischen 52 und 64 M.), sodaß der Zuschlag nicht erteilt wurde. Ein Posten von 40 hl Feldberger aus dem Winzervereinskeller wurde zu 48 M. zugeschlagen. Im Anschluß an die Versteigerung bahnten sich jedoch noch verschiedene Geschäfte an. Von einer Obstruktion des Handels oder des Wirtsgewerbes gegen die Versteigerung konnte nicht gesprochen werden. Die geringe Kauflust und offensichtlich große Zurückhaltung scheint vielmehr im allgemeinen Geldmangel und in den nicht ganz klaren Verhältnissen über die kommende Weinpreisentwicklung sowie in einer allgemeinen Abneigung gegen Versteigerungen von Wein vor dem Ablaß gelegen zu sein. In dieser neuartigen Erscheinung kommt aber so recht die große Geldnot und schlechte wirtschaftliche Lage des Winzerstandes zum Ausdruck.

Weinbauliche Irrtümer.

Das Durlacher Tageblatt bringt in seiner Nr. 248 aus Menzingen (Amt Bruchsal) den Satz: „Beachtenswert ist, daß nur die Amerikanerrebe zur Reife gelangte, während das Edelgewächs bereits in der Blüte versagte." Richtiger wäre gewesen, wenn geschrieben worden wäre, das Edelgewächs brachte keinen Herbst, weil die Winzer in der Schädlingsbekämpfung vollkommen versagten, schon zur Zeit der Rebblüte stellte sich das heraus. Denn es muß nun endlich klar sein, daß man durch rechtzeitige und richtige Schädlingsbekämpfung auch in Peronosporajahren von den Europäerreben nahezu Vollherbste erzielen kann. Man muß sich aber um Neuerungen kümmern und nicht so gleichgültig in den Tag hineinleben, wie das vielfach noch geschieht.

* * *

Eine ähnlich ungeschickte, von unwissenden Winzern übernommene Bemerkung gibt das Statistische Reichsamt bei der Beurteilung des Standes der Reben Anfang Oktober 1924. Es heißt da: „Am meisten scheinen die Amerikaner die aufgewendete Mühe zu lohnen, während die allen Edelsorten trotz rechtzeitiger Bekämpfung der in allen Weinbaugebieten mehr oder weniger stark aufgetretenen Schädlinge vielerorts nur sogenannte Glücksherbste bringen werden." — Bekanntlich kommt es bei einer erfolgreichen Schädlingsbekämpfung nicht nur auf den Zeitpunkt der Bekämpfung an, sondern auch auf die Menge der verwendeten Spritzbrühe und auf die Art wie gespritzt wurde. Weil viele Winzer das noch nicht erfaßt haben, deshalb haben sie Mißherbste!

* * *

In zahlreichen Rebstandsberichten wird mit der Anwendung der Redensart „Glücksherbst" in diesem Jahr wieder ein gewaltiger Unfug getrieben. Die Winzer holen dieses Wort immer dann hervor, wenn ein fortschrittlicher Mann höhere Erträge hat, als der Durchschnitt der Gemeinde aufweist. Heutzutage wissen wir aber, daß derjenige, der die Peronospora zu bekämpfen versteht, seinen Erfolg nicht dem Glück verdankt, sondern seiner höheren Einsicht und Schaffenskraft. Für den aufgeklärten Weinbergbesitzer gibt es darum keinen „Glücksherbst", sondern nur einen verdienten „Herbst".

* * *

In der Kölnischen Zeitung Nr. 774a vom 1. November findet sich ein Artikel „Um den deutschen Wein". Darin steht u. a.: „In Württemberg sind selbst Weinberge, die unter Aufbieten ungeheurer Arbeitsleistungen zwölfmal gespritzt wurden, doch noch den Krankheiten zum Opfer gefallen." Wenn das seine Richtigkeit hat, dann wäre aber nötig, zu betonen, daß nicht die Häufigkeit des Spritzens den Erfolg bringt, sondern das sachgemäße Spritzen. Wer richtig und rechtzeitig spritzt, kann auch in starken Peronosporajahren mit 3—4maligem Spritzen auskommen; das hat das Jahr 1924 wieder bewiesen. Wie wenig die württembergischen Winzer noch über die sachgemäße Peronosporabekämpfung aufgeklärt sind, zeigt wieder der Fehlherbst 1924. Allerdings vertraten in Württemberg gewisse Kreise — seither wenigstens — den Standpunkt, das Vorausbestimmen des Zeitpunktes zum Spritzen sei praktisch nicht möglich. Was aber in Nachbarländern möglich und erfolgreich ist, muß auch in Württemberg gehen. Die Millionenschäden des Jahres 1924 fordern das.

* * *

Die Bedeutung des rheinischen Weinbaugebietes für Deutschland betitelt sich eine kurze Notiz, die von mehreren deutschen und inzwischen auch in ausländischen Weinbaufachblättern abgedruckt wurde. Darin kommt der Satz vor: „Der rheinische Weinbau steht sowohl nach Quantität wie nach Qualität unter den deutschen Weinbaugebieten an erster Stelle." Wenn auch zugegeben sein mag, daß die Qualität der Rheingauweine hoch steht, so ist doch die Angabe, daß der rheinische Weinbau auch der Menge nach an der Spitze stehe, unzutreffend. Es wurden in ganz Preußen geherbstet im Jahre 1922 682200 hl, 1923 110000 hl. In Baden wurden dagegen geherbstet im Jahre 1922 806000 hl und 1923 173000 hl. Der Geldwert der badischen Weinernte beträgt 1923 11,2 Millionen Goldmark, der der gesamten preußischen nur die Hälfte, nämlich 5,7 Millionen Goldmark.

* * *

In Boraszati Lapok, der ungarischen Weinzeitung, wird gegen den Vorwurf, die ungarischen Winzer hätten sich gegen die Peronospora nicht genügend durch Bespritzen der Reben gewehrt, Stellung genommen. Dabei findet sich folgender Satz: „Auch in ganz normaler Zeit ist es schwer möglich, den richtigen Zeitpunkt einer etwaigen Bespritzung im vorhinein zu bestimmen, was übrigens jeder, der nur halbwegs mit den Verhältnissen der Weinproduktion vertraut ist, bestätigen muß." — Der Schreiber dieser Zeilen scheint aber weniger als halbwegs mit der modernen Schädlingsbekämpfung vertraut zu sein, sonst müßte er wissen, daß wir heutzutage die Zeitpunkte für die Peronosporabekämpfung vorausbestimmen können und daß dieses von uns ausgearbeitete Verfahren immer mehr Anhänger findet. Der angeführte Satz ist in einer ungarischen Weinzeitung doppelt bedauerlich, weil bekanntlich ein Ungar die Grundlagen zu dieser Vorausbestimmung der Spritzzeitpunkte gelegt hat, nämlich Prof. Dr. v. Istvánffi. K. Müller.

Wirtschaft und Freiheit.

Bekanntlich fordert das Versailler Diktat von Deutschland bei der Verzollung der Erzeugnisse sämtlicher im Kriege uns feindlich gegenübergestandenen Länder die Meistbegünstigung bis zum Jahre 1925. Am 10. Januar kommenden Jahres wird diese Bestimmung unwirksam, womit Deutschland seine Handlungsfreiheit zurückerhält. Die Reichsregierung hat deshalb eine Verordnung erlassen, nach der vom 11. Januar 1925 an die meistbegünstigste Zollbehandlung — soweit nicht besondere Verträge bestehen — nur noch auf die Erzeugnisse solcher Länder anzuwenden ist, in denen auch die deutschen Erzeugnisse tatsächlich nach dem Grundsatze der Meistbegünstigung behandelt werden. Dümmler.

Rückgabe der preußischen Weinbaudomänen.

Die preußischen Weinbaudomänen im Regierungsbezirk Trier, Avelsbach, Ockfen und Serrig, sowie die Domänenweinkellerei in Trier, sind vor wenigen Tagen der deutschen Verwaltung zurückgegeben worden. Domänenweinbaudirektor, Landesökonomierat Ehatt, Trier, hat die Übernahme bereits bewerkstelligt. Da die Weinbaudomänen nicht nur werbende Staatsbetriebe sind, sondern auch als Muster- und Versuchswirtschaften im Interesse des gesamten Weinbaus arbeiten, wird diese Nachricht von allen beteiligten Kreisen mit Freude begrüßt werden. Die Domäne Roscheider-Hof bei Trier ist noch nicht zurückgegeben worden. Diese landwirtschaftliche Domäne hatte die Weinbaudomänen mit Stallmist versorgt, als Saatzuchtwirtschaft den Landwirten hochwertiges Saatgut geliefert, als Musterwirtschaft für weite Kreise vorbildlich gewirkt und endlich große Mengen Milch nach Trier geliefert. Auch ihre baldige Rückgabe wäre daher im allgemeinen Interesse dringend erwünscht. Dr. Z.

Digitized by Google

Die Weinbaukosten für ein Viertel Hektar im Jahr 1924.

Die Weinbaukosten werden von den einzelnen weinbaulichen Organisationen in nachstehender Weise errechnet, während die Finanzämter die beigefügten Baukosten anerkennen, wobei a mit Kellereibetrieb, b ohne Kellereibetrieb bedeutet:

	M.	Vom Finanzamt festgestellte Baukosten M.
Mosel, Saar und Ruwer	1344.50	a 1170.– b 1080.—
Mittelrhein	860.–	a 765 — b 720.–
Ahr	860.–	a 855.– b 810.–
Nahe	1030.52	a 918.– b 855.–
Rheingau	980.31	a 980.– b 900.–
Rheinhessen, Bez. Bingen	1050 —	noch nicht festgelegt
Rh'hessen, Bez. Niersheim, Oppenheim	944.–	
„ „ Hinterland	675.–	
Pfalz, obere und untere Haardt	600–700	600–1200
„ Mittelhaardt, Kleinbetrieb	800.–	
„ „ Großbetrieb	1000–1300	
Franken	936.–	936.–
Baden	839.–	noch nicht festgelegt

Schätzung der Ernte 1924.

Nach Ermittelungen, die im internationalen Landw. Institut in Rom angestellt wurden, schätzt man den diesjährigen Herbstertrag ungefähr wie folgt: Frankreich wird eine um weniges geringere Ernte erhalten als 1923, Italien gleiche oder wenig höhere, Spanien höhere, Portugal durchaus höhere, Ungarn schlechte Ernte, Österreich geringe Ernte, Rumänien schwache Ernte, Jugoslavien wenig befriedigend, Tschechoslowakei sehr geringe Ernte, Schweiz geringe Ernte, Deutschland ebenso schlechte Ernte wie im Vorjahre. Zusammen dürfte Europa in diesem Jahre 140 Millionen Hektoliter produzieren, davon fallen 130 Millionen Hektoliter allein auf Frankreich, Italien, Spanien und Portugal und nur 10 Millionen Hektoliter auf die übrigen europäischen Staaten.

Die Qualität der 1924er Pfälzer Moste.

Auch in der Pfalz wurde in diesem Jahr die Weinlese viel zu früh ausgeführt, als daß sich gute Weine hätten erzielen lassen. Nach den amtlichen Untersuchungen der Kreisversuchsstation in Speyer schwankten die Weinmoste der Oberhaardt zwischen 50° und 74° nach Oechsle und hatten 17,1–9,9 ‰ Säure. An der Mittelhaardt wogen die Moste 60–85,5° und hatten 8,4—14,7 ‰ Säure. Die Moste der Ebene hatten nur 59–73° und 10,5–17,2 ‰ Säure.

Über den Wert der Hybriden.

In Frankreich finden in den einzelnen Gegenden alljährlich Vergleiche verschiedener Hybriden statt, um die brauchbaren Sorten von den unbrauchbaren nach und nach zu scheiden. Aus dem Département de l'Aude liegt ein Bericht von Castel de La Reille vor, der seine bei verschiedenen Rebgütern gemachten Aufzeichnungen so zusammenfaßt: Die Hybriden, die ihre in früheren Jahren verzeichneten guten Eigenschaften beibehielten und darum empfohlen werden können, sind in erster Linie:

Rotweinsorten: Seibel 7120, 2007, 4643 und 5813.

Weißweinsorten: Seibel 4995, 4986, Baco 22 A und Seibel 5409. K. M.

Aus dem Küferhandwerk.

Unter der Überschrift „Spezialisierung im Küferhandwerk" bringt die Mitteldeutsche Küfer-Zeitung interessante Ausführungen, die auch für das badische Küferhandwerk in manchen Teilen beachtenswert sind. Es wird zunächst mit Recht die Behauptung des Bundes deutscher Böttcherinnungen widerlegt, daß Küfer, Büttner, Schäffler, Bindner, Böttcher nur verschiedene Bezeichnungen für ein und denselben Begriff seien. Zum Beweise hierfür werden über das Küferhandwerk in Weinbaugebieten u. a. folgende sehr treffende Tatsachen angeführt:

„Küfer bezeichnet in den deutschen Weinbaugebieten erstens einen Handwerker, der lediglich Fässer anfertigt. Küfer bezeichnet zweitens einen Handwerker, der sowohl Fässer anfertigt als auch Kellerarbeiten verrichtet und drittens einen Handwerker, der sich lediglich mit der Kellerwirtschaft befaßt und keine Holzarbeiten ausführt. Es ist erforderlich, daß diesen veränderten Zuständen auch in der Bezeichnung Rechnung getragen wird. Wir schlagen daher zu erstens die Bezeichnung Böttcher-, Schäffler- oder Bindermeister, zu zweitens Küfermeister und zu drittens Kellermeister vor.

Die Tätigkeit des Küfermeisters in der Kellerwirtschaft stellt in neuerer Zeit hohe Anforderungen an sein Wissen und Können, denn in den letzten 15 Jahren gab es auf dem Gebiete der Kellerwirtschaft grundlegende Neuerungen und Vervollkommnungen. Heute ist man bestrebt, den Wein so schnell als möglich konsumfähig zu machen. Infolge des schnellen Weinausbaues wird der Küfer im Keller viel intensiver und ununterbrochener gegen früher in Anspruch genommen. Die ganze Kellerwirtschaft ist heute zu einem hochqualifizierten selbständigen Handwerkszweig ausgereift, deren Kenntnis man sich nur in **mehrjähriger Lehrzeit** aneignen kann. Der Küfermeister muß um die Gärung des Weines Bescheid wissen, die Behandlung der Weiß- und Rotweine während der Gärung muß ihm geläufig sein. Ferner muß er Bescheid wissen über die Erfordernisse des Weinkellers, die Kellereinrichtung, die Aufbewahrung des Weines in Fässern und die Behandlung der Fässer. Die Schulung des Weines, so das Ablassen, das Schönen, Pasteurisieren, Filtrieren, Schwefeln, Imprägnieren mit Kohlensäure, Umgären, Verschneiden, die Behandlung von Flaschenweinen, Behebung von Krankheiten und Fehlern setzt weitere Kenntnisse voraus. Er muß wissen, was beim Umschlagen der Weine zu geschehen hat, was beim Weichwerden, beim Essigstich, beim Bitterwerden, beim Milchsäurestich, beim Braunwerden, Schwarzwerden, Böckfern, Luft-, Mäusel-, Schimmel-, Hefe-, Trester-, Rauch- und Holzgeschmack, was bei erfrorenen Weinen zu tun ist. Sein Wissen soll sich ferner auf die Zuckerung, das Entsäuern und den Verschnitt des Weines erstrecken. Ein hochqualifizierter Küfer hat es in der Hand, bei der Behandlung des Weines Kupferwerte in Silber oder gar Goldwerte umzuwandeln. Dabei bringt jeder Tag Neuerungen auf dem Gebiete der Kellermaschinenindustrie und Maschinentechnik. Der Küfermeister von heute hat unter normalen Umständen gar keine Zeit mehr, sich außerhalb des Kellers anderweitig in seinem Fach mit der Anfertigung von Fässern zu betätigen. Aus dieser Darstellung über die Tätigkeit des Küfermeisters in der Kellerwirtschaft wird auch für den Laien hervorgehen, daß die Kellerwirtschaft heute ein ganz hervorragendes Wissen und Können an den Küfermeister stellt. Infolge der mangelhaften Organisation des Küferhandwerkes ist auf diese Umwandlung in der Küferei bisher in der Öffentlichkeit noch nie hingewiesen worden (siehe unten). **Die Handwerkskammern sind heute noch völlig in Unkenntnis über die grundlegenden Veränderungen und über die Anforderungen an das Wissen und Können eines Wein- oder Kellerküfers.** Daß die Kellerwirtschaft heute ein selbständiger Handwerkszweig ist, soll hier nicht erörtert werden. Es soll in vorstehenden Zeilen nur die eingetretene Spezialisierung und auf die ganz hervorragende Entwicklung der Kellerwirtschaft in den letzten 15 Jahren hingewiesen werden. An alle Küfermeister ergeht die Bitte, die vorstehenden Ausführungen zu prüfen und etwaige abweichende Ansichten und Urteile im Interesse einer Klärung der Angelegenheit der Verbandsgeschäftsstelle (Mainz, Bingerstr. 1) bekannt zu geben."

Ohne Zweifel berühren diese Zeilen sehr wichtige Standesfragen des Küfergewerbes. Um so erfreulicher ist es, daß diese Punkte aus Küferkreisen selbst zur Debatte gestellt werden. Nachdem ähnliche Fragen bereits vor 2 Jahren die badische Küferinnung auf Anregung des badischen Weinbauinstituts beschäftigte, so wäre immerhin sehr zu wünschen, daß, so inzwischen noch keine Festlegung von Richtlinien zur Meisterprüfung von der Meisterprüfungskommission erfolgt sein sollte, dieselben baldmöglichst niedergelegt würden. Ein jeder Berufsstand ist heute mit Recht bestrebt, sich stets zu vervollkommnen und den gegebenen Verhältnissen anzupassen und darin sollte der Küferstand nicht der letzte sein. Rdr.

Bitterer Obstmost.

Mitunter schmecken Obstmoste ausgesprochen bitter und sind in diesem Zustand als Getränke kaum mehr verwertbar. Wie Dr. Rött-

Digitized by Google

gen in „Wein und Rebe“ mitteilt, kann man diesen Geschmack ebenso wie andere leicht mit Eponit-Kohlenpulver beseitigen. Voraussetzung ist dabei, wie bei jeder Anwendung der Eponitkohle, daß durch Vorversuche im Laboratorium die geringste Menge Kohle festgestellt wird, die den Geschmack entfernt, weil bei Anwendung größerer Mengen die Bukettstoffe und die Farbe des Weines in Mitleidenschaft gezogen werden. K. M.

Rundschau

Deutschland.

Die **Gebühren für die Untersuchung von Auslandsweinen** wurden durch Verordnung des Reichsministers des Innern von 10 M. auf mindestens 15 M. für jede Sorte erhöht. Im Falle der Beanstandung kann der doppelte oder dreifache Betrag der Untersuchungsgebühr gefordert werden.

Die **Weinsteuereinnahme im September** beläuft sich auf 6 921 777 Goldmark und im 1. Rechnungshalbjahr (1. April bis Ende September 1924) auf 38 815 548 Goldmark, während im Reichshaushaltplane für das ganze Rechnungsjahr 48 Millionen eingesetzt sind.

Eine **Ausstellung über Weinbau und Kellerwirtschaft** wird gelegentlich der Tausendjahrfeier der Rheinlande im Juli 1925 in Koblenz stattfinden. Die Ausstellung soll wissenschaftlich und wirtschaftlich den Weinbau der einzelnen deutschen Länder darlegen. Die Vorbereitungen hierzu sind schon in vollem Gange.

Kredite zur Beschaffung von Weinzucker wurden von der hessischen Regierung sowie durch die nassauische Landesbank in Wiesbaden für den Rheingau zur Verfügung gestellt, während die bayrische Regierung derartige Kredite abgelehnt hat.

Weinsteuererhebung. Die Befürchtungen, durch ein neues Weinsteuergesetz würde die Weinsteuer schon beim Produzenten oder Weingroßhändler erhoben, erklärt das Reichsfinanzministerium als unbegründet.

Hohe Oechslegrade 1924er Moste. In der Pfalz wurden im Weingut Lingenfelder bei Gimmeldinger Kieselberg-Auslese 136°, im v. Buhlschen Weingut 161°, im Weingut Jos. Reinhardt II 152° und im Weingut Eisenberger Erben bei Trockenbeer-Auslese 186° nach Oechsle festgestellt.

Oesterreich.

Eine Millionenspende. Der Verband Klosterneuburger Önologen und Pomologen hat anläßlich der 50 Jahresfeier der Klosterneuburger Wein- und Obstbaulehranstalt dieser den Betrag von 1 Million Kronen gespendet.

Eine Milliarde Kronen hat die niederösterreichische Landes-Landwirtschaftskammer bereitgestellt, um an kleine Winzer, die durch den Mißherbst 1924 in Not geraten sind, unverzinsliche, kurzfristige Darlehen zu gewähren. Auch die niederösterreichische Landesregierung und die Bundesregierung haben große unverzinsliche Notstandskredite zur Verfügung gestellt.

Schweiz.

Rückgang des Weinverbrauchs. Im Durchschnitt der Jahre 1913–1922 wurden in der Schweiz 2 079 250 hl gegenüber 2 583 500 hl in den Jahren 1903–1912 verbraucht. Pro Kopf der Bevölkerung macht das 53,59 l gegenüber 71,27 l aus. Der Weingenuß hat sich somit ungefähr um ein Fünftel des früheren Quantums verringert. Ähnlich liegen die Verhältnisse auch für die übrigen Länder. Auch der Bierkonsum ging über die Hälfte zurück.

Reblausfonds. Der Kanton Wallis besitzt zurzeit einen von den Weingutsbesitzern nach der Rebfläche erhobenen Reblaus-Fonds von 464 798,78 Fr.

Frankreich.

Eine **Hybridenweinausstellung** soll im März in Paris abgehalten werden, die zweifellos viel zur Klärung der Brauchbarkeit der einzelnen Sorten beitragen wird.

Kinematographische Aufnahmen der bedeutendsten Weingegenden Frankreichs wurden von der Kommission zur Ausfuhr französischer Weine hergestellt und sollen in 200 Filmtheatern in Frankreich und in 30 fremden Ländern vorgeführt werden, um für den Absatz französischer Weine zu werben.

Luxemburg.

Der Zoll für französische Weine wurde durch den von Luxemburg unterzeichneten Modus vivendi mit Frankreich von 360 Fr. für 1 hl Flaschenwein auf 260 Fr. und von 100 Fr. für 1 hl Faßwein auf 62 Fr. herabgesetzt. Die belgischen Winzer glauben dadurch genügend gegen die französische Konkurrenz gesichert zu sein.

Rußland.

Einführung des metrischen Maßsystems. Vom 1. Januar 1927 ab wird auch Rußland nach dem metrischen Maßsystem messen. Die Herstellung und der Verkauf anderer Gewichte oder Maße ist schon vom 10. März 1923 ab verboten, um das Volk langsam an das metrische Maßsystem zu gewöhnen. – Wie lange wird es dauern, bis der deutsche Weinbauer und Weinhändler mit dem offiziell seit 50 Jahren bei uns eingeführten metrischen Maßsystem sich abfinden wird?!

Australien.

Weinernte. Der Weinbau Australiens stellt für den europäischen Weinbau eine nicht zu unterschätzende Konkurrenz dar. In diesem Jahr soll dort eine Riesenernte gemacht werden, die größte, die man je erlebte. Man schätzt sie auf 10 Millionen Gallonen = 308 000 hl.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Mit der Weinlese hat das Weinbauinstitut in seinen Weinbergen bei Freiburg im ersten Drittel des Monats Schluß gemacht. Das herrliche Oktoberwetter mit zahlreichen Föhntagen hat den Zuckergehalt der Trauben wesentlich erhöht und den Säuregehalt auf ein Normalmaß herabgesetzt. Da die Trauben infolge neuzeitlicher Schädlingsbekämpfung völlig gesund blieben, konnten sie ohne Risiko so lange hängen bleiben. Am Lorettoberg wurde im Durchschnitt ein Ertrag von 53 hl vom ha geherbstet, am Schloßberg 35 hl vom ha.

Der Absatz der 1924er geht nun doch, wenn auch langsam, vor sich. In Auggen wurden nach der von den Wirten boykottierten Versteigerung durch Wirten doch verschiedene Kaufabschlüsse zu 80–120 M. je hl getätigt. Als eine Unverschämtheit muß festgestellt werden, daß ein Wirt einer armen Witwe in Staufen 50 M. für 150 l 1924er geboten hat, dabei kostet ¼ l 1924er jetzt schon in den Wirtschaften 40–50 Pf. Im Wiederholungsfalle wäre es angebracht, die Namen solcher Personen bekannt zu geben. Die Weinversteigerung des Spitals in Staufen war schlecht besucht, von keinem Teilnehmer erfolgte ein Angebot auf die Weine des Schloßberges.

Der Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer im Oktober 1924.

Die warme und feuchte Witterung (Temperaturmittel in Trier 1,3 Grad höher als normal, Niederschlagshöhe 95,3 mm gegen normal 51,2 mm bei 16 Regentagen und 12 Tagen mit nässendem Morgennebel) begünstigte die zurückgebliebene Reife der Trauben, so daß diese, wenigstens in den guten Lagen, gegen Ende des Monats zufriedenstellend war. In geringen Lagen freilich verkosteten sich die Rieslingtrauben auch zu dieser Zeit noch sauer. Die herbstliche Laubverfärbung wurde im Verlauf des Oktober eine allgemeine. Nur Mitte August noch mit starken Kupferkalkbrühen gespritzte Weinberge zeigten selbst am 20. Oktober noch eine grüne Färbung. Der Laubfall begann nur in den höheren Lagen oder in weniger gut gepflegten Weinbergen gegen Ende des Monats. Sonst waren viele Weinberge um diesen Zeitpunkt noch fast völlig belaubt. Schlecht oder nicht gespritzte Weinberge hatten bereits zu Anfang des Monats ihr Laub fast völlig verloren und zeigten nur wenige, meist kranke Trauben. Von Krankheiten, welche im Oktober noch Schaden anrichten können, trat die Botrytis in Form der Stielfäule bei weitem nicht so stark auf, als man infolge der feuchtwarmen Witterung erwarten konnte. Selbst gegen Ende des Monats lagen in nicht besonders anfälligen Weinbergen nur verhältnismäßig wenige Trauben am Boden. Eine Wirkung der Kupferkalkbrühespritzungen auch gegen die Stielfäule war deutlich sichtbar. In nicht oder mit Stäubmitteln

Digitized by Google

behandelten Parzellen lagen unverhältnismäßig viel mehr Trauben auf der Erde, als in regelmäßig und gut mit Kupferkalkbrühe bespritzten.

Die Traubenlese begann zunächst in dem Elbling-Gebiet an der Obermosel am 13. Oktober und war dort gegen Ende des Monats erledigt. Die Mostgewichte lagen beim Elbling im allgemeinen zwischen 40—60 Grad bei 15—16 pro Mille Säure. Der Menge nach wurde an der Obermosel 1/2—2/3 des Jahres 1922 geherbstet. Die Lese der Rieslingtrauben begann an der Untermosel am 21. Dort wird die Menge von den Winzern auf ebenfalls 1/2—2/3 eines Normalherbstes geschätzt. An der übrigen Mosel, der Saar und der Ruwer begann die Lese erst in den letzten Oktobertagen, ja die großen Güter warteten damit noch bis zu Anfang November. Die bisher beim Riesling festgestellten Mostgewichte sind wenig erfreulich. Sie schwanken zwischen 55 und 60 Grad bei durchschnittlich 14 pro Mille Säure. Aus guten Lagen sind Mostgewichte von über 70 Grad, aus schlechten solche von einigen 40 Grad festgestellt worden. Das Bild wird sich etwas günstiger gestalten, wenn die Leseergebnisse der großen Güter vorliegen. Das Lesewetter war bisher recht ungünstig, indem es fast dauernd in Strömen regnete. Das infolge der zahlreichen Ende Oktober, Anfang November gefallenen Niederschläge in den ersten Novembertagen eingetretene Hochwasser hat die Lese vielfach empfindlich gestört und manchem Winzer ungeheueren Schaden zugefügt. Dr. Z.

Von der Ahr. Das Ergebnis der diesjährigen Weinernte war im allgemeinen wenig zufriedenstellend. Jedoch war der Ertrag in den einzelnen Gemarkungen sehr verschieden. Während man in Bodendorf fast eine völlige Mißernte zu verzeichnen hat, betrug die Ernte in der Gemarkung Heimersheim etwa drei Viertel einer Normalernte. In Ahrweiler ist ungefähr ein Drittel bis zwei Drittel Herbst zu verzeichnen. Am besten standen die Gemarkungen Walporzheim, Marienthal und Dernau, welche fast eine Vollernte, mindestens aber einen drei Viertel Herbst, einheimsten. Die Gemarkungen Rech und Mayschoß erzielten etwa ein Viertel, Altenahr dagegen etwas mehr, etwa ein Drittel Herbst. Wenn auch das Quantum durchweg gering war, so war doch die Qualität gut. Es wurden Mostgewichte bis über 90° Oechsle erzielt. Das Durchschnittsmostgewicht betrug 75 bis 76°. Gerade in diesem Jahre hat es sich wieder so recht deutlich gezeigt, welchen Schaden die Pilzkrankheiten anrichten können, wenn der Winzer nicht frühzeitig und gründlich mit der Bekämpfung der Schädlinge beginnt.

Soweit Traubenverkäufe zustande kamen, wurden für das Pfund rote Trauben 25 bis 30 Pfennig bezahlt.

Da die Gärung gut und schnell verlaufen ist, konnte schon mit der Abkelterung begonnen werden. Der Wein hat eine schöne gedeckte Farbe und da die Trauben im allgemeinen wenig vom Sauerwurm, wie auch vom Edelfäulepilz befallen waren, darf man hoffen, daß der 24er ein guter gesunder Wein werden wird.

Die Nachfrage nach Ahrrotwein ist in der letzten Zeit wieder etwas lebhafter. Besonders gesucht sind die 23er Weine. Bezahlt wurde für Ahrrotwein 800—1800 Mark und für Ahrweißwein 700—1000 Mk. für 1000 l.

Bücherbesprechungen

Bräuer, Karl, Wirtschaftskunde, II. Band, Heft 1. Landwirtschaft, Gartenbau, Weinbau, Fischerei, Forstwirtschaft. Aus Teubners Handbuch der Staats- und Wirtschaftskunde, II. Abt., 74 Seiten. Verlag B. G. Teubner in Leipzig. 1924. Preis kartoniert M. 3.—.

Im Rahmen des groß angelegten Handbuchs für Staats- und Wirtschaftskunde interessiert hier das den Weinbau enthaltende Heft. Das Kapitel ist von Dr. K. Ritter in Berlin bearbeitet und bietet, allerdings in aller Kürze auf 5 Seiten, einen Einblick in das umfassende Gebiet. Das Heft und überhaupt das ganze Werk ist aber nicht für den Weinbaufachmann geschrieben, sondern für Personen, die das weite Gebiet der Wirtschaftskunde kennen lernen wollen. K. M.

Meißner, R. Praktische Behandlung kranker sowie fehlerhafter Weine und Obstmoste. Leitfaden für Weingutsbesitzer, Küfer, Weinhändler, Wirte und sonstige Interessenten. 140 Seiten mit 57 Abb. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart. Preis geb. M. 4.50. Über Kellerwirtschaft existieren schon so viele Bücher, daß man jedes neu erscheinende auf seine Daseinsberechtigung prüfen muß. Über das Kapitel Weinkrankheiten war aber bisher ein besonderes Büchlein nicht erschienen, vielmehr ist das Wissenswerte in den Büchern über Kellerwirtschaft enthalten. Verfasser macht nun den Versuch, dieses Kapitel besonders zu behandeln, um dadurch Anregung zu geben für das Vorbeugen der Weinkrankheiten, oder, wo das nicht mehr möglich ist, für die sachgemnße Behandlung kranker Weine. Es ist kaum nötig hervorzuheben, daß dieses Büchlein, dessen Inhalt dem langjährigen Arbeitsgebiet des Verfassers entstammt, besonders gelungen ist. Wenn nur recht viele Winzer, Küfer und Weinhändler das Schriftchen lesen und seinen Inhalt beherzigen würden, dann wäre es unmöglich, daß alljährlich noch große Mengen Wein verderben. K. M.

Zobeltitz, Fedor von, Wein, Weib, Gesang. Ein feuchtfröhliches Plauderbuch. 60 Seiten in Quart, mit 57 Abbildungen. Prisma-Verlag, Berlin 1924. Gebunden M. 2.50.

Hier liegt keine trockene Statistik vor, sondern von einem bekannten Meister poesievoller Darstellung in fröhlichem Plauderton gebotenes Bild des deutschen Weinbaus und der hier erzeugten Weine. Auch über die schäumenden Weine und über die Kultur des Trinkens sind Kapitel angeschlossen. Als ganz besonderer Vorzug des schmucken Büchleins fallen die vielen herrlichen Bilder auf, die Originalaufnahmen der Kulturabteilung der Universum Film A.-G. in Berlin darstellen und aus dem gleich betitelten Film stammen. Als Weihnachtsgabe wird dieses Büchlein bei allen, die für einen Schoppen deutschen Weines, für die Freude am Lied und für die Schönheit der deutschen Weinbaugebiete Sinn haben sicher viel Freude erwecken. K. M.

Personalia

Weinbauinspektor Dümmler am Badischen Weinbauinstitut wurde zum Weinbauoberinspektor ernannt.

Anläßlich der 50. Jahresfeier der Weinbaulehranstalt in Klosterneuburg bei Wien erhielten der Direktor dieser Anstalt Prof. Dr. Linsbauer den Titel Hofrat, Prof. Joh. Pfeiffer, Joh. Schnürch und Dr. Haid den Titel Regierungsrat.

Hofrat Ing. Kober, Bundesweinbaureferent für den gesamten österreichischen Weinbau feierte am 12. September seinen 60. Geburtstag.

Die Weinbaudirektoren Gareis und Ehatt, die seinerzeit von den Franzosen ausgewiesen worden waren, haben nun, nach Zurücknahme ihrer Ausweisung, die Leitung der preußischen Weinbaudomänen, ersterer im Rheingau, letzterer in Trier, wieder aufgenommen. Ebenso hat Weinbauinspektor Würzner nach 15 Monaten Abwesenheit sein Amt in Saarburg wieder übernommen.

Schluß des redaktionellen Teils.

Mitteilung des Verlages.

Wir bringen unseren Abonnenten zur gefl. Kenntnis, daß wir ab 1. Januar 1925 den Vierteljahresbezug einführen werden. Der Bezugspreis bei Bestellung durch die Post beträgt pro Vierteljahr GM. 1.35 zuzüglich Zustellgebühr.

Verlag der Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft".

Geschäftliche Mitteilungen.

Dieser Nummer liegt ein Prospekt der Siegerin-Goldman-Werke bei, worauf wir an dieser Stelle besonders hinweisen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang	4. Dezember 1924	Nr. 23

Inhalt: Zimmermann, Die Rebe im badischen Volksmund und -brauch S. 205; Müller, 50 Jahre Reblaus in Deutschland S. 206; Geßner, Mostgewicht und Säure Markgräfler, Breisgauer und Kaiserstühler Moste im Jahre 1924 S. 208; Kleine Mitteilungen S. 209; Rundschau S. 211; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 212; Vereinsnachrichten S. 212; Fragen und Antworten S. 213; Personalia S. 213.

Die Rebe im badischen Volksmund und -brauch.

Von Walther Zimmermann, Anstaltsapotheker, Illenau.

Gewächse, die eine wirtschaftlich hohe Bedeutung haben, auf deren Wohl und Wehe das ganze Leben mancher Landschaften eingestellt ist, verwachsen so innig mit dem Denken und Fühlen der Bevölkerung, daß sie im Volksmund und Volksbrauch einen starken Niederschlag finden. Wir reden von den treuen vierfüßigen Gefährten und Nutzbringern als von unseren Haustieren. So verdienen Gewächse wie die Rebe den Namen Hauspflanzen. Wiewerſterbe — kei Verderbe, Viehverrecke — s'Bure Schrecke! heißt es mit feinem Witz. Und gibt es auch kein solches Verslein über die Rebe, so ist die Sorge des Rebbauern um seine Reben oft größer als um eine Krankheit im Hause.

Die Beschäftigung mit solchen Kulturarbeiten, die eine jahrhundertlange Geschichte haben, bildet eine eigene Kunstsprache aus. Es gibt eine badische Winzersprache.

Das jahraus, jahrein engste Verbundensein mit dem Rebgeschäft prägt sich so in das Denken ein, daß das Leben der Rebe mit dem menschlichen Leben verglichen wird, daß Sprachbilder entstehen. Die Beobachtungen über die Rebe und den Wein, der in diesen Betrachtungen nicht von der Rebe zu trennen ist, lassen Meinungen und Bezugnahmen auf andere Pflanzen (und vielleicht auch Tiere), auf Witterung usw. sich bilden, in denen sich ein gut Teil badisches Volksleben, das badische Winzerleben, spiegelt.

Die Liebe, Treue und Ehrfurcht vor dem Rebbau und Keltergeschäft stellt Rebe, Wein und Winzerleben in den Kreis der Volksdichtung. So entstanden die badischen Winzersagen und Winzerlieder.

Zweck dieser Zeilen ist, die badische Winzerschaft und alle, die damit zu tun haben, anzuregen, ein Scherflein beizutragen zu einer Sammlung der badischen Winzersprache, der Winzermeinungen und -bräuche, der Winzersagen und Winzerlieder.

A. Die Rebe.

1. Wie heißen die Teile der Pflanze (unterirdische, oberirdische Teile des Stockes, seine Äste und Triebe, Blattgabeln, Blüten- und Fruchtstände)? Beispiele: Blattgabeln = Gabel, Grengl, Kringel, Kleberlin; Blüten = Gescheine, Samen; Traubenspindel = Trappe, Rappe.
2. Wie heißen die Rebsorten? Hier sind nicht die amtlichen oder aus Bücher entnommenen Namen zu nennen, sondern volkstümliche Namen, wie sie jedermann geläufig sind. Der Volksmund schuf sich da ein reiches, eigenes Sprachgut. Beispiele: Klävner, Silvaner, Salvaner, Salvener, Oesterreicher, Traminer, Trollinger, Hinsche, Hartheunisch, Bayoner, Arbschte, Riesling, Rößling, Rieschlinger, Ruländer, Speierer, Viliboner, Gutedel, Most, Elbling, Elbene, Alwini, Rualmeni, Hudler, Hosenschisser, Schellesitzer, Junkerwein, Weißling, Silberling, Ewerblut, Färber, Farbtrübel, Hasebrünzler, Süßling, Gewürztraube, Surius, Sauremus, Katzeseicheler, Muskateller, Kracher, Klipfer, Knackerle, Jacobstraube, Augsttrübel, Frauentraube, Moorendutten, Gänsefüßer, Kapuzinerkutten, Bettsaicher. Es ist immer die ortsübliche Aussprache zu schreiben, bitte: keine „Verhochdeutschung" sondern Ursprünglichkeit; wenn möglich Erklärungen geben und bei Volksnamen die Traubensorte und -farbe.
3. Wie nennt man die Trauben an Geiztrieben? Beispiele: Wintertrolle, Marderstrauben.
4. Wie nennt man verkrüppelte Trauben? (vergl. Narren, Schnallen beim Obst);
5. wie die mit dem Aststück abgeschnittenen und aufbewahrten? (Henkele).

B. Das Rebgeschäft.

1. Die Tätigkeit. Frühjahrsarbeit bis zum Herbsten.
2. Wie heißen die Rebholzbündel? (Sende-, Särmtewellen).
3. Welche Ausdrücke hat man für das Nachlesen?
4. Die Namen der Geräte.
5. Volkstümliche Namen für die Spritzmittel (Rebschwefel, Kupferbrühe, Galitzel).

C. Das Keltergeschäft.

1. Die Arbeiten vom Zutragen zur Trotte bis zum Gärenlassen.
2. Die Namen der Geräte und Teile der Presse (Trotte, Torkel).

D. Der Wein.

1. Die Namen für die einzelnen Stufen der Entwicklung (Neuer, Süßer, Suser, Krätzer, er krätzt, er rißt, Federweißer).
2. Die Arbeiten am Wein und seine Behandlung.

Digitized by Google

3. Volkstümliche Namen von Chemikalien, die in gutem oder schlechtem Verwendung finden (Gärpulver für Salmiak, Tannin, Kannin, Klärpulver für Gerbsäure).
4. Namen für Weinsorten, Ausdrücke für gute und schlechte, verdorbene und gefälschte Weine.
5. Namen für eingeführte Weine.
6. Bezeichnungen beim Weinverkauf (Weinmaße: Ohm, Eimer; Geräte zur Gehaltsbestimmung usw.).
7. Das Faß, seine Teile; seine Lager und deren Teile.

E. Krankheiten und Feinde.

1. Des Rebstockes (Äscher, Bschiß, Blattfall, Reblaus).
2. Des Weines (Stich, weich, lahm).
3. Wie bekämpft man sie volkstümlich.

F. Rebe und Wein im Sprachgebrauch.

1. Sprichwörter und Redensarten, Wetter- und Zeitregeln (Aprilleschnitt macht Trübel dick). — Der Finkenruf wird gedeutet: Vit, vit, vit, drei vierteli Wii gä; Cäcili, wottsch nit e Vierteli Wii ha?
2. Gibt es Pflanzen oder Tiere, deren Blühen oder zahlreiches Erscheinen und Fruchten, bezw. Reifen Anzeichen für guten (schlechten) Herbst sind. (Eine gute Blüte der Eßkastanie zeigt gute Rebblüte an. Ein gutes Kastanienjahr — ein guter Herbst. Wie der Holunder reift, reifen die Trauben. Wenn die Wiiblumen (Orchis militaris) lange Blütenähren haben, wird das Weinjahr gut).
3. Winzerlieder (auch Kinderlieder) und Sprüche.
4. Sagen über Reben und Weinbau.
5. Inschriften an Winzerhäusern, auf Fässern und andere Geräten, auf Gläsern und Tellern.
6. Scherzhafte Erzählungen über schlechte Weine (zieht die Strümpfe zusammen; frißt Löcher in den Magen, weshalb der Nachtwächter alle Stunde wecken muß, damit die Leut sich umdrehen können).
7. Übernamen und Ortsneckereien von Reborten (auch wenn sie nicht auf die Reben bezugnehmen).
8. Necknamen für Winzer und Winzerfamilien.
9. Hausmarken von Winzern.
10. Flurnamen von Rebstücken, auch alten, heute verlassenen und Flurnamen, die auf alten Weinbau deuten.
11. Wie heißen die Zeilen des Rebbergs und die Flächenmaße?
12. Übertragungen (z. B. „Waldulmer Joon" für die herausgeworfene Mittelgasse des Kegelspieles).

G. Rebe und Wein im Volksbrauch.

1. Rebheilige und ihre Ehrung.
2. Sitten und Gebräuche beim Herbsten (Schließen der Reben; Namen für die Rebhüter; Lust und Feiern nach dem Herbsten).
3. Wie werden die Weinfuhrwerke geschmückt?
4. Wird an hohen Feiertagen (Christfest, Neujahr usw.) der Rebe gedacht? Hat man Gebräuche, die das Gedeihen der Reben befördern sollen? (Obstbäumen legt man Geld an die Wurzel, man hälst sie am Christtag oder in der Altjahrsnacht).
5. Wird die Rebe oder der Wein irgendwie volksmedizinisch verwendet (Rebenblut gegen Sommersprossen).
6. Werden Teile der Rebe technisch verwandt? (Reblaub zum Gurkeneinmachen; Rebblüten zu Bowlen; Hefe und Trappen zu Schnaps).
7. Volksbräuche, wo die Rebe oder ihre Teile und der Wein eine Rolle spielt.

H. Eine Bitte an alte Winzer.

Was war früher anders im Rebbau und Weingeschäft? (Trotten mit dem Fuß; andere Geräteformen usw.).

Wenn aus den einzelnen Rebkreisen Badens Antworten eingehen, dann werden wir ein Bild des badischen Winzerlebens zeichnen können. Die Antworten sind möglichst an das Badische Weinbauinstitut zu richten, wo sie gesammelt werden. Über die Einsendungen wird in dieser Zeitschrift berichtet werden. Hier sollen auch die verwertenden Aufsätze erscheinen.

❖

50 Jahre Reblaus in Deutschland.

Von Direktor Dr. K. Müller.

Mitteilung Nr. 99 des Badischen Weinbauinstituts Freiburg.

Im Jahre 1874 wurde in einer Gartenanlage des landwirtschaftlichen Instituts in Bonn-Poppelsdorf zum erstenmal die Reblaus in Deutschland an einer 1867 aus Washington bezogenen amerikanischen Zierrebe festgestellt. Im Jahre 1924 jährt sich sonach zum 50. Mal dieses für den deutschen Weinbau wichtige Ereignis. Darum scheint es angebracht, einen kurzen Rückblick auf die Ausbreitung der Reblaus zu werfen, die trotz ihrer Kleinheit im Stande war, den ganzen europäischen Weinbau von Grund aus umzuändern.

Die Reblaus kam um 1860 herum mit amerikanischen Reben nach Südfrankreich. Dort nistete sie sich offenbar an verschiedenen Stellen ein und verursachte von 1863 ab ein Absterben der Reben, besonders stark von 1865 ab. Aber erst 1868 wurde das winzig kleine an den Wurzeln lebende Insekt von Professor Planchon in Montpellier als die Ursache des Absterbens der Reben erkannt. Als diese Feststellung gemacht war, stellte sich dann bald heraus, daß schon große Flächen, vor allem an der Rhonemündung, von der Reblaus heimgesucht waren. Im Jahre 1884 waren schon über 1 Million ha Reben zerstört, denn in dem warmen Klima Südfrankreichs vermehrt sich das Insekt viel rascher als in unserem Klima. Von Frankreich aus, aber wahrscheinlich auch durch direkten Rebenbezug aus Amerika, breitete sich dann die Seuche über alle Weinbau treibenden Länder der Erde aus und wurde zum erstenmal festgestellt im Jahre:

1872 in Österreich,
1874 in Deutschland und in der Schweiz,
1875 in Ungarn,
1877 in Spanien, Portugal und Australien,
1878 in Italien,
1880 in Rußland,
1882 in Serbien,
1883 in der europäischen Türkei,
1884 in Rumänien, Bulgarien und Kalifornien,
1895 in Mazedonien und Algier,
1886 in Südafrika (Kapland),
1888 in Argentinien,
1890 in Neuseeland.

Digitized by Google

In Deutschland wurde sie außer in Bonn-Poppelsdorf im Jahre 1875 in Schöneberg bei Berlin und in der Großh. Gartenbauschule in Karlsruhe bekannt. Derartige Vorkommen, die sich in den folgenden Jahren noch mehrten, waren für den deutschen Weinbau häufig bedeutungslos, denn sie lagen abseits der Weinberge und die Insekten ließen sich leicht samt den Reben vernichten. Vereinzelt wurde das Insekt allerdings in großen Handelsgärtnereien entdeckt und sicher von da weithin verschleppt. So hängt zum Beispiel die im Jahre 1877 in einer Handelsgärtnerei in Plantières bei Metz aufgefundene Reblausverseuchung vermutlich mit der Einfuhr amerikanischer Wurzelreben zusammen, die im Jahre 1866 aus Frankreich erfolgte. Durch Bezug von Pflanzen aus

1895 in der bayerischen Pfalz bei Sausenheim,
1902 in Franken östlich von Würzburg.

Zuletzt von allen weinbautreibenden Staaten Deutschlands wurde die Reblaus in Baden festgestellt (Efringen 1913), obwohl Baden rings von mehr oder weniger reblausverseuchten Weinbauländern umgeben ist.

Wo die Seuche einmal festen Fuß gefaßt hatte, ist sie mit verschwindend wenigen Ausnahmen, auf die Dauer nicht mehr ganz zu unterdrücken gewesen, weil sich in der Regel in der Nachbarschaft der zuerst aufgefundenen Herde in den nächsten Jahren neue Herde einstellten. Da während der Kriegs- und Nachkriegszeit die Untersuchung der Reben auf Rebläuse ganz unterblieben und in dieser Zeit zufällig mehrere für die Verbreitung des Insektes sehr günstige

Winzer! Der Kellerwirtschaftskurs im Weinbauinstitut mußte wegen zu zahlreicher Anmeldungen geteilt werden. **Ein zweiter Kurs findet vom 17. bis 20. Dezember statt.**

Ein Weinbaukurs (Weinbau, Schädlingsbekämpfung) findet vom **20. bis 23. Januar im Weinbauinstitut** statt.

Bestellt rechtzeitig Wurzelreben für Neuanlagen; wenn keine mehr erhältlich, **können auch Blindreben verwendet werden.**

Schneidet die Reben nicht, bevor der strengste Frost vorüber ist, sonst setzt ihr euch der Gefahr aus, daß die geschnittenen Reben noch erfrieren.

Hängt Thermometer im Keller auf und **sorgt dafür, daß die Temperatur nicht zu stark zurückgeht** (vgl. Artikel auf S. 209). Nur in einem entsprechend temperierten Keller baut sich die Säure des Weines wunschgemäß ab. **In säurereichen Weinen Hefe öfters aufrühren.**

Füllt die Fässer spundvoll, reinigt die Spundlöcher mit einem reinen Lappen, **verwendet lange Faßspunden,** die in den Wein hineinreichen.

Frühzeitig geherbstete und jetzt klar gewordene Jungweine können im Dezember abgelassen werden. Die meisten Weine neigen zum **Braunwerden** (Probe 1 Tag offen im Glas stehen lassen) und **müssen darum tüchtig eingeschwefelt werden.**

Plantières sollen dann Infektionen in Cannstatt bei Stuttgart, in Kiel und in Sachsenhausen bei Frankfurt entstanden sein und wahrscheinlich ist auch für die umfangreichen Verseuchungen in Lothringen die Handelsgärtnerei in Plantières verantwortlich zu machen, während man als Ursprung der verseuchten Rebgefilde des Oberelsaß wohl eine Handelsgärtnerei in Bollweiler ansehen darf, in der schon 1876 die Reblaus festgestellt wurde.

Größere Verseuchungen im freien Weinberg wurden zum erstenmale nachgewiesen:

1876 bei Stuttgart,
1879 bei Erfurt,
1881 ein großer Herd im Ahrtal in der linksrheinischen Rheinprovinz,
1884 ein großer Herd bei Linz in der rechtsreinischen Rheinprovinz,
1886 im Oberelsaß bei Lutterbach und Hegenheim,
1887 im Freistaat und in der Provinz Sachsen an zahlreichen Stellen,
1887 in der Provinz Hessen-Nassau an mehreren Stellen,
1892 in Hessen bei Oppenheim,

Sommer folgten, hat die Reblausgefahr für den deutschen Weinbau jetzt eine ganz andere Bedeutung erlangt. Während vor dem Kriege (1914) der Umfang der deutschen Reblausherde nur 0,9% der gesamten deutschen Rebfläche (das stark verseuchte Elsaß-Lothringen eingerechnet!) betrug, ist er jetzt zweifellos viel größer geworden. Wir haben jetzt große Reblausherde zum Beispiel im Ahrtal, im Nahetal bei Bingen, am Scharlachberg bei Bingen, bei Oestrich, Oberheimbach und Büdesheim, in Franken zumal bei Iphofen, wo schon gegen 60 ha verseucht sind und eine weitere Untersuchung bisher am Widerstand der Bevölkerung scheiterte, an vielen Stellen in Württemberg und in Baden, bei Grenzach, Fischingen, Efringen, Pfaffenweiler.

Nach 50jähriger Anwendung des Vernichtungsverfahrens mußte man daher andere Wege beschreiten, um weiterhin Weinbau betreiben zu können. Seit diesem Jahre ist jetzt, zuerst in Baden, dann auch in Württemberg, die Rebenpfropfung freigegeben worden, weil die Bepflanzung von Pfropfreben mit reblauswiderstandsfähiger Unterlage die einzige Möglichkeit darstellt,

Digitized by Google

um auch in Zukunft, wenn die Reblaus noch stärker auftreten wird, Weinbau betreiben zu können. Unter Führung der süddeutschen Staaten sind nach langem Meinungskampfe — vor allem Preußen und Bayern hielten an der bisherigen Reblausbekämpfung zähe fest — die Ausführungsbestimmungen zum Reblausgesetz so abgeändert worden, daß dem Winzer, wenn er sich jetzt rechtzeitig auf die veränderten Verhältnisse einstellt, nicht bange zu sein braucht. Ein weiteres striktes Festhalten an den alten Ausführungsbestimmungen war für die Zukunft unmöglich, weil doch einmal mit der Anpflanzung der Pfropfreben begonnen werden mußte und der Zeitpunkt hierfür war jetzt gekommen. Es standen vor allem auch die Mittel nicht zur Verfügung, um großzügig die Absuchung der Rebgelände nach der Reblaus und die Vernichtung der verseuchten Stellen samt Sicherheitsgürtel durchführen zu können. Vom Jahre 1874 bis 1915, solange die amtliche Statistik über die Reblauskrankheit veröffentlicht ist, beliefen sich die Ausgaben für die Bekämpfung der Reblaus in Deutschen Reich auf 25,8 Millionen Goldmark. Jetzt würde diese Summe, wenn im gleichen Umfang weiter gesucht würde, lawinenhaft anschwellen. Da aber Ausgaben in solchem Ausmaß zur Zeit unmöglich sind, wird eben die Untersuchung der Rebgelände in geringerem Umfange durchgeführt. Damit wächst aber die Gefahr der weiteren ungestörten Ausbreitung der Reblaus.

Überall entstehen jetzt in den deutschen Weinbauländern Amerikanermuttergärten, die uns in Zukunft das für die Pfropfungen nötige Unterlagenholz liefern sollen, nachdem uns jahrzehntelange Anbauversuche in allen möglichen Bodenarten gezeigt haben, welche Unterlagsreben für die einzelnen Böden und Rebarten die brauchbarsten sind.

Die Vorteile der gepfropften (veredelten) Reben sind so groß, daß selbst der einfachste Winzer sie erkannt hat und nur noch ungläubig lächelt, wenn man ihn, wie es ehedem geschah, vom Anbau veredelter Reben mit der Begründung abbringen wollte, die Herstellung veredelter Würzlinge sei kostspieliger als die unveredelter. Er weiß jetzt, durch Besichtigung zahlreicher Anbauversuche, ganz genau, daß das größere Erträgnis, das die veredelten Reben besonders in den ersten Jahren aufweisen, die höheren Ausgaben für die Anlage des Rebstückes rasch ausgleicht. So ist jetzt nach Freigabe der Rebenveredelung in den süddeutschen Weinbauländern der Ruf nach Pfropfreben so stark geworden, daß lange Zeit nicht im entferntesten die Nachfrage darnach wird gedeckt werden können. Es herrscht nun wieder ein neues Leben im deutschen Weinbau. Der Jungwinzer, der im Kriege manches gesehen hat, was ihm zweckmäßiger erscheint als das Althergebrachte, geht mit Feuereifer dahinter, seine Weinberge neuzeitlich umzugestalten und zur Neubepflanzung veredelte Reben zu verwenden. So wird die Reblaus im zweiten Halbjahrhundert ihres Daseins in Deutschland erleben, daß ihr mit allen Mitteln der neuzeitlichen Weinbautechnik zu Leibe gerückt wird, um in den wertvollen deutschen Weinlagen den Rebstock trotz der Reblaus weiterpflanzen zu können.

❖

Mostgewicht und Säure Markgräfler, Breisgauer und Kaiserstühler Moste im Jahre 1924.

Von Regierungsbotaniker Dr. Geßner.

(Mitteilung Nr. 100 des Badischen Weinbauinstituts.)

Wir haben im vergangenen Herbste Mostgewicht und Säure bei zahlreichen Mosten des Markgräflerlandes, Breisgaues und Kaiserstuhles teils zum Zwecke der Verbesserung, teils des allgemeinen Wissens wegen festgestellt. Obwohl Spätlesen darunter waren und Moste aus ersten Lagen, so wurden, abgesehen von den Hybriden Oberlin 595 und 716, niemals Mostgewichte bis 90° und darüber angetroffen. Daher dürften auch die Mostgewichte über 90°, von denen in den Herbstberichten der Tagespresse wieder-

Ort	Lage	Traubensorte	Mostgew. in Öchslegraden	Säure %
Obereggenen	Obereggener	Elbling-Gutedel	59°	12.9
Schliengen	Hauelt	Gutedel	60°	10.9
"	Kohlrose	"	64°	9.6
"	Ölacker	"	71°	8.6
"	Langenrain	"	72°	9.2
"	Sonnenstück	"	75°	8.9
Auggen	Auggener	"	74°	8.9
Müllheim	Reggenhag	"	75°	7.8
Heitersheim	Heitersheimer	—	59°	15.0
Mauchen	Mauchener	—	64°	8.9
Laufen	Weingarten	Gutedel, etwas Elbling	70°	10.7
"	Guflug	Gutedel	75°	9.2
Krotzingen	Krotzinger Berg	gemischt	63°	9.7
Norsingen	Norsinger	—	60°	12
Staufen	Staufener	—	69°	12
Schallstadt	Batzenberg	Gutedel	75°	8.9
"	"	"	74°	10.3
"	"	Oberlin 595	88°	19.5
Ebringen	Ebringer	gemischt	63°	9.6
St. Georgen	St. Georgener	" meist Gutedel	73°	7.6
"	"	" " "	76°	8.5
Freiburg	Jesuitenschloß	Solonis×Goldriesling	84°	7.5
"	"	Seibel 1000	71°	10.2
"	"	B. S. 450	70°	13.85
"	"	Gaillard 157	56°	14
"	"	Oberlin 716	90°	16.8
"	"	N 6 53	84°	14.1
"	"	Taylor	76°	10.7
"	"	Oberlin 595	99°	12.9
"	"	Gutedel	71°	7.8
"	Schlierberg	Gutedel u. Elbig. Ausl.	73°	7.2
"	"	" "	70°	9.3
"	"	" "	68°	9.9
"	Schloßberg	gemischt (Burgunder, Elbling, Gutedel)	81°	8.6
Glottertal	"	Weißherbst	77°	12.3
Bötzingen	Bötzinger	Elbling	49°	11.8
Eichstetten	Eichstettener	—	63°	12.75
Kiechlinsbergen	Kiechlinsbergener	Elbling	56°	13.2
Oberrotweil	Oberrotweiler	Elbling	57°	13.4
"	"	Burgunder u. Ruländer	63°	11.6
"	Birchental	Elbling	61°	14
"	Wittel	Burgunder	74°	12.1
"	Kirchberg	gemischt (Burgunder, Ruländ., Elbl., Gutedel	73°	12.1
"	Steingrubenberg	" "	77°	11.3

holt die Rede war, zu Seltenheiten gehören und sich lediglich auf Burgunder- und Ruländerspätlesen bester Lagen beziehen, zumal größtenteils recht früh gelesen wurde, ohne daß die warmen Herbsttage in vielen Ge-

Digitized by Google

markungen für die Traubenreife noch zur Geltung kamen. Einzelfälle zu verallgemeinern gibt aber ein falsches Bild und führt irre.

Die Mostgewichtsbestimmung von seiten der Winzer läßt noch viel zu wünschen übrig und wird häufig nicht exakt genug durchgeführt. Meist sind ungeeichte Spindeln im Gebrauch, deren Teilstriche außerordentlich dicht zusammengedrängt sind und die infolgedessen selten genau wiegen. Das gleiche ist der Fall, wenn silberne Wagen verwendet werden, die Verbeulungen aufweisen. Vermehrt wird die Größe der Fehlerquelle bei den Messungen ferner dadurch, daß man die Moste unfiltriert wägt, ohne vordem die Flüssigkeit von Hülsen und Schleimteilen getrennt zu haben. Die Unterschiede, welche zwischen dem wirklichen Mostgewicht und dem gefundenen auf diese Weise entstehen, können sich auf bis 10° nach Öchsle belaufen.

Da das Mostgewicht und der Säuregehalt des Herbstes allgemein interessiert, gebe ich vorstehend eine kurze Zusammenstellung im Auszuge. Die Traubenlese nachgenannter Moste fand bis auf die Freiburger Moste fast durchweg in der ersten Oktoberhälfte statt.

Kleine Mitteilungen

Kellerwirtschafts-Kurs des Badischen Weinbauinstituts.

Zu dem vom 9. bis 12. Dezember im Weinbauinstitut in Freiburg stattfindenden Kellerwirtschaftskurs sind so unerwartet viele Anmeldungen eingegangen, daß sich das Institut gezwungen sieht, den Kurs doppelt abzuhalten. Es wird deshalb ein weiterer Kurs in der Zeit vom 17. bis 20. Dezember stattfinden.

VIII. Kurs des Badischen Weinbauinstituts über Kellerwirtschaft und Weinbau in Gaisbach bei Oberkirch.

Die Ortsgruppe Oberkirch des Ortenauer Winzervereins ließ in der Zeit vom 25. bis 27. November in Gaisbach bei Oberkirch durch das Badische Weinbauinstitut einen Kurs über Weinbau und Kellerwirtschaft abhalten. Der Kurs, der von 55 Teilnehmern besucht war, wurde durch den Vorsitzenden, Herrn Gutsverwalter Renner in Gaisbach, eröffnet. Dann sprachen an drei Nachmittagen vier Herren vom Weinbauinstitut. Hoffentlich haben die lehrreichen Vorträge manchem Ortenauer Winzer gezeigt, daß er in Zukunft anders wirtschaften muß, wenn er seinen Betrieb gewinnbringend erhalten will. Neben vielen erfahrenen älteren Winzern war erfreulicherweise auch die Zahl der jüngeren Winzer groß. Bei diesen dürfte die Forderung, eine zweckentsprechende Umstellung des Weinbau- und Kellereibetriebes vorzunehmen, am ehesten auf fruchtbaren Boden gefallen sein.

Weinbauausstellung 1925 in Koblenz.

Eine allgemeine deutsche Weinbauausstellung wird im Jahre 1925 von der Stadt Koblenz anläßlich der tausendjährigen Zugehörigkeit der Rheinlande zum Deutschen Reich veranstaltet. Die Ausstellung wird sich auf den gesamten deutschen Weinbau erstrecken und neben der Darstellung der einzelnen Weinbaugebiete allgemeine Abteilungen enthalten wie Biologie der Rebe, Krankheiten und Schädlinge der Rebe, Kunst und Weinbau, Literatur und Weinbau, Kultur und Weinbau usw. Die mit dem Weinbau zusammenhängenden Industrien (Schädlingsbekämpfungs- und Düngemittel, Kellereigeräte usw.) werden ebenfalls vertreten sein. Sämtliche deutschen Weinbauverbände, sowie die zuständigen Behörden und Fachanstalten, haben bereits ihre Mitwirkung zugesagt, sodaß etwas Gediegenes erwartet werden kann. Als Zeit ist Mitte Juli bis Mitte September in Aussicht genommen, als Ort die ausgezeichnet geeignete Festhalle von Koblenz samt dem umliegenden Gelände. Der Deutsche Weinbauverband wird im Rahmen des Weinbaukongresses, der bekanntlich für das Jahr 1925 in Wiesbaden vorgesehen ist, keine besondere Ausstellung veranstalten, sondern die Ausstellung in Koblenz von Wiesbaden aus besuchen. So ist zu hoffen, daß die Ausstellung, deren Vorbereitung bereits eingeleitet ist, eine erschöpfende Darstellung des deutschen Weinbaus und seiner Bedeutung geben wird. Dr. Z.

In der Gärung stecken gebliebene Weine.

Infolge der plötzlich eingetretenen Kälte ist in vielen Winzerkellern, die nicht tief genug liegen, eine rasche Temperaturabkühlung eingetreten, die mitunter auf 10°C und noch weniger herabging, sodaß spätgeherbstete Weine oder solche, die nachträglich nachgezuckert worden sind, in der Gärung nicht vorwärts kommen und sich nicht klären. Schon durch Verkosten kann man meistens feststellen, daß sich in den Weinen noch unvergorener Zucker befindet. Die Weine sind, wie der technische Ausdruck lautet, in der Gärung stecken geblieben. In diesem Zustand darf der Wein nicht längere Zeit bleiben, sonst riskiert man, daß er krank wird. Es entwickeln sich nämlich in solchen zuckerhaltigen und noch alkoholarmen Weinen leicht Organismen (Bakterien und Pilze), die den Wein nachteilig beeinflussen können. So tritt z. B. leicht ein Schleimig- oder Weichwerden ein, d. h. der Wein fließt beim Eingießen in ein Glas nicht dünn wie Wasser und tropfenweise heraus, sondern er läuft zähe wie eine ölige Flüssigkeit und zieht Fäden. Sein Geschmack ist mild und süßlich. Um diese und andere Krankheiten zu vermeiden, muß der Kellerwirt dafür Sorge tragen, daß der Wein wieder in Gärung kommt und daß der Zucker gänzlich durchgegoren wird. Wo es sich ermöglichen läßt, wird man den Wein in einen Kellerraum bringen, der geheizt werden kann. Nach wenigen Tagen wird dann bei entsprechender Temperaturerhöhung der Wein wieder flott gären. Wo sich eine elektrische Leitung im Keller befindet, wird man durch Einhängen der elektrischen Heizschlange „Thermosana" dasselbe erreichen. Wem nur geringe Mengen Wein in der Gärung stecken geblieben sind, der wird auch dadurch zum Ziele kommen, daß er das betreffende Faß gehörig mit wollenen Decken umwickelt, um auf diese Weise eine Wärmeausstrahlung des Fasses zu verhindern. Jedenfalls muß irgend eine der empfohlenen Maßnahmen beim Steckenbleiben des Weines in der Gärung ergriffen werden, sonst erleidet der Besitzer des Weines einen Schaden.

K. Müller.

Spundlappen!

Jahraus, jahrein predigt man unverdrossen an die Winzer, doch die Spundlappen nicht mehr zu verwenden, weil sie das sicherste Mittel darstellen, um essigstichige Weine zu bekommen. Der Spundlappen saugt sich nämlich voll Wein und dieser Wein, der mit der Luft in dauernder Berührung steht, wird durch Essigbakterien, die überall, wo Wein lagert, vorhanden sind, in Essigsäure und Wasser zersetzt. Die Bakterien gelangen aber auch in den Wein im Faß und nach und nach wird auch dieser essigstichig. Die Verwendung der Spundlappen stellt also eine direkte Gefahr für die Weine dar. Aus diesem Grunde findet man Spundlappen heutzutage auch nur in solchen Kellereien, in welchen eine neuzeitliche Kellerwirtschaft noch nicht besteht. Nur beim Versand von Wein in Fässern ist ein Spundlappen in einzelnen Fällen, wenn der Faßspund nicht genügend schließt, vorteilhaft, wenn schon auch in diesem Falle die Verwendung mit gewissen Gefahren für den Wein verknüpft ist. Wenn aber eine deutsche Weinbauzeitschrift, wie es geschehen ist im Anzeigenteil eine Anzeige für Spundlappen von einer „Spundlappen-Fabrik" bringt, besteht die große Gefahr, daß die Winzer solche Spundlappen kaufen und verwenden, wodurch, wie gesagt, die Grundlage für einen essigstichigen Wein gelegt wird. Fürsorglich gibt die betreffende Zeitschrift in einer daneben stehenden Anzeige allerdings auch gleich an, wer durch Anwendung solcher Spundlappen etwa stichig gewordene Weine kauft!

K. Müller.

Neue Lage der Handelsvertragsgefahr für den Weinbau.

Unter dieser Überschrift weist der Präsident des Deutschen Weinbauverbands, Direktor Dr. Müller-Karlsruhe, in Nr. 30 von „Der deutsche Weinbau" darauf hin, daß durch die Auflösung des Reichstags eine neue besonders gefährliche Lage geschaffen sei. Das vorläufig provisorische deutsch-spanische Handelsabkommen, das weder dem Weinbau, dem Weinhandel sogar einschließlich des Weinimporthandels, sowie auch der deutschen Industrie und weiten Teilen der

Digitized by Google

Reichsregierung nicht recht sei, steht den bereits mit Frankreich begonnenen und den mit Italien im Dezember in Aussicht genommenen weiteren Handelsvertragsverhandlungen im Wege. Denn Frankreich und Italien betrachten, wie Spanien, den Wein als dasjenige Erzeugnis, auf dessen Ausfuhr nach Deutschland sie den allergrößten Wert legen. Unter Hinweis auf das Bestehen des spanischen Abkommens werden die Franzosen, und später auch die Italiener, die dort gewährten, unglaublich niederen Zollsätze verlangen. Um diese, für alle trostlose Sachlage zu ändern, gäbe es nur das Mittel der Beseitigung des spanischen Handelsabkommens. Da der Reichstag vorläufig nicht mehr existiere und deshalb auch nicht die Bahn durch eine Ablehnung der Ratifikation freimachen könne, so bleibe nur die Kündigung des Abkommens und seiner vorläufigen Inkraftsetzung. Diese sei sofort möglich und werde zurzeit ernstlich erwogen. Vor oder gleichzeitig mit der Kündigung könnte die Reichsregierung neue Vertragsverhandlungen auf anderer Grundlage eröffnen. Dabei wäre freilich dem Weinbau nicht gedient, wenn man einzelne Bestimmungen, wie z. B. über Weißweinverschnitt und Flaschenzollvergünstigungen, einfach fallen ließe, da das Gefährlichste in dem Vertrage, die niederen Zollsätze für Weiß- und Rotweine, im allgemeinen darstellen würden.

Dümmler.

Italienische Weine für Deutschland.

Der Corriere vinicolo stellt in einem Leitartikel Betrachtungen über die ausländischen Märkte und die italienische Ausfuhr an. In der Hauptsache bieten nur die mitteleuropäischen Staaten: Frankreich, Schweiz, Deutschland, Österreich, Ungarn und Tschechoslowakei Aussicht für den Absatz italienischer Weine. In den übrigen Ländern ist teils durch Einfuhrverbote, teils durch die Abstinenz das Geschäft vollständig unmöglich. Höchstens zeigen sich einige Chancen für Spezialweine wie Chianti, Vermuth, Marsala und Asti spumante. — Über Deutschland heißt es da: das Land produziert durchschnittlich nur 2 Millionen Hektoliter und verbraucht etwa 3,5 Millionen Hektoliter jährlich. Das Nationalgetränk ist bekanntlich Bier. Nach dem 10. Januar 1925 ändern sich die Einfuhrgesetze vollständig. Es sind zurzeit Unterhandlungen im Gange, damit den italienischen Weinen eine angemessene Behandlung in den neuen Verträgen gesichert wird, ohne daß Spanien, wie es kürzlich den Anschein hatte, den Löwenanteil bekommt. Vor dem Krieg belief sich die italienische Ausfuhr durchschnittlich auf 150 000 hl pro Jahr, heute kommen wir nicht mehr auf diese Zahl, trotzdem solche leicht zu erreichen und zu übersteigen wäre. Vor dem Abschluß der neuen Verhandlungen läßt sich nichts Bestimmtes sagen. Bevorzugt sind: süditalienische Verschnittweine, Oberetschweine, Vermuth und Marsala.

W.

Anerkennung von Schnittholz durch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft.

Auf Grund der Bestimmungen für die Anerkennung von Reben zur Gewinnung von Schnittholz wurden nachstehende Reben anerkannt:

In Gemeinschaft mit dem Weinbauverein für die Rheinpfalz in Neustadt a. H. bei Weingutsbesitzer Fr. Aug. Froelich in Edenkoben (Pfalz), in Gemeinschaft mit dem Fränkischen Weinbauverein in Würzburg bei der Weinguts- und Kellereiverwaltung des Juliusspitals in Würzburg und bei der Direktion der staatlichen Lehranstalt in Veitshöchheim, in Gemeinschaft mit dem Badischen Weinbauinstitut in Freiburg bei Weingutsbesitzer Krafft-Vogt in Schallstadt (Baden) und bei Schloßgutsbesitzer A. Rößler in Neuweier (Baden), in Gemeinschaft mit der Zentralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart bei Weingärtner Herm. Schneider und Weingärtner Friedrich Wilhelm Schneider in Heilbronn, in Gemeinschaft mit dem Kreisausschuß für Rheinhessen in Alzey bei Weingutsbesitzer Joh. Jamin in Bodenheim, zusammen mit der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Bonn bei der Reichsgräflich von Kesselstattschen Weingutsverwaltung in Josefshof bei Graach a. Mosel, bei der C. von Schubertschen Rittergutsverwaltung in Grünhaus bei Ruwer, bei der Preußischen Domänenweinbauverwaltung in Trier und bei der Preußischen Rebenveredelungsanstalt in Bernkastel-Cues.

Torf in Weinbergen.

In Nr. 22 der Schweiz. Zeitschrift für Obst und Weinbau macht der Winzer David auf einen Versuch aufmerksam, den er vor zehn Jahren mit Einbringen von Torfmull in einem 10 a großen Weinberge mit tonig-lehmigem Boden angestellt hat und der bis auf den heutigen Tag nur Günstiges zur Folge hatte. Auf jedes „Kreuz" kam ein Rücktragekorb voll Torfmull, der den Weinbergsboden in einen Gartenboden umwandelte, in welchem es eine Lust war zu arbeiten. Die anfänglich üppig sich entwickelnden Unkräuter wurden durch fleißiges Hacken beseitigt. Der ständig durch den auflagernden Torfmull offengehaltene Boden ließ die Reben üppig gedeihen mit später nachfolgender recht guter Fruchtbarkeit. Die allmählich im Wachstum merkbare Erschöpfung wird durch Düngung mit Stallmist behoben.

Dümmler.

Zuviel Weinbaufläche in Italien.

Nach dem „Giornale Vinicolo Italiano" vermag Italien als Höchstmenge 40—42 Millionen hl Wein alljährlich dem Konsum zuzuführen, während in den letzten 15 Jahren die Weinmenge durchschnittlich 43 Millionen hl betrug. In den letzten 25 Jahren hat sich die Rebfläche in Italien von 4 074 000 ha auf 4 273 000 ha vergrößert. Da die Rebfläche sich vielfach auf Gebiete ausdehnt, die anderen Kulturpflanzen zum Anbau dienen könnte, wird gewünscht, daß die Regierung solche Neuanlagen in Zukunft verhindere.

K. M.

Aussichten für den Winter 1924/25.

Dr. Franz Bauer in St. Blasien, der sich in letzter Zeit viel mit der Vorausberechnung der Temperatur längerer Perioden beschäftigte, gibt jetzt eine Temperaturvorhersage für den kommenden Winter bekannt, der nicht so kalt und schneereich wie im letzten Jahr sein wird, aber auch nicht als ausgesprochen sehr milder Winter bezeichnet werden darf. Er schließt das daraus, daß die mittlere Durchschnittstemperatur mit einer Wahrscheinlichkeit von 88% zwischen 2° C über und 0.9° C unter der normalen Wintertemperatur Deutschlands liegen wird. — Bekanntlich hat Dr. Bauer im Frühjahr 1924 schon vorausgesagt, daß der Sommer 1924 kalt und regenreich sein werde, was ja dann genau, wie vorhergesagt, eingetroffen ist.

K. M.

Über das Auftreten der Blattfallkrankheit auf Ampelopsis Veitchii im Rheingau.

Professor Dr. Lüstner-Geisenheim berichtet in Nr. 10 des Nachrichtenblattes für den deutschen Pflanzenschutzdienst, daß in diesem Jahre zum erstenmale in Europa die Blattfallkrankheit auch an Ampelopsis Veitchii festgestellt worden sei — nachdem das Vorkommen des Pilzes auf dieser Pflanze in Nordamerika schon lange bekannt war. Diese Angabe ist nicht ganz zutreffend, denn schon 1908 beobachtete Dr. von Wahl an A. Veitschii die Peronospora in den Anlagen der Landw. Versuchsanstalt Augustenberg (Jahresber. 1908, S. 61), während A. quinquefolia gesund blieb. Lüstner beobachtete Anfang September an den jungen Blättern der Triebspitzen die Pilzflecke, die sich entgegen dem Auftreten an unseren heimischen Reben nicht in runder Form, sondern ähnlich wie bei dem Auftreten der Blattfallkrankheit an den Blättern der Amerikanerreben, in eckiger Form, ausgefranst oder eingeschnitten, vielfach auch bandartig zeigten. Lüstner schließt aus dem Auftreten des Pilzes auf dieser Pflanze in Europa, daß sich derselbe den hiesigen Verhältnissen immer mehr anpaßt.

Zur Reblaus-Rassenfrage.

Bekanntlich hat Börner aus seinen Untersuchungen bei Metz, die seit 1918 in Naumburg fortgeführt werden, geschlossen, daß die Reblaus in zwei biologische Rassen zerfällt Der letzte Stand seiner Auffassung war folgender: Die Reblaus (Phylloxera vastatrix Planchon) muß in zwei Arten zerlegt werden: Phylloxera vitifolii, ursprünglich auf Vitis riparia heimisch, eine Art, die nur in südlichen Weinbaugebieten (Frankreich, Italien) vorkommt und Phylloxera vastatrix mit Vitis labrusca als Wirtspflanze, die in den südlichen und nördlichen Weinbaugebieten vorkommt und in den letzteren (Lothringen, Deutschland, Schweiz und teilweise Österreich) die einzige Reblaus ist. Beide Arten unterscheiden sich nach Börner außer durch ihr biologisches Verhalten auch durch morphologische Merkmale.

Der Börnerschen Auffassung treten nun die italienischen Forscher Grassi nnd Topi entgegen. Ihren Ausführungen, die die Zeitschrift

Digitized by Google

Wein und Rebe in Übersetzung wiedergibt, entnehmen wir folgendes: Frühere Versuche der Verfasser schienen zwar auf ein verschiedenes Verhalten von nord- und süditalienischen Rebläusen hinzudeuten, doch waren diese Arbeiten unter ungünstigen Bedingungen ausgeführt worden. Neuere ausgedehnte Untersuchungen veranlassen die Verfasser zu der Meinung, daß man nicht berechtigt ist, von zwei Reblausrassen, geschweige denn Arten zu sprechen. Insbesondere haben Infektionsversuche, die mit von Börner bezogenen Läusen (Phylloxera vastatrix Börner) an Hybridenreben ausgeführt wurden, gezeigt, daß sie sich in Italien anders verhielten als in Naumburg. So bildeten sie z. B. an der Unterlagsrebe Riparia×rupestris Couderc 3309 Nodositäten wie die südliche Reblaus, während sich in Börners Untersuchungen C. 3309 als völlig immun gezeigt hatte. Da ferner die von Börner angegebenen morphologischen Artunterschiede zwischen Phylloxera vastatrix und Phylloxera vitifolii von Grassi und Topi nicht bestätigt werden konnten, so sehen die italienischen Verfasser die Reblaus als eine einheitliche Art an. K.

Die Rebenveredelung in Tirol.

Einem Bericht des Weinbausachverständigen der preußischen Rebenveredelungskommission, der in Nr. 30 von „Der Deutsche Weinbau" erschienen ist, ist zu entnehmen, daß das einstige Deutsch-Südtirol — vornehmlich die weinbautreibenden Gemeinden Bozen, San Michele, Eppan und Kaltern — das Studium der Versuche mit gepfropften Reben überwunden hat und die Reblaus als besonders gefährlichen Gegner nicht mehr fürchtet. 40% der gesamten Weinbergsfläche stehen bereits auf amerikanischer Unterlage; alljährlich werden 150—200 ha solcher Weinberge neu angelegt. Größere und kleinere Weingutsbesitzer haben eigene Amerikaner-Muttergärten, ebenso die Gemeinden. Die weitere Vermehrung der Muttergärten läßt man sich sehr angelegen sein, um sich von dem bis jetzt zum Teil noch getätigten Bezug von Unterlagsholz aus dem Auslande — welches zumeist geringere Anwachsprozente ergibt als das aus eigener Zucht stammende Holz — völlig freizumachen. Die den Gemeinden gehörigen Rebenveredelungsanstalten haben ihre Ausgaben (Gehalt des Leiters, Arbeitslöhne, Heiz- und andere Materialien, Bodenpacht, usw.) durch ihre Einnahmen zu decken. Die Vortreibhäuser sind so groß, daß sie bei einmaliger Bedeckung 300 000 Veredelungen aufnehmen. Wer selbst veredelt, kann seine Veredelungen für den Preis von 14 Lira pro Kiste in diesen Häusern vortreiben lassen, um sie dann nachher wieder selbst in eigener Rebschule zur Bewurzelung einzulegen. Auch das direkte Aussetzen der vorgetriebenen Reben in den Weinberg ist mit Erfolg versucht worden. Wer von den Gemeindemitgliedern nicht selbst veredelt, kann die benötigten einjährigen Pfröpflinge von der Gemeinde-Rebenveredelungsanstalt beziehen zum Preise von 1 Lira pro Stück. Was dort übrig bleibt, wird zu 1.10 bis 1.20 Lira pro Stück nach auswärts verkauft. Als Veredelungsunterlagen werden bevorzugt Riparia × Rupestris 3309 C und 101[14] M.G. sowie von den Berlandieri × Riparia Teleki verschiedene Selektionsformen u. a. 8 B, 5 A bzw. 5 BB. Riparia × Rupestris Schwarzmann ist nur z. T. begehrt. Aramon × Rupestris 1 Ganzin und Mourvèdre × Rupestris 1202 C haben sich bewährt, treten aber vor den zuerst genannten Sorten mehr und mehr zurück. Solonis × Riparia 1616 C und Chasselas × Berlandieri 41 B sind, weil sie nicht befriedigten, aufgegeben worden. Die Erziehung der Amerikaner-Mutterstöcke geschieht auf den für den Tiroler Weinbau charakteristischen Pergeln (Dachlauben). Dümmler.

Schweizerische Erfahrungen mit Unterlagsreben.

Der bekannte Weinbausachmann H. Schellenberg in Wädenswil gibt in der Schweizerischen Zeitschrift für Wein- und Obstbau seine Erfahrungen mit den einzelnen amerikanischen Unterlagsreben bekannt, woraus zu entnehmen ist, daß die Zahl der Unterlagsreben, die wirklich brauchbar sind, sich immer mehr vereinfacht, und daß es im großen und ganzen dieselben Sorten sind, die auch anderweitig als die besten erkannt sind. Die vielfach ausgesprochene Ansicht, der Wert der Unterlagsreben für den Weinbau „reiche nur auf Rufweite", ist also ein Schlagwort, gegen das nicht scharf genug Stellung genommen werden kann.

Riparia×rupestris 101/14 ist gute Räuschlingunterlage, für Gutedel und Burgunder weniger geeignet, für Riesling×Silvaner gut.

Riparia×rupestris 3306, für Burgunder wertvoller als 101/14. 3306 kann ohne Risiko durch die bessere 3309 ersetzt werden.

Riparia Grand glabre für Burgunder sehr geeignet.

Solonis×riparia 1616 für gute mittelschwere bis schwere Böden, gut für Burgunder und Riesling×Silvaner.

Aramon×rupestris G. 1. Für Burgunder als Unterlage nicht geeignet, für andere Sorten geeignet, bewurzelt sich aber in den Rebschulen schlecht.

Verschiedene Berlandieri-Kreuzungen wie 420 A oder 8 B sehr gut, für Silvaner beste Unterlage. K. M.

Ein neues Holzkonservierungsmittel.

In den Comptes rendues, Bd. 176 S. 178, veröffentlicht Chavastelon ein gutes Holzkonservierungsmittel, das wohl auch für den Weinbau und für die Kellerwirtschaft (Faßlager) von Bedeutung ist. Er mischt eine heiße 6%ige Kaliumbichromatlösung mit Kupfervitriol und erhält so Kupferbichromat, das trockenes oder frisches Holz imprägniert und jahrelang gegen Fäulnis schützt. In der gleichen Zeitschrift (Bd. 178, Nr. 15, 1924) teilen A. und R. Sartory ihre Untersuchungsergebnisse dieses Mittels gegen Fäulnispilze mit. Sie finden, daß Kupferbichromat die Fäulniserreger viel intensiver abtötet als Kaliumbichromat. K. M.

Paradichlorbenzol, ein neues Bodendesinfiziens.

Die Versuche, die Reblaus an den Rebwurzeln durch ein chemisches Mittel zu töten, ohne der Pflanze Schaden zuzufügen, haben bekanntlich trotz vieler Versuche einen befriedigenden Erfolg noch nicht gehabt. Im amerikanischen Pflanzenschutz wird nun neuerdings ein Präparat zur Vernichtung unterirdisch lebender Insekten angewendet, das unter Umständen auch für die Reblausbekämpfung von Bedeutung werden kann. Es ist das Paradichlorbenzol, ein Substitutionsprodukt des Benzols. Im reinen Zustand ist es weiß, kristallinisch, es hat einen Schmelzpunkt von etwa 54° und einen Siedepunkt von 173°. Schon bei einer Wärme von 25—30° verdampft es merklich. Sein Dampf ist sehr schwer und sinkt in die tieferen Bodenschichten hinab, wo er starke Giftwirkungen gegen Tiere ausübt, ohne die Wurzeln erheblich zu schädigen. Diese Eigenschaften würden das Mittel sehr wohl zur Reblausbekämpfung und vielleicht auch zum Kampf gegen Engerlinge, Drahtwürmer und andere Bodenschädlinge geeignet erscheinen lassen. Erfahrungen liegen in Europa noch nicht viel vor. Im Progrès agricole berichtet R. Libes über einen Bekämpfungsversuch gegen die Larve von Capnodis tenebrionis, eines Käfers, die in den unterirdischen Stamm- und Wurzelteilen des Kirschbaums bohrt. Es wurden 15—30 Gramm Paradichlorbenzol an den Wurzelhals jeden Baumes gegeben und mit Erde bedeckt. Über den Erfolg sind die Beobachtungen noch nicht abgeschlossen. Schädigungen an den Bäumen wurden jedenfalls nicht beobachtet. Die amerikanischen Beobachtungen über die Wirksamkeit des Mittels gegen die Reblaus lauten günstig. Es wurden 200 Gramm davon auf den Stock angewendet, in 10—15 cm tiefe Rillen rings um den Stamm verteilt. Wenn der Preis des Mittels etwa bei Verwendung von Rohprodukten nicht zu hoch ist, so scheint das Paradichlorbenzol, das bisher unter dem Handelsnamen „Globol" als Mittel gegen die Kleidermotte Verwendung findet, auch für die Reblausbekämpfung im deutschen Weinbaugebiet einer Prüfung wert. K.

Rundschau

Deutschland.

Die **Umsatzsteuer** wird vom 1. Januar 1925 ab von 2% auf 1½% ermäßigt. Eine weitere Ermäßigung steht im nächsten Jahre in Aussicht.

Die **Weinsteuereinnahmen im Oktober** belaufen sich auf 7 402 339 Goldmark. In der Zeit vom 1. April bis Ende Oktober belaufen sich die Weinsteuereinnahmen auf 46 217 887 Goldmark, sie stellen also in 7 Monaten schon nahezu den Betrag dar, der für das ganze Rechnungsjahr erwartet wurde (48 Millionen).

Deutsch-französische Wirtschaftsverhandlungen. Zu den Verhandlungen in Paris werden Dr. von Bassermann-Jordan, Weingutsbesitzer in Deidesheim, als Weinbausachverständiger, für den rheinpfälzischen Weinhandel Ludwig Bach, Weingroßhändler in Neustadt a. H., von der bayrischen Regierung entsandt.

Widerstand gegen die Reblausbekämpfung. Im Jahre 1920 haben gegen 200 Winzer der Gemeinde Östrich im Rheingau

Digitized by Google

sich mit Gewalt der amtlichen Reblausbekämpfung widersetzt. Wegen Landfriedensbruch ist nun der Weingutsbesitzer Mohr in Östrich, der als Rädelsführer galt, vom Schöffengericht in Wiesbaden zu sechs Monaten Gefängnis und Tragen der Kosten verurteilt worden. Früher schon wurden sechs weitere Winzer verurteilt. Hoffentlich sehen nun die Oestricher Winzer ein, daß man ein Gesetz nicht ungestraft übertreten darf.

Preise für Bindeweiden. In den Gemeinden am Altrhein im Kreise Worms wird mit dem Schnitte der Weiden begonnen. Man bezahlt für den Zentner M 3.50–4.–. Das Verkaufsgeschäft ist lebhaft.

Die **Geisenheimer Lehranstalt** erhielt im Hinblick auf ihre bedeutsame Wirksamkeit auf dem Gebiete des Wein-, Obst- und Gartenbaus am Tage ihrer Gründung (19. Oktober) die Bezeichnung „Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau".

Politik und Weinbau. Der Deutsche Weinbauverband rät den Winzern, bei den Reichstagswahlen keinem Kandidaten eine Stimme zu geben, der sich nicht unzweideutig gegen den deutsch-spanischen Handelsvertrag ausgesprochen habe.

Tschechoslowakei.

Einfuhr italienischer Weine. Infolge der Mißernte im Karpathorußland sollen die dortigen Weinhändler viel Wein aus Italien beziehen und mit Karpathorussischem verschnitten als Karpathorussischen verkaufen. Die tschechoslowakische Fachpresse wehrt sich gegen diesen Zustand und hofft, daß sofortige Abhilfe geschaffen wird.

Ungarn.

Die Abschaffung der Weinsteuer als Luxusabgabe fordert der Landesverband ungarischer Weinhändler im Hinblick auf die kritische Lage des Weinhandels, auf die schlechte Weinernte und auf den gesunkenen Weinkonsum. Es wird auch eine wesentliche Ermäßigung der gewöhnlichen Schänke- und Weinsteuer gefordert.

Amerika.

Verwendung von Arsensalzen zur Schädlingsbekämpfung. Seit einigen Jahren werden auch in Deutschland Arsensalze zur Schädlingsbekämpfung vor allem im Wein- und Obstbau verwendet, In viel größerem Umfange wird aber die Schädlingsbekämpfung mit diesen Giften in Amerika durchgeführt. Dort wurden verwendet

1903 . . .	300	Tonnen Arsenik,
1910 . . .	1800	„ „
1920 . . .	11502	„ „
1924 über	12000	„ „

Vom Mai dieses Jahres ab genügten die Vorräte nicht mehr, um den Bedarf zu befriedigen. Zweifellos wird in Zukunft auch in Deutschland die Anwendung arsenhaltiger Schädlingsbekämpfungsmittel von Jahr zu Jahr steigen.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus Baden. Schriesheim, 30. Nov. Trotz verschiedener anderer Versammlungen war der vom Bad. Weinbauinstitut für den 30. November in Schriesheim angesagte Vortrag sehr gut besucht. Etwa 60 Teilnehmer folgten mit großem Interesse den Ausführungen des Weinbauinspektors Meinke aus Durlach, der in über einstündiger Rede über die akuten Weinbaufragen: „Direktträger und gepfropfte Reben" sprach. Die nach dem Vortrag einsetzende Diskussion, in der neben dem behandelten Thema noch zahlreiche andere weinbauliche Tagesfragen erörtert wurden, verlief außerordentlich lebhaft. Vor Beginn des Vortrags hatten sich zahlreiche Rebbesitzer zusammengefunden, um einen Gang durch die Rebberge zu unternehmen. Auch diese Veranstaltung gab Anlaß zu mancherlei Anregungen. — Schon während der Versammlung wurde dem Wunsche Ausdruck gegeben, daß das Bad. Weinbauinstitut noch recht oft einen Herrn nach Schriesheim, einer der wichtigsten Rebbaugemeinden der Bergstraße, schicken möchte. — Die unter der Leitung des Herrn Bürgermeister so harmonisch und anregend verlaufene Versammlung dürfte Teilnehmer und Veranstalter vollauf befriedigt haben. E.

Aus der Pfalz. Die Preise für 1924er aus der oberen Pfalz bewegen sich zwischen 40–45 M. je Hektoliter, für 1923er werden 48–55 M. bezahlt. In der Mittelpfalz (Dürkheim) werden 60–80 Mark bezahlt, in der Unterpfalz (Grünstadt) 55–60 M. Neue Rotweine gelten hier 42—47 M.

Aus Rheinhessen. Die Vereinigten Weingutsbesitzer in Mettenheim versteigerten am 26. November 1921er Weine zu durchschnittlich 265 M., 1922er zu 66 M. und 1923er zu 60 M. je Hektoliter. Im Freiverkehr wurden einfache 1921er zu 75–133 M., 1922er und 1923er zu 58 Mk. abgesetzt.

Aus dem Rheingau. Bei einer am 24. November in Rüdesheim abgehaltenen Versteigerung der Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer wurde für den Hektoliter bezahlt für 1921er 418–843 M., für 1922er 165–345 M., für 1923er 203–333 M. Vom 1924er Wachstum wurden zwar sofort nach dem Herbst erhebliche Mengen Trauben verkauft, nach den Weinen ist dagegen z. Z. wenig Nachfrage. Im mittleren Rheingau wurde in letzter Zeit 100 M. je Hektoliter angelegt.

Aus Franken. Das diesjährige Herbstergebnis war sehr schlecht teilweise nur 1 Hektoliter pro Morgen. Die 1924er Ernte ist darum die schlechteste seit 5 Jahren. Der Neue wird mit 60–100 M., 1922er und 1923er mit 55–95 M. je Hektoliter bezahlt. Bei der in Würzburg stattgefundenen Weinversteigerung des Escherndorfer Winzervereins und der Lehranstalt Veitshöchheim wurde für die Flasche 1921er 4.10–7.00 M., für 1922er 109–200 M. je Hektoliter und 2.10–2.20 M. je Flasche, für 1923er 86–180 M. je Hektoliter erzielt.

Aus dem Elsaß. Die Preise für die neuen Weine steigen. Es werden jetzt z. B. in Reichenweier 160–170 Fr. für Konsumweine und 320–350 Fr. für feine Weine je Hektoliter bezahlt. Von den guten Weißweinen ist fast alles verkauft. Auf der Straßburger Weinbörse gelten gute neue Weine des Oberelsaß 580–620 Fr. je Hektoliter. In deutschem Geld zahlt man also im Elsaß z. B. fü Konsumweine 35–37 M., für gute Weine 127–136 M. je Hektoliter,

Italien. Der Geschäftsgang hat hinsichtlich der Nachfrage und der Abschlüsse keine wesentlichen Veränderungen aufzuweisen. Das Geschäft ist eher etwas ruhiger, die Preise behauptet, namentlich für Qualitäten. In der Toscana sind die Weine besonders befriedigend hinsichtlich Körper und Alkoholgehalt ausgefallen. Deshalb ist diese Provinz am meisten von den Käufern besucht.

In S. Severo (Apulien) ist das Geschäft stark zurückgegangen, da infolge der Erschöpfung der Einfuhrkontingente die Tschechoslowakei vom Markt zurückgetreten ist.

Heute notieren:

Weißweine	12 —12,5°	Lire	120.—	per	Hektoliter	ab	Keller
„	12,5—13°	„	125.—	„	„	„	„
„	13 —13,5°	„	130.—	„	„	„	„

Vereinsnachrichten

40jähriges Jubiläum des Winzervereins Meersburg.

Am Abend des 25. November beging der Winzerverein Meersburg im „Schiff" die Feier seines 40jährigen Bestehens, wozu in Anerkennung ihrer treuen Mitarbeit im Weinbau auch die Frauen eingeladen waren. Von den 32 Gründern des Vereins sind noch fünf am Leben und konnten sich am Fest beteiligen. Nach herzlichen Begrüßungsworten des Vorstandes Th. Frey, der auf eine 40jährige verdienstvolle Tätigkeit in der Verwaltung zurückblicken kann, gab Geschäftsführer Benz ein zusammenhängendes Bild aus der Geschichte des Vereins, woran ein kräftiges Mahnwort zu weiterem festen Zusammenhalten und zur Hochhaltung des Meersburger Weinbaues geknüpft wurde. Oberrevisor Heeb-Karlsruhe, der mit Oberrevisor Mauz-Konstanz und Kassier Weber-Bodman den Genossenschaftsverband Karlsruhe und die Landwirtschaftsbank vertrat, überbrachte die Glückwünsche dieser Organisationen, denen der Winzerverein seit 31 Jahren angehört, zollte der seitherigen Tätigkeit der Winzergenossenschaft warme Anerkennung und erfreute eine Anzahl besonders verdienter Genossenschafter mit vom Verband gestifteten wertvollen Geschenken und Diplomen, was herzlich verdankt wurde. Für den Oberbadischen Winzerverband sprach Vorstand Gutemann-Hagnau Worte freundnachbarlicher Gesinnung und Bürgermeister Dr. Moll

Digitized by Google

brachte unter Hinweis auf die Jahrhunderte alten wechselseitigen Beziehungen zwischen Winzerbevölkerung und Stadtgemeinde die Glückwünsche der Stadtverwaltung zum Ausdruck. Für gute Unterhaltung sorgten außer den köstlichen Proben des Winzerkellers die gute Küche des Gastgebers und die aufstrebende Stadtkapelle. Für die verstorbenen Gründer, Mitglieder und Angestellten des Vereins war morgens ein feierliches Requiem abgehalten worden, woran sich die Mitglieder wohl vollzählig beteiligten. Möge nun der Winzergenossenschaft Meersburg im fünften Jahrzehnt eine gleich segensreiche Tätigkeit beschieden sein wie bisher und die Mitglieder, eingedenk der Tatsache, daß nur im engen genossenschaftlichen Zusammenschluß ihr Heil liegt, durch die in 40 Jahren Vereinsarbeit erzielten Erfolge ermuntert werden, mit neuem Eifer und frischem Mut dem edlen Weinbau zu obliegen.

Generalversammlung des Ortenauer Winzervereins.

Am Sonntag, den 23. November, tagte in der „Alten Pfalz" in Offenburg die 2. Generalversammlung des Ortenauer Winzervereins unter dem Vorsitz von Gutsbesitzer Renner in Fessenbach, der die über 100 anwesenden Winzer und die Gäste herzlich begrüßte und dann einen Rückblick auf das Jahr 1924 gab. Frost, Hagel und Krankheiten haben dem Weinstock stark zugesetzt, sodaß das Jahr 1924 nicht als günstig bezeichnet werden kann. Wer dagegen eine neuzeitliche Schädlingsbekämpfung durchführte, hatte große Erfolge, deshalb wird der Verein auf dem Gebiete der Schädlingsbekämpfung weiter aufklärend zu wirken suchen. Auch die Abstinenzbewegung schadet dem Weinbau. In humorvoller Weise wünschte der Vorsitzende, daß das Weinbauinstitut auch hiergegen ein neuzeitliches Bekämpfungsmittel finden möge. Das zu frühe Herbsten der Trauben muß mit Energie bekämpft werden. Das beste Mittel gegen zu frühes Herbsten ist das Gesunderhalten der Trauben durch geeignete Bekämpfung der Schädlinge. Das Verkaufsgeschäft war in manchen Gebieten der Ortenau sehr gut, in anderen ließ es zu wünschen übrig. Dem Winzer muß das Recht zugebilligt werden, solche Preise zu verlangen, daß seine Existenz möglich ist. Eine weitere Gefahr für den Weinbau sind die Handelsverträge. Der Vorsitzende schloß seinen Rückblick mit der Mahnung an die Winzer, sich zusammenzuschließen, denn nur Einigkeit macht stark. Aus dem Tätigkeitsbericht für das Jahr 1924 ging hervor, daß der Verein überaus rege war. Er beteiligte sich an zahlreichen Sitzungen des Badischen Winzerverbandes und hielt zahlreiche Vorträge, sowie einen Kellerwirtschaftskurs durch das Weinbauinstitut ab. Ein weiterer Kellerwirtschaftskurs folgt am 25—27. November in Gaisbach bei Oberkirch. Auch in Steuerfragen hat sich der Verein vielfach zu Gunsten der Winzer erfolgreich verwendet, während in den die Kleinbrenner angehenden Fragen am wenigsten erreicht werden konnte.

Oberlehrer Schäffner erstattete dann den Kassenbericht, worauf der Vorsitzende den Voranschlag für 1924 unterbreitete. Es ist geplant, auf dem Gebiete des Weinbaues und der Kellerwirtschaft weiter aufklärend zu wirken und 8 Versammlungen abzuhalten, außerdem wieder einen Kellerwirtschaftskurs und 2 Rebenveredelungskurse. Weiter will der Verein 3 Amerikaner-Muttergärten anlegen. Der Jahresbeitrag wird auf 1 Mark festgesetzt. Zur Hebung des Weinabsatzes scheint eine Weinversteigerung jetzt nicht zweckmäßig, wohl aber will der Verein bei genügender Beteiligung einen Weinmarkt in Offenburg abhalten und hierbei den Wirten und Interessenten größtes Entgegenkommen zeigen.

In der Aussprache wandte sich Gutsbesitzer Eugen Lang-Binzmatt gegen die Antialkoholbewegung, die gemeinsam mit Wirten und Weinhändlern bekämpft werden müsse. In temperamentvollen, mit großem Beifall aufgenommenen Ausführungen tritt er dann für eine Verbesserung des Qualitätsweinbaues ein. Direktor Fagnoul-Freiburg gibt Aufklärung über einige mit dem Weinabsatz zusammenhängende Fragen und lehnt die Eröffnung von Winzerstuben ab. Der Winzerverband will Hand in Hand mit dem Wirtsgewerbe arbeiten, er stellt aber an dieses die Forderung, keine fremdländischen Weine zu führen. Ein Vertreter des Wirtsgewerbes wünscht, daß das Band, das seinen Stand mit dem Winzerstande verknüpfe, fester geschlungen werde, nicht nur in der Frage der Temperenzbewegung. Er bittet, in Zukunft vor Herbstbeginn eine gemeinsame Aussprache über die Weinpreise stattfinden zu lassen. Oekonomierat Stadler-Offenburg äußert sich dann noch in längeren Ausführungen über den geplanten Weinmarkt und über die Gründung von Winzerstuben, worauf der Vorstand des Finanzamtes in Offenburg noch einen Vortrag über Steuerfragen hielt. Schließlich wurden noch eine Anzahl Resolutionen gefaßt, u. a. wurde eine Ermäßigung der Weinsteuer und Wiedereinführung des altbewährten badischen Systems der Weinsteuer gefordert.

Die Versammlung schloß mit einer Verlosung von allerhand Gaben. Sie zeigte wieder, welche jugendliche Tatkraft in diesem Verein steckt. Seine Bestrebungen werden zweifellos in wenigen Jahren ein Emporblühen des Ortenauer Weinbaus zur Folge haben.

Fragen und Antworten

Herrn L. K in M. Frage: Lassen sich stichige Weine durch Kalmeta- oder Kaliumpyrosulfittabletten heilen und bleiben in Gärung steckengebliebene und dann mit Schwefeltabletten versetzte Weine haltbar?

Antwort: Die Kaliumpyrosulfittabletten von Merck-Darmstadt oder Kalmetatabletten der chem. Fabrik Dung in Freiburg sind Ersatz für die bisher in der Kellerwirtschaft gebräuchlichen Schwefelschnitten. Deren Anwendung sollte sich, seitdem das schweflige Säuresalz Kaliumpyrosulfit durch das Weingesetz erlaubt ist, nur noch auf das Einbrennen leerer Fässer erstrecken. Zum Schwefeln von Mosten und Weinen ist dagegen die Verwendung der Tabletten, deren Gehalt an schwefliger Säure gegen 50% beträgt, vorteilhafter. Weinkrankheiten lassen sich durch starke Gaben (12—15 g) pro Hektoliter im Entstehen unterdrücken. Bei Weinen jedoch, bei welchen beispielsweise der flüchtige Säuregehalt (Essigsäure) bereits nahe an die nach dem Nahrungsmittelgesetz erlaubte Grenze gerückt ist, läßt sich durch Zusatz der oben erwähnten Mengen Kaliumpyrosulfit das Fortschreiten des Stiches nur kurze Zeit aufhalten. Eine wirkliche Heilung ist durch Kaliumpyrosulfit nicht möglich. In der Gärung steckengebliebene Weine bleiben nach nachherigem Einschwefeln mittels Tabletten auf die Dauer auch nicht haltbar. Der Zusatz der Tabletten würde ein Stichig- oder Schleimigwerden ebenfalls nur einige Zeit verhindern. Im fraglichen Falle ist danach zu trachten, möglichst bald die Gärung durch Reinhefe unter Beobachtung der allgemeinen Kellermaßregeln wieder in Fluß und zu Ende zu bringen.

Geßner.

Personalia

Landwirtschaftsrat für Obst- und Weinbau Fr. Klingmann in Frankenthal (Pfalz) feierte am 15. November sein 25jähriges Jubiläum als Obst- und Weinbaulehrer für die Bezirke Frankenthal, Grünstadt und Ludwigshafen.

Landwirtschaftslehrer Schellenberg in Brugg (Schweiz), der in der Rekonstruktion der aargauischen Rebkultur Großes geleistet hat, ist auf Ansuchen von dem Dienste als aargauischer Rebkommissar entbunden worden.

Die Ausweisung von Domänenrat Mader ist nun auch zurückgezogen worden, sodaß er am 21. Oktober die Verwaltung der preußischen Weinbaudomäne in Mainz wieder übernehmen konnte.

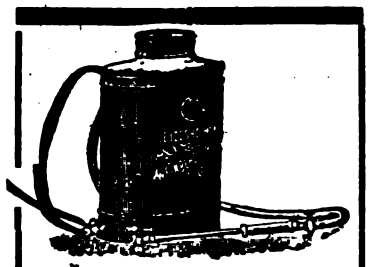
NOSPERAL
gegen Peronospora

Farbwerke
vorm. Meister Lucius & Brüning
Hoechst a. M.

NOSPRASEN
gegen Peronospora und
Heu- und Sauerwurm

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google



Rebspritzen

in Friedensausführung, aus starkem Kupfer, mit Ledertragriemen, mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck. Ferner

Füllpumpen

mit Batteriespritzen Expreß für mittlere und Großbetriebe.

Revolververstäuber

gebogene Verstäuberrohre zum Bespritzen der Reben von unten.

Schwefelverstäuber

auf dem Rücken tragbar und kleinere.

Handschwefelverstäuber

in bekannt unerreichter Ausführung.

Prospekte kostenlos.

Carl Platz, Maschinen-Fabrik, **Ludwigshafen a. Rh.**

„Oekonom"-Niederdruck Warmwasser- und

Dampfkessel

für Satt- und Heißdampf *** Konzessionsfrei ***

zum Brühen, Dämpfen, Kochen und Destillieren

Fassdämpf- u. Brühapparate

Heizungskessel

Babel & Scheurer

G. m. b. H., Dampfkesselfabrik

Oberursel b. Frankfurt a. M.

Zum Einschwefeln und zur Behandlung von kranken und fehlerhaften Weinen und Obstweinen empfehlen wir unsere Original-

„Kalmeta"-Schwefeltabletten

(Kaliumpyrosulfit).

Ausführlicher Prospekt kostenlos.

Generalvertretung für Baden und Württemberg

Ernst Blum & Co., Freiburg i. B.

Spezialgeschäft i. Kellereimaschinen u. Kellereiartikeln.

Weinpumpen von M. 50.— an.

Einige Tausend

zweijährige

Sylvaner Wurzelreben

abzugeben.

Gebrüder Hüglin

Freiburg i. Br.

Bertholdstraße 63

Seitz-Werke G.m.b.H., Kreuznach

Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- u. Asbestwerke

Zweigniederlassung: Berlin SW., Zimmerstr. 14–15

Musterlager in Köln: Blaubach 8, am Waidmarkt

Bezirksvertretung für Oberbaden, Hohenzollern u. den dazwischen liegenden Teil von Württemberg:

August Krämer,

Freiburg i. Br., Schwarzwaldstr. 8, Fernsprecher 3117.

„Polfram"

Flaschenspülmaschine „Polfram"

Innen- und Außenreinigung, selbsttätige Nachspülung.

Destillierapparate u. Brennerei-Einrichtungen

für jeden Sonderzweck; neuzeitige Bauart.

Pasteurisier-Apparat „Velox"

regulierbar, alle Teile zwecks Reinigung zugängig.

Entkeimungsfilter für Wein, Wasser usw.

Aluminium-Kellergeräte

62 nur höchste Auszeichnungen.

Beim Einkauf berücksichtigt die Inserenten dieser Zeitschrift.

Geruchlos — Billig

ANTORGAN gegen Holzfäule

Für's Haus — Für Keller

Angebot-glänzende Zeugnisse - sofort von

Chem. Fabrik Flörsheim Dr. H. Noerdlinger A.G.

Flörsheim a/Main

Eisenbahnstr. 32

Fernruf Nr. 1083

Treffpunkt der Weinkenner

Ihringers Weinstuben

Hotel „Falken" / Freiburg i. Breisgau / am Rathaus

Spezialhaus für offene bestgepflegte Qualitätsweine direkt vom Winzer

*Feine Hotelküche * Moderne Zimmer * Bürgerl. Preise * Bes.: H. Ihringer, Küchenchef*

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

3. Jahrgang | 18. Dezember 1924 | Nr. 24

Inhalt: Müller, Die Eigenart der badischen Weine S. 215; Kleine Mitteilungen S. 220; Rundschau S. 221; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 222; Fragen und Antworten S. 222.

Die Eigenart der badischen Weine.

Vortrag,
gehalten bei der Feier des 20jährigen Jubiläums der Vereinigung badischer Weinhändler am 19. Juli 1924 von Direktor Dr. K. Müller.
(Mitteilung Nr. 101 des Badischen Weinbauinstituts.)

Die Eigenschaften der Rhein-, Mosel-, Pfälzer- und Frankenweine sind heutzutage nicht nur in Kreisen von Sachverständigen, sondern auch in weiten Schichten der Konsumenten hinlänglich bekannt. Die wertvollen Weine werden hier auch ausschließlich aus Riesling- und Silvanertrauben gewonnen, in der Pfalz stellenweise auch aus Traminer, also aus ganz wenig Traubensorten, zu welchen sich als Rotweine liefernde Sorten noch Burgunder und Portugieser gesellen.

Sowohl die klimatischen Verhältnisse, wie die Boden- und Sortenverhältnisse, sind in allen diesen Weinbauländern nicht sonderlich abwechslungsreich.

In Baden liegen die weinbaulichen Verhältnisse dagegen viel mannigfaltiger, ja sogar so verwickelt, daß kein Weinbauland Deutschlands auch nur im geringsten mit Baden wetteifern kann. Kein Weinbauland Deutschlands erzeugt deshalb auch Weine mit solcher Verschiedenheit und Abwechslung der Eigenschaften, wie gerade Baden. Leider ist das nicht einmal im Heimatland genügend bekannt, geschweige denn bei dem großen Kreise der Bezieher badischer Weine und meistens auch nicht bei denjenigen Herren, die als Weinbausachverständige für Deutschlands Weinbau in der Regel genannt werden. Es lohnt sich deshalb wohl einmal, der Frage nachzugehen, wodurch die überaus wechselnde Eigenart der badischen Weine bedingt ist. Diese Frage beansprucht auch deshalb weiteres Interesse, weil Baden in den letzten Jahren 22–24% der gesamten deutschen Weinernte lieferte, also mehr als z. B. alle preußischen Weinbaugebiete zusammen genommen, und weil auch der Geldwert der badischen Weinernte den aller anderen Weinbauländer übertrifft.

1. Klimatische Verhältnisse.

Der Weinbau Badens dehnt sich mit kleinen Ausnahmen von geringer Bedeutung (z. B. Hegau, Taubertal und Neckartal) am Rande des Rheintales aus, vom Bodensee bis an die hessische Grenze. Trotz der Einheitlichkeit der Ausdehnung erstreckt sich diese Weinbauzone doch über klimatisch gänzlich verschiedene Gebiete. Am Bodensee findet sich das höchst gelegene Weinbaugebiet Deutschlands. Bis über 450 m hinaus wird hier am Fuße der Alpen noch Weinbau getrieben. Das ist aber nur infolge eines von Temperaturextremen verschonten Klimas möglich, das hier durch die große Wasserfläche bedingt ist. Vielleicht wirken auch die Föhnwinde im Herbst noch reifend auf die Trauben, ähnlich wie in den Weinbergen im Rheintal oberhalb des Bodensees. Um ein Bild von den klimatischen Verhältnissen des Bodensees zu bekommen, sei erwähnt, daß die mittlere Lufttemperatur innerhalb 35 Jahren in Meersburg, 440 m über dem Meere, 8,7° C beträgt, während sie normalerweise in dieser Höhe niederer sein sollte. Durch diese Zahlen wird also das im Verhältnis zur Höhenlage milde, dem Weinbau noch günstige Klima des Bodenseegebietes bestätigt. Die Niederschlagsmenge in Meersburg beträgt im Durchschnitt von 30 Jahren jährlich 821 mm.

Um gleich ein anderes Extrem im badischen Rebgebiet herauszuheben, erwähne ich die rebenumschlungenen Hänge des Kaiserstuhls, eines vulkanischen Gebirges mitten in der Rheinebene. Hier liegen die wärmsten Orte Deutschlands. Oberrotweil mit einer Durchschnittstemperatur im 35jährigen Mittel von 10,1° C ist die wärmste der badischen Wetterstationen; sicher finden sich aber am Südabhang des Kaiserstuhls noch viel wärmere Stellen. Eine südeuropäische Pflanzen- und Tierwelt verrät schon, wie warm hier das Klima sein muß. Daneben wachsen aber auch pontische Arten, also solche, die wir sonst in den regenarmen Steppen Rußlands anzutreffen pflegen. In der Tat ist auch das Klima des Kaiserstuhls durch auffallend geringe Niederschläge (30jähriger Durchschnitt 683 mm) ausgezeichnet, ähnlich dem bei Colmar, in der Pfalz, im Rheingau, an der Mosel und in Franken. Hier lebt der Weinstock in einem ausgesprochenen Steppen-Klima (pontischen Klima). Das ist insofern wichtig, weil die gefährlichste Pilzkrankheit des Weinstocks – die Peronosporakrankheit – unter solchen klimatischen Verhältnissen im allgemeinen nicht die Schädigungen anrichten kann, wie in regenreichen Gebieten.

Da der Kaiserstuhl die heißesten Stellen Badens beherbergt, erzeugt er auch aus entsprechenden Sorten die alkoholreichsten Weine Badens und ganz Deutschlands. Aber die besten Weine wachsen nicht an den ganz heißen Hängen, sondern dort, wo Wärme und fruchtbarer Boden gepaart sind, und solche Stellen kommen auf den vulkanischen Böden am Kaiserstuhl vielfach vor.

Da im Kaiserstuhl die geringsten Niederschläge der Weinbaugebiete im Rheintal niedergehen, ist zweifellos

Digitized by Google

auch die Bewölkung hier am geringsten. Die Bewölkung wird aber auf die assimilatorische Tätigkeit des Weinstocks einen wesentlichen Einfluß ausüben insofern, als bei unbewölktem Himmel viel mehr Nährstoffe und gegen den Herbst hin viel mehr Zucker in den Beeren gebildet wird, als bei bedecktem Himmel. So dürfte die Zahl der Niederschläge mit der Zuckerbildung im umgekehrten Verhältnis stehen. Da aber unsere Landeswetterwarte leider keine Messungen über die Sonnenscheindauer in den verschiedenen Weinbaugebieten ausführt, sind auch keine exakten Zahlen vorhanden, die diese Annahme bestätigen.

Nur wenige Kilometer vom Kaiserstuhl entfernt, am Rande des Schwarzwaldes haben wir wieder dem pontischen Klima gerade entgegengesetzte Verhältnisse. Die von Südwesten und Westen vom atlantischen Ozean herkommenden Winde stoßen an am Westabhang des Schwarzwaldes, dessen untere Regionen von Basel bis Durlach fast ununterbrochen mit Reben bepflanzt sind. Die Wolken steigen am Gebirge empor und kühlen sich ab. Die mitgeführte Feuchtigkeit verdichtet sich hierbei und fällt in Form von Niederschlägen nieder. Im Gegensatz zum Kaiserstuhl sind darum die Westabhänge des Schwarzwaldes durch viel Regen ausgezeichnet. Dieser Regenreichtum macht sich teilweise schon in der Region des Weinstocks am Fuße des Gebirges geltend, denn hier fallen im 30jährigen Durchschnitt rund 900 mm Regen. Noch deutlicher wird der klimatische Unterschied zwischen Kaiserstuhl einerseits und Schwarzwald andererseits, wenn wir die Niederschläge der 5 Monate Mai bis September, in welchen sich der Weinstock entwickelt, gegenüberstellen. Es fielen im Durchschnitt von 30 Jahren in den genannten 5 Monaten:

Im Kaiserstuhl in Oberrotweil 377 mm Niederschläge
in Schelingen 397 mm Niederschläge
Am Schwarzwald in Badenweiler 475 mm Niederschläge
in Freiburg 472 mm Niederschläge
in Gengenbach 492 mm Niederschläge.

Es ist nun aber eine Erfahrungssache, daß die Qualität der Weine in Gegenden mit geringeren Niederschlägen besser ist, als in benachbarten Gegenden mit größeren Niederschlägen. Die besten Weine Deutschlands wachsen in den Trockengebieten des Rheingaus und Rheinhessens, in Franken und an der Mosel, wo zum Teil noch geringere Jahresniederschläge zu verzeichnen sind als am Kaiserstuhl. Jedenfalls gehört aber das Kaiserstuhlgebiet, rein klimatisch betrachtet, zu den wertvollsten Weinlagen Deutschlands. Daß die Kaiserstuhlweine noch nicht dementsprechend bekannt sind, liegt an anderen Verhältnissen, auf die ich noch zu sprechen komme.

Die Weinbaugebiete nördlich des Schwarzwaldes, vor allem des Kraichgaues, der Bergstraße und des Taubergrundes breiten sich über Gebiete aus mit 700 und weniger Millimeter Niederschlägen, sie sind darum in jeder Hinsicht dem Kaiserstuhlgebiet ähnlich. Wenn gleichwohl hier nicht überall gleichgute Weine wachsen, so sind dafür die weniger günstigen Lagen und die rauhen Winter verantwortlich zu machen.

Noch ein anderer klimatischer Umstand beeinflußt aber offenbar die Qualität der Weine. Wir wissen aus Erfahrung, daß dort, wo im Herbst die Weinberge morgens im Nebel liegen und mittags die Sonne auf die Trauben strahlt, die hervorragendsten Weine erzeugt werden, offenbar weil dieser Witterungscharakter dem Gedeihen des Edelfäulepilzes besonders günstig ist. Ich erinnere nur an die Weinlagen bei Hochheim am Main, im Rheingau und in Rheinhessen. Auch in Baden sieht man solches Herbstwetter sehr gern. In den bevorzugten Lagen des Kaiserstuhls ist es aber doch nicht in dem Umfange, wie am Rhein im sogenannten Mainzer Becken vorhanden. Das dürfte der Grund dafür sein, daß die besten Lagen des Kaiserstuhls doch nicht den besten Lagen am Main und Rhein gleichkommende Spitzenweine erzeugen.

2. Die geologischen Verhältnisse.

Ich habe eben schon angedeutet, wie wenig abwechslungsreich die Bodenverhältnisse in den übrigen deutschen Weinbaugebieten im Vergleich zu Baden sind. Im benachbarten Württemberg wird Weinbau so gut wie nur auf Muschelkalk und Keuper betrieben. In Franken fast ausschließlich auf Muschelkalk, nur etwas auf Glimmerschiefer, Keuper und Buntsandstein, in der Pfalz in der Hauptsache auf Lößlehm und Buntsandstein und etwas auf tertiären Kalken, in Rheinhessen auf Löß- und Tonböden, nur stellenweise auf rotliegendem, Quarzitschifer und verschiedenen Kalkarten, im Rheingau auf tonig-sandigen Böden, zum Teil auch, wie im unteren Rheintal und an der Mosel auf Tonschiefer, im Nahetal auf tonigsandigem Lehm, zum Teil auch auf Porphyr und Schiefer.

Wenn wir dagegen die geologischen Verhältnisse der badischen Weinbaugebiete näher betrachten, so ergibt sich hier eine fast verwirrende Abwechslung.

Auf Moränenschotterböden wächst der Weinstock am Bodensee und im Klettgau, auf tertiärer Molasse am Bodensee und am Stettener Schlößchen bei Radolfzell, auf Jura im Klettgau, am Isteiner Klotz, am Badenweiler Schloßberg und bei Herbolzheim, auf tertiärem Kalk, tertiärem Ton und tertiärem Mergel in der Markgrafschaft, z. B. von Bellingen bis Müllheim, am Batzenberg und Schönberg, auf Muschelkalk zwischen Waldshut und Basel, im Kraichgau und hauptsächlich im Neckartal und Taubergrund, auf Keuper im Klettgau und vielfach im Kraichgau, auf Buntsandstein im Breisgau (Lorettoberg, Hochburg), bei Ettlingen, Wertheim und Heidelberg, auf Lößboden hauptsächlich am Kaiserstuhl, in der Markgrafschaft und sonst noch an verschiedenen Stellen am Rande des Schwarzwaldes sowie vielfach im Kraichgau. Auf dem aus dem Lößboden entstandenen Lehmboden ebenfalls am Schwarzwaldrand und im Kraichgau. Auf den Formationen des Grundgebirges findet sich Rebbau auf Gneis bei Freiburg und im Glottertal, auf Granit in der Ortenauer- und Bühler Gegend, auf Steinkohlengebirge bei Neuweier, Umweg, Varnhalt, Nägelsförst, Rotliegendes ist die Unterlage für die Rebkultur am Fremersberg und stellenweise im Murgtal, Porphyr für die an der Bergstraße, Vulkanische Tuffe für jene im Hegau und im Kaiserstuhl, auf Basalt wird Rebkultur an der Limburg am Kaiserstuhl betrieben.

Mit weit über einem Dutzend ganz verschiedener Bodenarten, von einzelnen Variationen ganz

Digitized by Google

abgesehen, ist also in den badischen Weinbaugebieten zu rechnen. Es ist ganz klar, daß dadurch ebenfalls eine überaus starke Abwechslung in der Qualität und im ganzen Charakter der Weine bedingt ist. So schmecken z. B. Rieslingweine ganz verschieden je nachdem sie auf Lehmböden des Markgräflerlandes oder auf Granit-, Gneis-, Porphyr-, Basalt- oder Muschelkalkböden gewachsen sind. Auf allen diesen Bodenarten wird aber in Baden der Riesling gebaut. Und ein Gutedelwein aus der Markgrafschaft, auf lehmigem Boden gewachsen, ist wieder verschieden von einem Gutedelwein von Granitböden. Der Silvaner von lehmigen Böden fällt ganz anders aus als von Muschelkalk usw. Es wird darum eine Aufgabe der Zukunft sein, diejenigen Sorten auf einer bestimmten Bodenart anzupflanzen, die erfahrungsgemäß auf diesem Boden die besten Qualitäten von Wein erzeugen. Zweifellos spielt bei dieser Charakterbeeinflussung des Weines neben den chemischen Bestandteilen des Bodens in ganz hervorragendem Maße auch die physikalische Beschaffenheit der Böden eine große Rolle. Helle Böden, wie viele Kalkböden, reflektieren die Wärme stärker als dunkle Böden. Diese, zumal wenn sie an der Oberfläche noch steinig sind, können im Laufe des Tages ganz erhebliche Wärmemengen absorbieren, die dann in der Nacht wieder langsam ausstrahlen. Aus diesem Grunde z. B. sind die nährstoffreichen und gleichzeitig dunklen Basaltböden des Kaiserstuhls – wenn sie unkrautfrei gehalten werden – für die Erzeugung eines hochwertigen Qualitätsweines besonders geeignet, während im Gegensatz dazu auf den nährstoffarmen und hellen Lößböden nur geringwertigere Weine sich erzielen lassen. Die lehmigen Böden des Markgräflerlandes sind in der Regel sogenannte kalte Böden, darum läßt sich hier mit Vorteil nur die verhältnismäßig frühreife Gutedeltraube kultivieren. Auch die felsigen Böden Mittelbadens mit teilweise starker Terrassierung absorbieren tagsüber viel Wärme und bringen deshalb hochwertige Weine hervor.

3. Die Lage.

Die tausendfältigen Erfahrungen lassen keinen Zweifel darüber, daß die Lage des Weinberges ebenfalls ein ausschlaggebender Faktor für die Eigenart des Weines darstellt. Süd-, Ost- und Westlagen sind bekanntlich für den Weinbau am geeignetsten, weil hier die Sonne am intensivsten den Weinstock, ein Kind des Südens, bestrahlen kann. Je nach der Neigung des Hanges können die Sonnenstrahlen ihre Macht mehr oder weniger entfalten. Aber die Verhältnisse liegen auch hier nicht so einfach, daß der steilste Südhang auch die besten Weine hervorbringen müßte. Eine allzurasche Reife bringt keine vollmundigen, buquettreichen Weine hervor, sondern alkoholreiche brandige Getränke. Windige Lagen erzeugen nicht die Qualitäten, wie geschützte Lagen, in welchen die tagsüber aufgespeicherte Wärme sich längere Zeit erhält. Auch entwickelt sich in exponierten Lagen der Edelfäulepilz nicht in dem Maße wie in geschützten Lagen. Um nur ein Beispiel zu erwähnen, so wachsen an den steilen, felsigen Lagen Mittelbadens nicht die Qualitätsweine wie an den ganz sanft ansteigenden Hängen des Rheingaus.

4. Die Rebsorten.

Während in den übrigen Qualitätsweinbaugebieten Deutschlands nur 1–2 Edelsorten vorherrschen, gleicht das badische Weingelände bezüglich seiner Rebsorten einem bunten Strauß, denn es werden ein Dutzend Weißwein- und gegen ein Dutzend Rotweinsorten auf größeren Flächen angebaut neben noch zahlreichen anderen Sorten, die in geringer Stückzahl vorkommen und darum auf die Eigenart der Weine keinen wesentlichen Einfluß ausüben.

Als wertvollste Traubensorte gilt hier wie anderwärts natürlich die Rieslingtraube, die aber, weil spätreifend, mit Vorteil nur in warmen Lagen und Böden angebaut wird. Die edelsten Weine erzielt man in Baden aus ihr auf vulkanischen Böden des Kaiserstuhls, auf Grundgebirgsböden Mittelbadens und an der Bergstraße, sowie auf Muschelkalkböden bei Durlach, im Kraichgau und in der Neckargegend.

Nächst dem Riesling ist der Traminer eine Qualitätstraube größter Verbreitung. Sie erzeugt in Meersburg in bevorzugter Lage ganz hervorragende Weine. Im Jahre 1923 wurde hier vom badischen Domänenamt aus dieser Traube eine Weinqualität erzeugt, wie sie besser zuvor kaum hier je gekannt war. Auch Kaiserstuhl und Glottertal kennen diese Sorte und in Mittelbaden spielt sie unter dem Namen Clevner eine sehr große Rolle. Der Durbacher Clevner ist weithin bekannt. Häufig wurden die Traminerweine bei Versteigerungen höher bewertet als die Rieslingweine.

In der Qualität macht dem Traminer der Ruländer die Stelle streitig. Man pflanzt diese Sorte in außerbadischen Weinbaugebieten nicht mehr viel an, weil sie

Winzer! Die Lage des Weinbaues ist kritisch! Ein gutes Fachblatt braucht jetzt jeder auf Fortschritt und Rentabilität bedachte Winzer und Kellerwirt. Bestellt als Weihnachtsgabe ein Abonnement auf „Weinbau und Kellerwirtschaft" bei der Postanstalt (Vierteljahrspreis nur M. 1.35).

Ein Weinbaukurs (Weinbau, neuzeitliche Schädlingsbekämpfung) **findet vom 20.–23. Januar im Weinbauinstitut statt. Wer sich einen Platz sichern will, meldet sich so früh als möglich** dazu an unter Beifügen der Kursgebühr von M. 3.–.

Die Zeit zum Ablassen ist für die früh geherbsteten Weine gekommen. Vorher Keller ausschwefeln (Reinigung der Kellerluft). **Sehr viele Weine neigen zum Braunwerden,** sie müssem darum gehörig eingeschwefelt werden.

Digitized by Google

nur geringe Erträge gibt. Doch gleicht die Hochwertigkeit des Weines den geringeren Ertrag ziemlich aus. Das Weinbauinstitut beabsichtigt durch Auslese-Züchtung einen reichtragenden Ruländer zu erzielen. Sollte das gelingen, dann dürfte der weiteren Verbreitung dieser Edelsorte kaum noch Schwierigkeiten im Wege stehen. Die Rebsorte ist am Bodensee, im Breisgau, am Kaiserstuhl und in der Ortenau ziemlich weit verbreitet, kommt aber stellenweise auch in anderen Weinbaugebieten vor. Sie erzeugt die alkoholreichsten Weine, die in Deutschland wachsen, und reift auch nicht zu spät.

Ziemlich gleichwertig mit dem Ruländer ist der weiße Burgunder, der aber in Baden nur in der Gegend von Wiesloch und Neckarzimmern in größerem Umfange angebaut wird. Bekanntlich wird dieser Wein von der Sektindustrie gerne gekauft. Weil aber der Weiße Burgunder noch geringere Erträge abwirft als der Ruländer hat er keine weite Verbreitung gefunden.

Ebenso beschränkt sich der Anbau des weißen Bordeaux (Sauvignon blanc) auf Durbach-Bottenau, Durbach und Ortenberg. Bei Versteigerungen erzielen diese Weine stets die höchsten Preise, höhere als Riesling und als Traminerweine.

Von den Sorten, die Weine mittlerer Qualität liefern, ist in erster Linie der grüne Silvaner anzuführen, der im Kaiserstuhl, Markgräflerland, in Mittelbaden und im Taubergrund zwar verbreitet, selten aber auf größeren Flächen anzutreffen ist. Der reiche Ertrag, die gute Qualität des harmonischen und extraktreichen Weines, die durchschnittlich sehr gute Reife der Trauben, sowie der geringe Säuregehalt lassen die Vorteile des Anbaues dieser Sorte in immer weitere Kreise dringen; ihr Anbau nimmt darum in Baden dauernd zu.

Zu den verbreitetsten Rebsorten Badens gehört der Gutedel, der in allen Weinbaugebieten anzutreffen ist, nirgends aber in Baden und in Deutschland so ausschließlich ein Weinbaugebiet beherrscht, wie im Markgräflerland mit fast 2900 ha Rebfläche. Mit verschwindend geringen Ausnahmen besteht dieses ganze Weinbaugebiet nur aus Gutedelsatz. Wenn auch der Wein nicht so gehaltvoll wird wie z. B. der vom Riesling und Traminer, so können in bevorzugten Lagen auch vom Gutedel Weine mit ganz hervorragenden Eigenschaften erzielt werden. Der Wein ist mild und nicht zu säurereich. Er eignet sich darum besonders als Tischwein und hat als „Markgräfler" auch von allen badischen Weinen die weiteste Verbreitung außerhalb Badens gewonnen. Da die Traube auch verhältnismäßig früh reift, erzielt man in ungünstigen Jahren aus Gutedel häufig bessere Weine als aus spätreifenden Riesling-Trauben.

Vor allem in der Offenburger Gegend kommt noch viel der Ortlieber (Knipperle, Colmer usw.) vor, eine Traube, die sehr viel Trauben und gut ausgereift auch ganz gute Weine liefert, sich aber für das regnerische Weinbaugebiet am Schwarzwaldrande infolge der leicht eintretenden Traubenfäulnis doch nur bedingt eignet. Meistens müssen die Trauben wegen der Fäulnis zu früh geherbstet werden und dann ist die Qualität des Weines natürlich gering.

Stellenweise, zumal am Kaiserstuhl, trifft man in Qualitätslagen auch den gelben Muskatteller, der ganz hervorragende, buquettreiche Weine liefern kann, die wegen ihrer Eigenschaft meistens auch hoch bezahlt werden.

Von Weißweinsorten haben dann noch der Räuschling und vor allem der Elbling zumal in leichten Lößböden des Kaiserstuhls und des Breisgaus eine sehr große Verbreitung. Sie liefern einfache, säurereiche Weine, die meistens einer Verbesserung bedürfen, um konsumfähig zu werden. Im Hinblick auf die geringe Qualität dieser Sorten und auf die bei ihnen sich leicht einstellende Traubenfäulnis ist es aber erwünscht, diese Sorten in unserem Lande nicht mehr weiter zu vermehren, sondern nach und nach durch bessere zu ersetzen.

Schließlich muß auch noch eine weiße Hybride, die Taylorrebe, hier angeführt werden, denn sie ist allmählich in Baden so verbreitet, daß man fast in jeder Gemeinde auf einzelne mit dieser Sorte bepflanzte Stücke stößt. Die Sorte ist gegen Peronospora praktisch widerstandsfähig, braucht darum nicht gespritzt zu werden. Der geringe Ausfall durch Lederbeeren spielt praktisch keine große Rolle. Gegen den Heu- und Sauerwurm ist sie so empfänglich wie die Europäerreben. Der Wein hat einen unangenehmen Beigeschmack, den man aber durch verschiedene kellerwirtschaftliche Manipulationen mehr oder weniger beseitigen kann. Wirtschaftlich spielt darum diese Sorte eine Rolle.

Von den Rotweinsorten steht hier wie überall der Spätburgunder bezüglich der daraus gewonnenen Weine an erster Stelle. Seine Verbreitung ist in Baden auch jetzt noch, obwohl er in der Regel keine großen Erträge liefert, in allen Weinbaugebieten sehr groß, vor allem am Kaiserstuhl und in Mittelbaden. In außerbadischen Kreisen ist meistens zu wenig bekannt, daß Baden etwa 2000 ha Rotweinbau besitzt. Allerdings ist diese Fläche nicht allein mit Spätburgunder bepflanzt, sondern auch mit mehreren anderen Rotweinsorten, wie wir gleich noch hören werden, aber der Spätburgunder bedeckt doch bei weitem den größten Teil der genannten Fläche. Die daraus gewonnenen Weine gehören zu den besten deutschen Rotweinen. Auch das ist zu wenig bekannt, weil der meiste Wein in Baden selbst verbraucht wird. Allerdings ist die Qualität der Weine noch vielfach durch unsachgemäße Herstellung des Rotweines beeinflußt, denn viele Weingutsbesitzer vergären die Beeren mitsamt den Rappen, wodurch herbschmeckende, zu gerbstoffreiche Weine entstehen, die die Milde eines richtig behandelten Burgunders vollkommen vermissen lassen. Ja man erlebt sogar bei Weinprämiierungen, daß die Preisrichter solche Weine mit unrichtiger Kellerbehandlung vorziehen und behaupten, ein badischer Rotwein müsse gerbstoffreich sein! Diese Auffassung mutet uns aber so an, wie wenn man sagen würde ein echter badischer Wein müsse hochfarben und firn sein, weil die badischen Weine früher vielfach so schmeckten! Man sieht also, daß in Baden bezüglich der Rotweinherstellung noch vieles gelernt werden muß, um aus dem ganz besonders hochwertigen Traubenmaterial das herauszuholen, was man herausholen kann und was einzelne Betriebe in der Tat auch schon herausholen.

Der in Mittelbaden verbreitete Affentaler scheint nur eine Spielart des Spätburgunders zu sein. Die Affen-

Digitized by Google

taler Rotweine haben auch außerhalb Badens schon eine gewisse Verbreitung und einen guten Ruf dank der Bemühungen des Affentaler Winzervereins.

Große Verbreitung hat der Burgunder auch am Bodensee, wo wieder eine andere Spielart — der Bodenseeburgunder — auch Klävner und fälschlich blauer Silvaner genannt, angebaut wird. Er zeichnet sich durch viel größere Trauben und demzufolge größere Erträge gegenüber dem Spätburgunder aus. Die Qualität des Weines ist aber etwas geringer. Gleichwohl kann man in Meersburg aus dem Bodenseeburgunder Weine erzielen, die in guten Jahren mit echten Burgunderweinen sehr viel Aehnlichkeit haben.

Im Kraichgau vor allem finden sich noch verschiedene andere Rotweinsorten, aus welchen leichte aber angenehme Rotweine gewonnen werden wie Portugieser, Limberger (auch Blaufränkisch genannt), Trollinger, Müllerrebe und Saint Laurent. Eine Spezialität des Taubergrundes war der Grobschwarz = blauer Kölner, der aber jetzt nur noch vereinzelt vorhanden ist und am Litzelberge des Kaiserstuhl der blaue Gelbholzer hier blauer Kläpfer oder blauer Räuschling genannt. Neuerdings spielt als Rotweinsorte die Hybride Oberlin 595 eine zunehmende Rolle, weil sie peronospora- und reblauswiderstandsfähig ist und alkoholreiche, dabei allerdings auch saure Weine liefert, die darum meistens nur verbessert konsumfähig werden.

5. Der Mischsatz.

Aus den vorhergegangenen Ausführungen kann entnommen werden, wie mannigfaltig die Qualität der badischen Weine werden muß, und wie jeder Geschmack durch diese reiche Abwechslung seine Befriedigung finden kann. Es ist auch darauf hingewiesen worden, welch hervorragende Weinberge das Land besitzt, daß aber gleichwohl aus klimatischen Gründen Badens Spitzenweine den Spitzenweinen des Rheingaues wahrscheinlich niemals gleichkommen werden. Wenn aber die Winzer daran gehen wollten den vielfach noch vorherrschenden Mischsatz zu beseitigen, dann würden sie viel höhere Qualitäten erzielen. Im Markgräflerland und vielfach auch in Mittelbaden herrscht schon ein im wesentlichen reiner Satz einer bestimmten Sorte vor. Darum werden hier auch durchaus charakteristische Weine erzeugt. Im Kaiserstuhl und Breisgau ist das vielfach noch nicht der Fall; die Weine dieser Weinbaugebiete sind darum je nach dem Vorherrschen der einen oder anderen Rebsorte in ihren Eigenschaften auch sehr wechselnd. Ist es z. B. nicht ein Unding, wenn an den schönsten Südhängen neben Qualitätssorten wie Burgunder, Clevner, Ruländer auch Elbling gepflanzt wird? Was die einen Sorten an Qualität liefern, wird bei dem üblichen Zusammenherbsten durch den Elbling wieder verwässert.

Der Weinbau Badens ist uralt, zumal am Kaiserstuhl. Es ist darum wohl verständlich, daß man auch an alten Sitten im Weinbau festhält. Man war früher der Ansicht der Mischsatz biete dem Winzer erhebliche Vorteile, weil die Befruchtung der Rebblüte besser vor sich gehe, weil die Edelsorten mit durchschnittlich geringerem Ertrag den Wein der Quantitätssorten wie Elbling verbesserten und weil bei ungünstigem Blütewetter doch ein Teil der Weinstöcke Erträge liefert, da die Sorten zu verschiedener Zeit blühten. Heute denken wir wesentlich anders darüber. Zunächst wissen wir jetzt, daß die Rebblüte nicht auf Fremdbestäubung angewiesen ist. Bevor das Blütenkäppchen abgeworfen wird ist die Selbstbestäubung bereits erfolgt. Die Befürchtung bei reinem Rebsatz könnte die Befruchtung notleiden ist also unnötig. Dann legen uns die wirtschaftlichen Verhältnisse, sowie auch der im Laufe der Zeit verfeinerte Geschmack des Weintrinkers nahe, überall wo es möglich ist, Qualitätsweinbau zu betreiben, weil nur auf diese Weise eine Wirtschaftlichkeit des Weinbaues an steilen Hängen möglich ist. Qualitätsweine in wahrem Sinne des Wortes müssen aber auch Charakter haben und das erzielt man eben nur bei reinem Rebsatz und getrennter Lagerung der Weine verschiedener Rebsorten. Der zuletzt angeführte Grund, der für die Beibehaltung des Mischsatzes sprechen soll, ist stichhaltiger als die übrigen; er ist aber nicht so wesentlich, daß deshalb die Vorteile des reinen Rebsatzes aufgegeben werden könnten, zumal dem Mischsatz noch weitere Nachteile anhaften, von denen ich nur einige hier noch anführen will. Die Schädlingsbekämpfung wird dort, wo die Rebsorten eines Mischsatzes zu ungleicher Zeit verblühen, ganz erheblich erschwert. Man ist unter Umständen gezwungen in die abgehende Rebblüte zweimal zu spritzen, um die jüngsten Beerchen vor Peronosporabefall zu schützen. Ferner ergeben sich beim Mischsatz ganz erhebliche Schwierigkeiten bei der Lese, denn die eine Sorte ist früher reif als die andere. Um aber bei den reifen Trauben keinen zu großen Abgang zu haben wird die Lese oft zu einer Zeit begonnen, wo manche andere Sorten ruhig noch hängen bleiben sollten, um die höchste Weinqualität zu erzielen. Zu einer getrennten Lese entschließen sich die Winzer solcher Weinberge mit Mischsatz nur selten.

Wer also Neuanlagen macht, darf im Interesse der Qualitätsverbesserung unserer badischen Weine nur noch sortenreine Weinberge anlegen. Will man aber verschiedene Rebsorten pflanzen, dann sollte jede Sorte getrennt für sich stehen. Durch geeigneten Verschnitt der Weine wird dann in Jahren, in welchen der eine Wein weniger günstig ausfällt, immer noch eine bessere Qualität und vor allem auch ein größerer Ertrag erzielt, wie wenn die Sorten im gleichen Stück durcheinander gepflanzt sind.

Was ich also in diesem Vortrage zeigen wollte ist dies: Baden ist sowohl klimatisch, wie auch hinsichtlich seiner hervorragenden Weinlagen und der hier gepflanzten verschiedenartigen Rebsorten wie geschaffen hervorragende Weine und von solcher Abwechslung in ihrer Eigenart hervorzubringen, daß alle Geschmacksrichtungen und auch Schichten verschiedenster Kaufkraft befriedigt werden können. Wenn das bisher noch nicht hinlänglich bekannt war, so liegt das vor allem daran, daß erst in den letzten Jahren von einigen Ausnahmen abgesehen eine andere Kellerwirtschaft auch in Baden eingesetzt hat, die für den Absatz jedes Weines heutzutage ein unbedingtes Erfordernis ist. Aber

Digitized by Google

schon die letzten 2 Jahre haben gezeigt, wie die badischen Weine auch außerhalb Badens sich einer steigenden Beliebtheit erfreuen. Es wird deshalb nicht mehr lange dauern, bis die badischen Weine ihre in der Qualität geringeren Konkurrenten siegreich überwunden haben werden. Diese werden oft lediglich nur infolge ihres schmuckeren Kleidchens den badischen Weinen gegenüber vom Konsumenten bevorzugt. Raschmöglichste Umstellung der bisherigen Kellerwirtschaft in eine neuzeitliche ist das beste Mittel um dieses Ziel zu erreichen.

Kleine Mitteilungen

Änderung der Reichsweinsteuer? Beseitigung der Gemeindegetränkesteuer?

Die Geschäftsstelle der Weinhandelsverbände hat an das Reichsernährungsministerium eine Eingabe gerichtet, die in folgenden beiden Forderungen gipfelt:

1. Herabsetzung des Steuersatzes der Reichsweinsteuer auf 10% und zwar einheitlich für Schaumwein und Stillwein.
2. Beseitigung der Gemeindegetränkesteuer mindestens für Wein, möglichst aber auch für Spirituosen, die einen wichtigen Nebenartikel für sehr viele Weinhandlungen darstellen.

Daß sich diese Forderungen in etwas verwirklichen können, dafür ist schon Aussicht vorhanden, da das Weinsteuergesetz am 31. Dezember ds. Js. abläuft und der neue Reichstag sich damit beschäftigen muß. Die Eingabe befaßt sich noch des weiteren mit der Steuerform, mit der sich der Weinhandel trotz erheblicher Mängel derselben im Prinzip abfinden will, mit der Forderung der Wiedereinführung der Steuerstundung, mit der Beseitigung der Einrichtung der Verbraucherwirte und mit der Möglichkeit der überhand nehmenden Selbstherstellung von weinähnlichen Getränken im Haushalt mit Hilfe von Trockenhefen (Firma Sauer in Gotha) durch steuerliche Maßnahmen einzudämmen. Dümmler.

Weinsteuer und Flaschenbruch.

Dem Fränkischen Weinhändler-Verband ist vom Präsidenten des bayerischen Finanzministeriums auf eine diesbezügliche Anfrage der Bescheid geworden, daß Fehlmengen an Flaschenweinen, die im Weinsteuerbuch eingetragen sind oder die sich bei Bestandsaufnahmen ergeben, von dem Aufsichtsbeamten steuerfrei belassen werden können, soweit sie nicht mehr als 1 v. H. der angeschriebenen Flaschenstückzahl betragen. Diese Abschreibungen sind aber nur zulässig, wenn die Verluste auf Grund zufälliger Ereignisse, wie Flaschenbruch usw., auch tatsächlich entstanden sind. Dümmler.

Aussichten für den elsässischen Weinbau.

In der Zeitschrift „Les vins d'Alsace" gibt der Herausgeber L. Hausherr, ein bekannter Weinfachmann, einen Überblick über die Zukunftsaussichten für den elsässischen Weinbau. Seine Ausführungen werden auch bei uns auf größtes Interesse stoßen, zumal vieles was Hausherr sagt, auch für deutsche Weinbaugegenden zutrifft.

Ohne die statistischen Herbstergebnisse abwarten zu brauchen, kann man jetzt schon sagen, daß auch in diesem Jahr der elsässische Weinbau, wie seit vielen Jahren, wieder mit einer Unterbilanz abschneiden wird. Das rührt daher, daß die Winzer nicht mit der Zeit gehen. Die Weinbautechnik hat im letzten Jahrzehnt zahlreiche Änderungen erfahren, die eine mehr oder weniger große Verbilligung der Bewirtschaftung der Reben bedingen. Auch in der Kellerwirtschaft sind Fortschritte erzielt, aber nur wenige Betriebe haben sich diese Neuerungen zu Nutzen gemacht Die Masse der Rebbesitzer schafft zwar nach Großvaters Brauch unmenschlich, aber ohne Verständnis für die den Weinbau gewinnbringender machenden Neuerungen Solche Winzer haben darum viel Kosten und Arbeit, aber nur geringe Erträge, während der fortschrittliche Winzer – und das hat das Jahr 1924 wieder gezeigt – einen Erfolg seiner Arbeit erkennen kann. Er erhält die einmal vorhandenen Gescheine auf ihrem ganzen Werdegang durch Blüte und Reifezeit hindurch gesund. Nur Mangel an Arbeitskräften kann ihn noch davon abhalten, auch in sogenannten schlechten Jahren auch gute Erträge zu erzielen. Für die Zukunft sieht Hausherr für den elsässischen Weinbau, der nicht über genügend Arbeitskräfte verfügt, nur eine Lösung: Verkleinern des Rebareals, wodurch ebensoviel aber billigerer und besserer Wein produziert werden kann, als bei dem heutigen zu großen Rebbesitz. Zu demselben Ergebnis bin ich auch in Baden gekommen. Auch hier kann in vielen Betrieben nur eine Einschränkung des Weinbaus zu einem gewinnbringenden Weinbau führen (vgl. das Schlußkapitel in meinem Buche Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung.) K. Müller.

Behandlung der Chlorose (Gelbsucht) an Reben.

Im Jahr 1924 ist die Chlorose auch in Frankreich, zumal im Departement Midi, sehr stark aufgetreten. Die Reben hatten im Jahr zuvor sehr viele Trauben hervorgebracht und die Vegetation wurde im Herbst frühzeitig beendet, sodaß das Wurzelwerk nicht genügend Nährstoffe nachschaffen konnte und der Rebstock erschöpft war. Solche Stöcke zeigen dann auf Kalkboden häufig Chlorose. Man kann die Krankheit bekämpfen durch wiederholte Bespritzungen des Laubes mit 1%iger Eisenvitriollösung. Um sie auch für die kommenden Jahre zu beseitigen, gibt man 300 g Eisenvitriol in einen Graben rings um den Rebstock, gießt 5–10 l Wasser darauf und deckt dann den Graben wieder zu. Oder man bepinselt die Schnittwunden, die beim Rebschnitt entstehen, mit einer 35–45%igen Eisenvitriollösung. Diese Arbeit muß aber im Spätherbst ausgeführt werden, sonst ist sie nicht wirksam. K. M.

Die veredelten Reben in der Schweiz.

Vornehmlich in der deutschen Schweiz bestehen in den einzelnen Weinbauorten sogenannte landwirtschaftliche Genossenschaften oder Weinbau- bzw. Rebbaugenossenschaften, welche nicht nur darauf bedacht sind, in der Gegenwart ihre Weine zu guten Preisen abzusetzen, sondern die auch mit Rücksicht auf die vorhandenen und sich immer weiter ausbreitenden Reblausverseuchungen bestrebt sind, den Weinbau trotz Reblaus zu erhalten und somit auch für die Sicherung zukünftiger Ernten Sorge tragen. Schon längst befaßt man sich in diesen Genossenschaften mit dem Pfropfen der Reben, da die schweizerische Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Wädenswil nicht mehr der Nachfrage genügen kann. Amerikaner-Muttergärten entstehen in den einzelnen Gemeinden wie auch Pflanzschulen, von wo aus das Amerikaner-Unterlagsholz wie auch Pfröpflinge – die im übrigen die Rebbauern auch selbst herstellen – zur Erneuerung der Weinberge ausgegeben werden. Und über alles hält der Bund und der in Frage kommende Kanton seine schützende Hand und unterstützt durch Belehrung und geldliche Zuschüsse diese, für den Weinbau höchst wichtigen, gemeinnützigen Bestrebungen. Für die Erneuerung von Weinbergen, wie auch für die Betriebs- und Unterhaltungskosten der Mutter- und Pflanzgärten werden vom Bund bzw. Kanton entsprechende Geldbeträge geleistet, wie auch der Rebbauer für jede sachgemäß hergestellte, gute Veredelung eine Prämie erhält. – Daß wir in Deutschland um die Frage der Anpflanzung von veredelten Reben im allgemeinen nicht herum kommen, daß auch hier die Gemeinden und landwirtschaftlichen Verbände sich dieser Angelegenheit annehmen müssen, weil es ausgeschlossen ist, daß „der Staat" jede einzelne benötigte veredelte Rebe liefert, daß auch bei uns Geldmittel flüssig gemacht werden müssen nicht allein für die kolonnenmäßige Untersuchung der Rebgelände und für Entschädigungen der beim Vernichtungsverfahren mit zu vernichtenden gesunden Rebstöcke – also für das Niederreißen, sondern auch für den Wiederaufbau der Rebgelände für den zur Selbsthilfe gedrängten jeder tieferen Einsicht in der Rebenveredelungsfrage vorläufig noch entbehrenden Rebbauern, ist für jeden praktisch in die Dinge Hineinsehenden längst klar. Je länger wir damit zögern, umso bitterer wird später die Reue sein. Dümmler.

Gibt es eine oder zwei Reblausarten in Europa?

Im Dezemberheft des Jahrgangs 1922 unserer Zeitschrift gab der bekannte Reblausforscher Börner Unterscheidungsmerkmale der von ihm unterschiedenen beiden Reblausarten *Phylloxera vitifolii* und *Ph. vastatrix* bekannt. Es sollen zwei Marginaltuberkeln des 3. Brustringes bei der *Phylloxera vitifolii* verschmolzen, bei der *Ph. vastatrix* dagegen getrennt sein. Der schweiz. Reblausforscher Schneider-Orelli ist nun, gemeinsam mit H. Leuzinger, durch vergleichende Untersuchungen der Frage, ob die angegebenen Unterschiede konstant sind

Digitized by Google

e Trennung der Reblaus in zwei Arten rechtfertigen, nach-
n und gibt seine Untersuchungen im Beiblatt der Vierteljahres-
er Naturforschenden Gesellschaft in Zürich (1924 Nr. 5) bekannt.
ufgeworfene Frage ist insofern von praktischer Bedeutung, als
Börner nachgewiesen hat, daß die mitteleuropäische Reblaus die
agsrebe Riparia × rupestris 3309 nicht befällt, daß sich also
Sorte und einige andere für Rebenpfropfungen wegen ihrer
usimmunität ganz besonders eignen.

Die beiden Schweizer Forscher haben nun aber festgestellt, daß
enannten Marginaltuberkeln so sehr wechseln, selbst am gleichen
daß auf deren Form eine Artunterscheidung sich nicht gründen
Zu ähnlichen Ergebnissen kamen auch die italienischen Forscher
ssi und Topi (vgl. S. 210 dieser Zeitschrift).

Inzwischen hat nun Börner allerdings diese Unterscheidungs-
male selbst aufgegeben, denn bei seinem Vortrag gelegentlich
es Weinbaukongresses in Heilbronn (vgl. den Bericht auf S. 165
dieses Jahrgangs von Weinbau und Kellerwirtschaft) erwähnt er der
arginaltuberkeln mit keinem Worte mehr, weil er offenbar von
Untersuchungsbefunden der Schweizer Gelehrten schon unterrichtet
ar. Börner glaubt jetzt, seine beiden Arten an der Stechborsten-
nge unterscheiden zu können. Hoffentlich wird diese Annahme auch
cht bald von anderen Entomologen nachgeprüft. K. M.

Korkkrankheiten.

In Nr. 6 von „Wein und Rebe" stellt Karl Michsch fest, daß sich die Korkstopfen im allgemeinen wohl als zuverlässiger Flaschenabschluß bewährt haben, daß aber doch mitunter durch Insektenfraß, mikroskopische Wucherungen, Steinzellen usw. recht fühlbare Verluste in Flaschenweinkellern entstünden. Als vornehmlicher Schädling macht sich nach seinen Angaben die auch auf Getreidespeichern gefürchtete Kornmotte Tinea granella L. bemerkbar, deren Raupe da, wo sich Kork und Glas berühren, in zahlreichen Bohrgängen sich bemerkbar macht. In ähnlicher Weise treibt bekanntlich auch die Raupe der Tinea cloacella in den Korkstopfen ihr Wesen, wie auch die Larve eines kleinen Käferchens. Eine Verschleppung dieser Schädlinge durch den Korkhandel erscheint ausgeschlossen, da aller frisch geernteten Kork zur Vergrößerung seiner Elastizität 30–40 Minuten gekocht und beschädigte Stücke ausgeschieden werden. Der Befall findet lediglich jeweils im Keller statt und empfiehlt Michsch zwecks Vorbeugung in erster Linie die Verwendung von prima Kork, da dieser von den Insekten weniger heimgesucht wird. Das Verlacken der Flaschen wie auch Paraffinüberzüge[1] leisteten ebenfalls gute Dienste, aber nur solange sich keine Risse bilden. Am besten haben sich gut schließende Metallkapseln, die zwar teuer seien, aber eine Krankheitsgefahr unbedingt verhinderten. Im übrigen würde mitunter schon eine öftere Kellerkontrolle der Flaschenlager unter jeweiliger Ausscheidung sämtlicher Korkstopfen mit Bohrmehlspuren genügen.

Dümmler.

Hochbilder als Anschauungsmaterial.

Ein wertvolles Hilfsmittel für den Weinbauunterricht bildet die soeben erschienene, von Prof. Dr. Stellwaag, Neustadt a. H., bearbeitete Reliefstafel „Heu und Sauerwurm" der Deutschen Hochbild-Gesellschaft m. b. H. in München (Rheinbergerstr. 5). Diese neue Art der Reliefdarstellung, welche sich z. B. im medizinischen Unterricht bereits gut eingeführt hat, beruht auf stereoskopischer Aufnahme der Naturobjekte und deren Ausmessung mit einem besonderen optischen Apparat. Die hiernach entstehenden Modelle sind also genaue Wiedergaben der natürlichen Formen. Es werden nach den Modellen Matrizen angefertigt und diese im Halbrelief mit den gleichzeitig ausgeführten lithographischen Vielfarbendrucken unter Verwendung einer holzharten Masse maschinell gepräzt. Mit Mattlack überzogen sind die Tafeln auch abwaschbar. Die Reliefs haben die Größe 28 : 22 cm und kosten je Stück mit schwarzem Holzrahmen M. 6.90; die Doppeltafel (Größe 45 : 32 cm) M. 12.50.

Auf dem Gebiete der Schädlingsbekämpfung sind bis jetzt folgende Typen, jeweils mit begleitendem Text, erschienen: 1. „Blutlaus" 2. „Kartoffelkrebs", 3. „Kartoffelknollenkrankheiten", 4. „Kohlkrankheiten" (Doppeltafel) 5. „Koloradokäfer".

[1] Anmerkung des Referenten. Reines Paraffin ist wenig hierfür geeignet, sondern eine Mischung von Paraffin und Bienenwachs im Verhältnis 3:1. Auch gibt es im Handel zinkfreie Präparate von besonderem Flaschenwachs, die für diese Zwecke zu empfehlen sind.

Die Herausgabe weiterer Typen von Rebschädlingen und Krankheiten ist beabsichtigt. Vor dem Flüssigkeitspräparat hat die neue Darstellungsart den Vorzug der naturgetreuen Wiedergabe der Farben, der größeren Billigkeit und bequemeren Handhabung. Während Trockenpräparate zerfallen und Flüssigkeitspräparate die Farben verlieren, dazu auch im Rundglas verzerrt erscheinen, behalten die Reliefstafeln der Deutschen Hochbild-Gesellschaft dauernd ihre Farbe und Form. Für den Anschauungsunterricht haben diese Reliefs einen viel größeren Wert als Flachbilder. Sie sind daher von den zuständigen Stellen nur günstig beurteilt worden und werden sicherlich auch unseren Weinbauschulen und Weinbauwanderlehrern ein willkommenes Hilfsmittel für den Unterricht sein. Dr. Z.

Rundschau

Deutschland.

Erzeugung, Einfuhr und Ausfuhr von Schaumwein. Im Jahre 1921 wurden nach der jetzt bekannt gegebenen Statistik in Deutschland Schaumweine und schaumweinähnliche Getränke in folgenden Mengen, auf ganze Flaschen berechnet, erzeugt, ausgeführt und eingeführt:

Erzeugung:	1,260,453	Flaschen	Schaumwein aus Fruchtwein,
	12,661,588	„	andere Schaumweine,
zusammen	13,922,041	Flaschen.	
Ausfuhr:	54,182	Flaschen	Fruchtschaumwein,
	913,831	„	Schaumwein,
zusammen	968,013	Flaschen.	
Einfuhr:	695	Flaschen	Fruchtschaumwein,
	726 880	„	Schaumwein,
zusammen	727,575	Flaschen.	

Kupfervitriol wird teuer. Die Preise von 36—37 M. pro 100 kg Kupfervitriol sind bereits überholt. Rheinische und Harzer Marken wie Saxonia notieren heute ab Hütte für Dezember-Lieferung 39.75 – 40 00 M. Es ist noch mit weiteren Steigerungen zu rechnen, da auf dem Kupfermarkte feste Stimmung herrscht.

Eine Pfalzwein-Probierstube in München soll gelegentlich der Verkehrsausstellung im Jahre 1925 errichtet werden mit Ausschank von Schoppen- und Flaschenweinen. Man glaubt den Pfalzwein in fast allen Teilen Deutschlands gegenüber anderen deutschen Weingebieten nicht so auf den Weinkarten vertreten, wie es der Bedeutung des pfälzer Weinbaues entspricht. Deshalb soll die zu errichtende Pfalzweinstube zeigen, was dieser zu leisten imstande ist. Weinbau und Weinhandel sind zu gemeinsamer Aktion bereits in Fühlung getreten.

Reblausbekämpfung in der Rheinpfalz. Die Bezirke Frankental-Grünstadt beabsichtigen, einen 18 Morgen umfassenden Amerikaner-Muttergarten anzulegen, da man die Hoffnung, die Reblaus vermittels Schwefelkohlenstoff bekämpfen zu können, aufgegeben hat.

Finnland.

Alkoholverbot in Theorie und Praxis. Das in Finnland bestehende strenge Alkoholverbot hat nicht vermocht, den Präsidenten des Aboer Hofgerichtes, Kaepy, davon abzuhalten, sich ordentlich öffentlich zu betrinken. Es sollte diese Angelegenheit von der Polizei, die den Gerichtspräsidenten selbst des nachts unerkannt aufgegriffen hatte, vertuscht werden – eingefleischte Abstinenten hörten aber davon und leiteten einen Prozeß gegen beide ein.

Schweiz.

Die deutsch-schweizerischen Rebschulen entsprechen in ihrer diesjährigen Entwicklung im allgemeinen nicht derjenigen guter Jahre, wenn auch eine Anzahl kleinerer und größerer Anlagen mit gut brauchbaren Reben vorhanden sind. In erster Linie hat die Peronospora geschadet, z. T. auch Hagel.

Türkei.

Der Weinbau geht durch ungeeignete Kulturmethoden und durch Rebkrankheiten zurück, immerhin wird die Weinbaufläche noch auf 300 000 ha geschätzt. Die vornehmlichsten Produktionsgebiete sind Smyrna, Brussa und Konia; Aidin ist der Hauptsitz der Trocken-

Digitized by Google

traubenerzeugung, die zirka 92000 Tonnen beträgt von einer Durchschnittsernte von 870000 Tonnen. Das übrige gibt zirka 100000 hl Trinkweine und Weine für Brennereizwecke.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus Baden. Schriesheim, 2. Dez. Die 1924er Ernte wurde größtenteils als Maische verkauft und zwar wurden für das „Faß" Maische (420 l) 280 M. bezahlt, ein Preis, mit dem die Rebbauern sehr zufrieden waren.

Aus Württemberg. In Grafenhausen soll Oberlin 595 zu 110 M. die 100 l verkauft worden sein, während in Dietlingen (Baden) für Rotwein nur 60 M. gelöst werden konnten.

Provinz Sachsen. Das Auftreten der Peronospora verursachte teilweise einen vollständigen Fehlherbst, während man dort, wo die Krankheitsbekämpfung richtig durchgeführt wurde, mit dem Leseergebnis durchaus zufrieden sein kann. In den staatlichen, nur mit Veredelungen bestocktem Anlagen wurden auf 2½ ha 220 Zentner Trauben geerntet. Die Mostgewichte schwankten zwischen 79 und 97° (einzelne Versuchsparzellen kamen noch wesentlich höher) bei 6,8 bis 14,5 ‰ Säure. Die höchsten Mostgewichte wies wie gewöhnlich der weiße Burgunder auf. W-r.

Der Weinbau an Mosel, Saar u. Ruwer im November 1924.

Die Hauptlese begann an der Mittelmosel, Saar und Ruwer in den ersten Novembertagen und war Mitte November im allgemeinen beendigt, sodaß die dann einsetzenden Fröste in den meisten Fällen keinen Schaden mehr an den Trauben verursachen konnten. Der Lesebeginn wurde durch das Hochwasser vielfach um mehrere Tage verzögert. In tiefgelegenen Weinbergen richtete dasselbe zum Teil durch Abschwemmung von Boden und Umreißen von Stöcken beträchtlichen Schaden an. Die Mostgewichte bewegten sich beim Riesling im großen Durchschnitt zwischen 45—60° Öchsle bei 11—14 pro ‰ Säure. Die niedrigsten Lagen um 400, die höchsten um 75°. Die Erntemenge war mit Ausnahme der Unter- und Obermosel durchschnittlich so hoch wie 1922, in manchen Gemarkungen sogar höher, sodaß auf 800—1500 Stöcke aus gutgepflegten Weinbergen ein Fuder Most geherbstet werden konnte. Die Holzreife erreichte in den geringeren Lagen nicht den wünschenswerten Abschluß. Mit der Düngung der Weinberge wurde auf den großen Gütern im letzten Monatsdrittel begonnen. Dr. Z.

Fragen und Antworten

Herrn **J. Sch.** in **O.** Dadurch daß Sie Ihrem Wein Quittenschnitze zugesetzt haben, hat sein Gerbstoffgehalt zugenommen. Der Wein ist nun offenbar mit Eisen zu stark in Berührung gekommen und hat nicht mehr genügend Säure, infolgedessen fällt das im Wein gelöste Eisenoxydul-Tannat als gerbsaures Eisen aus und färbt den Wein schwarz. Es wäre gut, wenn Sie auf den Rat des „Sachverständigen" in Zukunft nicht mehr hören würden, denn die Zugabe von Quittenschnitzen zu Traubenwein ist nach dem Weingesetz verboten. Die schwarze Trübung des Weines wird sich nach dem Ablassen z. T. zu Boden setzen und kann dann durch Schönung ganz beseitigt werden. Später wird ein Verschnitt mit einem sauren Weine angebracht sein.

Herrn **F. B.** in **B.** Frage 1. Ist mit wenigen Tropfen Phenolphthalein versetzter Wein zum menschlichen Genuß unbrauchbar?

Frage 2. Ist Zusatz von Chlorammonium nicht nur bei Apfelmosten sondern auch bei Traubenmosten vorteilhaft?

Frage 3. Wie kann der Rohfäule bei Elblingtrauben gesteuert werden?

Frage 4. Soll man den Weinberg erst im Frühjahr schneiden oder schon jetzt?

Frage 5. Durch Anwendung von Kaliumpyrosulfit habe ich einen fast glanzhellen, prickelnden, wohlschmeckenden Wein erhalten, der aber mitten im Faß noch nicht ganz klar ist. Kann ich gleichwohl jetzt ablassen?

Frage 6. Ein gezuckerter Wein hat jetzt noch 12 ‰ Säure. beim Ablassen stark mit Luft in Berührung gebracht wer

Frage 7. Wie stark schwefelt man beim 1. Ablaß mit Kaliumpyrosi

Frage 8. Dürfen die Weinbaukosten (ca. 900 M. pro 25 a) Weinsteuer in Abzug gebracht werden?

Frage 9. Beim Winterbau will ich gleich Thomasmehl und Kali unterhacken lassen. Halten Sie es für ratsam, im Fr beim ersten Hacken außer schwefelsaurem Ammoniak nochmals von Superphosphat und Kalidünger zu geben. Mit welchen düngern erzielt man Höchsterträge?

Antwort: 1. Phenolphthalein ist kein Gift. In der M wird es als Abführmittel verwandt.

2. Der Zusatz von Chlorammonium zum Rebwein ist verboten. Beerenweinen (vornehmlich Heidelbeer- und Apfelweinen) r man pro hl 20 g.
3. Ein direktes Bekämpfungsmittel gegen die Rohfäule gibt es nich Als wirksam haben sich vielfach ½ ‰ige Schmierseifenbrühen erwiesen. Die Schmierseifenlösung läßt sich auch in abgekühltem Zustande der fertigen Spritzbrühe zufügen. Gute Sauerwurmbekämpfung verhindert die Rohfäule.
4. Den Schnitt der Reben führt man zweckmäßigerweise erst im Frühjahr aus, da man dann evtl. Frostschäden berücksichtigen kann.
5. Bevor man einen Wein abläßt, sollte er sich ganz geklärt haben.
6. Die Luftberührung beim ersten Ablassen verfolgt den Zweck, gelöste Eiweisstoffe zur Ausscheidung zu bringen. Auf den Säureabbau hat das Lüften keinen Einfluß. Weine mit viel Säure läßt man vor dem ersten Abstich etwas länger auf der Hefe als säurearme.
7. Wie stark man beim 1. Abstich mit Kaliumpyrosulfit einschwefelt, richtet sich nach dem Zustand des Weines. Gesunden Weinen setzt man ca. 10 g Kaliumpyrosulfit pro hl zu. Weinen, die zu Krankheiten neigen, wird man 15 g pro hl geben. Dagegen wird man Weine die noch Säure verlieren sollen, nur schwach einschwefeln (5 g Kaliumpyrosulfit pro hl). Auch ist es ratsam, dieselben mit etwas Hefetrub eines gesunden Weines zu versetzen, der schon seine Säure abgebaut hat.
8. Die 20 ‰ige Reichsweinsteuer ist eine Steuer, die ohne jeden Abzug fällig wird, sobald ein Wein an den Konsumenten verkauft wird. Die vom Finanzamt festgestellten Gestehungs- oder Bebauungskosten in Höhe von 900 M. pro 25 ar spielen nur eine Rolle bei der Einkommensteuerveranlagung.
9. Das Thomasmehl kann bei Winterbau gegeben werden. Dagegen hat es mit dem 40 ‰'gen Kali besonders in nicht zu schweren Böden noch Zeit bis zum Monat Februar oder März. Zur Erzielung von Höchsterträgen eignet sich neben oben genannten Düngern vor allen Dingen die Stickstoffdüngung. Davon ist Kalkstickstoff im Winter gegeben der billigste. Sehr empfehlenswert sind auch die von der Bad. Anilin- und Sodafabrik hergestellten leichtlöslichen Düngungssalze. Letztere sind in zwei Gaben und zwar kurz vor dem Austrieb und kurz nach der Blüte zu geben. Bei der Anwendung von Handelsdüngern ist nicht zu vergessen, daß dieselben von Zeit zu Zeit durch Stallmistgaben ersetzt werden müssen, um Höchsterträge zu erzielen.

Mitteilung des Verlages.

Unsere Bezugsbedingungen sind folgende:

a) bei der Post bestellt Mk. 1.35 per Vierteljahr ohne Bestellgeld,

b) beim Verlag bestellt Mk. 1.50 per Vierteljahr frei geliefert.

Organisierte Winzer erhalten die Zeitschrift bei Sammelbestellungen durch ihre Organisation zum Ausnahmepreis, den wir auf Wunsch bekanntgeben.

Verlag der Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft"

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Fr Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:	3. Jahrgang	Geschäftsstelle:
Dr. Karl Müller Direktor des badischen Weinbau-Instituts Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988	Nr. 23 4. Dezember 1924	Badischer Winzerverband Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565 Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.

Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.

Bezugspreis: In Deutschland monatlich 45 Pfg. freibleibend durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen.

Nachdruck des Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Buchhandlungs-Abteilung des Badischen Bauern-Vereins Freiburg i. Br.

empfiehlt:

Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung
von Dr. Karl Müller.
Preis broschiert 5 G.M., gebunden 6 G.M.

Der Weinbau mit Amerikanerreben
von Alfred Dümmler.
Preis gebunden 7 G.M.

und andere Literatur für Rebbau und Weinbehandlung. ═══ Verlangen Sie unsere Preisliste.

Einfachste und billigste Bekämpfung der Peronospora

durch das seit Jahren bewährte Kupferpräparat

„Kurtakol“

Ohne Kalkzusatz schnell löslich, völlig unschädlich für die Rebe.
Gutachten aus allen Weinbaugebieten. / Prospekte frei.

Dr. Kurt Albert, Chem. Fabrik in Neuß.

Verkaufsbüro Düsseldorf, Herderstraße 9.

Hauptvertreter für Oberbaden: **Wilhelm Zähringer in Heitersheim i. Br.**
„Kaufhaus zur Farbe“, gegr. 1844, Tel. 21, Tel.-Adr.: Zähringer

Niederlage: Zentralstelle für Pflanzenschutzmittel, Badische landwirtschaftliche Hauptgenossenschaft, e. G. m. b. H., **Karlsruhe**, H. Kloepfer, **Überlingen a. B.**

Digitized by Google

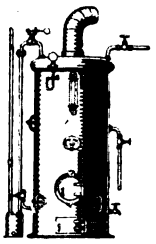
D. R. P.
Der flüssige Stanniollack
Nur echt mit Namen Capsulin

Man weise minderwertige Nachahmungen, die auf Kosten der Ausgiebigkeit gehen, zurück! Alleinige Lieferanten:

Kosmos-Export G. m. b. H.
Spezialhaus für die gesamte Getränke-Industrie
Hamburg 8, Hafenbau 7

Ein weitblickender Geschäftsmann darf seine Zeitungsanzeigen nicht einschränken, das Publikum merkt rasch einen solchen Rückgang und schließt daraus auf einen Rückgang der Firma.

Eisenwerk Theodor Locs
Gunzenhausen



Faßdampf- und Brüh-Apparate
Komplette Brenn-Anlagen

Haben Sie 'ne „GUTE FEE" zu Haus?

Wo im Haus' ne „Gute Fee", gibt es weder Leid noch Weh'.

„GUTE FEE" erst seit Kurzem im Handel, hat schon die Welt im Sturm erobert.

„GUTE FEE" ist das hervorragendste Heilmittel, das die Welt je gekannt hat. **Seine Erfolge sind einzig in ihrer Art.**

„GUTE FEE" ist **das** Mittel, welches von **jahrelang** quälenden **Gicht-, Ischias-** und **rheumatischen Schmerzen radikal befreit.**

„GUTE FEE" ist das unersetzliche Mittel bei **Neuralgie, Grippe, Kopf-** und **Nervenschmerzen. Es hilft sofort.**

„GUTE FEE" ist **keine chemische Arznei,** sondern ist aus verschiedenen heilkräftigsten Pflanzenstoffen hergestellt.

„GUTE FEE" **greift** das Herz **nicht an,** im Gegenteil **stärkt es.**

„GUTE FEE" ist ein **absolut unschädliches, giftfreies** Präparat in Extraktform, welches nicht allein Schmerzen für den Augenblick stillt, sondern auch das Leiden **in ganz kurzer Zeit ein für alle Male wirklich beseitigt.**

So etwas ist noch nicht dagewesen!

„GUTE FEE" **heilt das Leiden — und wir können es beweisen**

an Hand der vielen Dankschreiben. **Unaufgefordert** schreiben uns am 29. Oktober 1924 Herr und Frau Georg Eckerl, Friseurgeschäft, Tutzing (Bayern):

„Nicht länger will ich säumen, Ihnen über mein Befinden bzw. Ischias Bericht zu erstatten. Ihr Mittel ist einfach großartig. Nichts hat geholfen, nachdem ich schon 3 Monate lang keine acht schlafen konnte, vor Schmerzen am Verzweifeln war. Ich hatte zu Ihrem Mittel, aufrichtig gesagt, kein Vertrauen mehr, da ich ja schon so Vieles probierte und keines Linderung brachte. Was ich nicht mehr für möglich hielt, ist durch Ihr Mittel zur Wahrheit geworden, daß ich von meinem hartnäckigen Leiden befreit wurde. Wie wohl mir zu Mute ist, kann ich Niemanden sagen. Nehmen Sie nun für Ihre Hilfe meinen heißen Dank entgegen . . ."

Wenn Jemand, den wir **nie im Leben gesehen** haben, **unaufgefordert** einen solchen Brief schreibt, dann ist es eben ein weiterer schlagender Beweis für die glänzenden Wirkungen unseres Heilmittels **„GUTE FEE".**

Das ist kein fauler Zauber, das ist einfach Tatsache.

Der Preis des **„GUTE FEE"** ist Mark **3.—** frei Haus gegen vorherige Einsendung des Betrages.

Aus Reklamegründen erhält bis zum 31. Dezember 1924 jeder 50ste Besteller eine Flasche „GUTE FEE" gratis und franko.

Nur ein Versuch kann überzeugen!

Mark 3.— ist ein so geringer Betrag, daß ein Jeder, der leidet, es sich leisten kann, gesund zu werden.

Wieland-Apotheke, Versand-Abtlg. 3523
Berlin W. 15, Hohenzollerndamm 2.

Bitte Namen und Adresse recht deutlich schreiben.

Digitized by Google

SB357
W42

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Bismarckstr. 9, Fernruf 4988

3. Jahrgang
Nr. 1
3. Januar 1924

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Bezugspreis: In Deutschland monatlich 45 Pfg. freibleibend durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Bismarckstraße 9 (Fernruf 4988), zu richten.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Dieser Grundpreis ist mit der jeweiligen Schlüsselzahl des Börsenvereins Deutscher Buchhändler zu multiplizieren. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.

Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet.

Nosperal

bestes und billigstes Mittel
gegen
Peronospora

Erprobt und begutachtet
von zahlreichen staatl. Versuchsanstalten, Fachleuten und Winzern.

Weingut Curt Gießen, Deidesheim, schreibt über seine Versuche mit Nosperal am 20. 11. 22 folgendes:

„Ich habe **auch dieses Jahr wieder mein ganzes Weingut mit Nosperal gespritzt.** Durch das anfangs prachtvolle Wetter begünstigt, schien auch dieses Jahr, so wie voriges Jahr, die Peronospora nicht auftreten zu wollen. Da kam aber der bekannte Witterungsumschlag und mit ihm später auch die Peronospora. Meine immer nur mit 1prozentiger Nosperallösung gespritzten Weinberge **hielten aber glänzend Stand.** Ich bin mit den diesjährigen Erfahrungen **so zufrieden, daß ich auch im kommenden Jahre lediglich mit Ihrem Nosperal spritzen werde.** Das dazu nötige Quantum habe ich bereits auf Lager. Ich konnte übrigens auch dieses Jahr wieder die **schöne dunkelgrüne Färbung der Blätter** beobachten. Zweifellos bleiben die mit Nosperal bespritzten Blätter im Herbste länger am Stocke hängen und sehe ich gerade darin **einen großen Vorteil,** da wir in unserer Qualitätsgegend doch zur Erzielung von guter Qualität auf ein langes **Hängenlassen der Trauben** angewiesen sind. Je länger nun das Laub dem Stocke erhalten bleibt, desto länger hat es natürlich Einfluß auf die **Qualitätssteigerung der Trauben.**"

Ausführliche Literatur mit Gebrauchsanweisung und Gutachten durch die alleinigen Hersteller von Nosperal:

Farbwerke vorm. Meister, Lucius & Brüning / Höchst a. M.
Abteilung für Schädlings-Bekämpfungsmittel

Digitized by Google

Uraniagrün

das beste
gegen

Heu- und Sauerwurm

Der erfahrene Fachmann

greift nur nach den

Seitzschen Filtriermaterialien

Brillant-Theorit
Theorit 5-3-2
Komet-Theorit

Sie überragen

turmhoch

alle Nachahmungen

Cosan (kolloidaler flüssiger Schwefel), Spritzmittel gegen Oidium, zusammen mit Kupferkalkbrühe verspritzt, billiger und bequemer anzuwenden als Pulverschwefel bei gleicher Wirksamkeit.

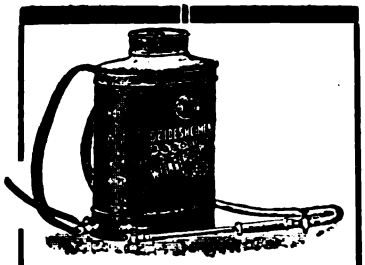
Ciprin A (kolloidales Kupferpräparat), Ersatz für Kupferkalkbrühe, Spritzmittel gegen Peronospora, löst sich leicht im Wasser auf, ohne Kalkzusatz, große Schwebefähigkeit, nicht absetzend.

Ciprin B (kolloidales Kupferpräparat), Ersatz für Kupferkalkbrühe, zum Verstäuben gegen Peronospora, wie jedes andere Verstäubungsmittel anzuwenden, Zeit und Löhne ersparend.

Dehanol (Arseupräparat), gegen Heu- und Sauerwurm, zum Verstäuben, hohe Wirksamkeit.

E. de Haën A.-G., Seelze bei Hannover

Digitized by Google



Rebspritzen

in Friedensausführung, aus starkem Kupfer, mit Ledertragriemen, mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck. Ferner

Füllpumpen

mit Batteriespritzen Expreß für mittlere und Großbetriebe.

Revolververstäuber

gebogene Verstäuberrohre zum Bespritzen der Reben von unten.

Schwefelverstäuber

auf dem Rücken tragbar und kleinere.

Handschwefelverstäuber

in bekannt unerreichter Ausführung.

Prospekte kostenlos.

Carl Platz, Maschinen Fabrik,
Ludwigshafen a. Rh.

Staatl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau Veltshöchheim bei Würzburg.

Jahreskurs:

Gründliche theoretische u. praktische Ausbildung im Garten- u. Obstbau durch die „Gärtner-Abteilung", im Wein- u. Obstbau nebst Landwirtschaft durch die „Winzer-Abteilung."

Winterkurs:

Kürzere Ausbildung im Wein- und Obstbau nebst Landwirtschaft. Schulbeginn anfangs November. Verdienstmöglichkeit vorhanden. Nähere Auskunft durch die Direktion.

Wir empfehlen:

Kupfervitriol
Rebschwefel
Nosperal
Dr. Sturm's Heu- u. Sauerwurmmittel
Uraniagrün
Rebstecken u. Rebpfähle
(kreosotiert, kyanisiert)

Zentral-Bezugs- und Absatz-Genossenschaft des Badischen Bauervereins e. G. m. b. H. Freiburg i. Br.

Wein-Eponit

Beste Wein-Spezial-Entfärbungskohle und hervorragendes Heilmittel für Geruchs- und Geschmacksverbesserung fehlerhafter oder kranker Weine! Allgemein günstig begutachtet und anerkannt. Hersteller:

Chemische Werke Carbon
G. m. b. H.
Ratibor (Deutschland).

Rebschädlingsbekämpfungsmittel, Futtermittel

D. R. P.
Der flüssige Stanniollack
Nur echt mit Namen Capsulin

Man weise minderwertige Nachahmungen, die auf Kosten der Ausgiebigkeit gehen, zurück! Alleinige Lieferanten:

Kosmos-Export G. m. b. H.
Spezialhaus für die gesamte Getränke-Industrie
Hamburg 8, Hafenbau 7

Wein-Schläuche usw.

Spezialität seit über 30 Jahren

in hervorragenden Qualitäten garantiert bleifrei und nicht zuwachsend

liefern zu vorteilhaften Preisen in allen Abmessungen aus Lagervorrat

Hill & Müller, Freiburg i. Br.

Fernspr. 1254 Gummifabrikate Schwabentorstr. 9

Digitized by Google

Der Wein wird billiger

durch die einfachste und sparsamste Bekämpfung der **Peronospora.**
Seit Jahren hat sich aufs Beste bewährt

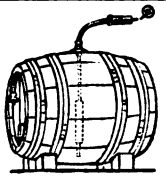
„Kurtakol“

Ohne Kalkzusatz schnell löslich, völlig unschädlich für die Rebe.
Gutachten aus allen Weinbaugebieten. / Prospekte frei.

Dr. Kurt Albert, Chem. Fabrik in Neuß.

Verkaufsbüro Düsseldorf, Herderstraße 9.

Niederlagen von „Kurtakol“: **Freiburg im Breisgau**, Badischer Bauernverein; Dambacher & Eppel; **Karlsruhe**, Zentralstelle für Pflanzenschutzmittel; Bad. landwirtschaftliche Hauptgenossenschaft, e. G. m. b. H.; **Heitersheim i. B.**, Kaufhaus Wilh. Zähringer; **Überlingen a. B.**, H. Kloepfer.



Beschleunigung des Gärungsprozesses

erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere

Elektrische Thermoschlange,

biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt.
Vorzügliche Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt.

„Thermosana“ G. m. b. H., Stuttgart, Augustenstr. 49.

Kaliumpyrosulfit-Tabletten „Merck“

zum

Schwefeln und Einbrennen von Wein

(1 Tablette für 50 bis 100 Liter Wein ausreichend)

Bes. Vorzüge:
1. Einfache Handhabung.
2. Genaue Dosierung der schwefligen Säure.
3. Gute Haltbarkeit und Transportfähigkeit.
4. Stärkste Wirkung der im Entstehungszustande freiwerdenden schwefligen Säure.

Zu beziehen durch:

Ernst Blum & Co., Freiburg i. Br., Wilhelmstr. 15

Badische Bauern-Bank e. G. m. b. H. Freiburg i. Br.

Hauptgeschäft Bismarckstr. 21 — Zweigstelle Bertholdstr. 12

Spareinlagenverkehr — Kontokorrentverkehr
Scheck- und Überweisungsverkehr
Sorten — Devisen — Effekten

Wir nehmen

Spareinlagen

zur Gutschrift auf **Rentenmark-Konto**

entgegen und verzinsen einstweilen solche

bei 8tägiger	Kündigung mit	8%	fürs Jahr
„ ¼jährlicher	„	9%	„ „
„ ½ „	„	10%	„ „
„ jährlicher	„	12%	„ „

auf laufendem Rentenmark-Konto mit 7% fürs Jahr provisionsfrei.

Filialen in Bruchsal, Boxberg, Bühl, Dinglingen, Engen, Hilzingen, Kehl, Kenzingen, Külsheim, Mannheim-Rheinau, Meßkirch, Mosbach, Neustadt i. Schw., Pfullendorf, Radolfzell, Rastatt, Sigmaringen, Schönau, Tauberbischofsheim, Tiengen, Überlingen, Wiesloch, Zell i. W.

Obst-, Wein- u. Gartenbauschule in Freyburg a. U.

Institut der Landwirtschaftskammer.

Einjähriger theoretischer und praktischer Lehrgang

I. Abteil. für Obst-, Gemüsebau und Gartengestaltung.
II. Abteil. für Obst-, Weinbau und Kellerwirtschaft.

Durch Bezahlung eines Teils der praktischen Arbeit kann mit einem erheblichen Zuschuß zu den Aufenthaltskosten gerechnet werden. Den gesamten Aufenthalt deckende Verdienstmöglichkeit kann nachgewiesen werden.

Gemeinsam. Mittagstisch zum Selbstkostenpreis in der Anstalt.

Außerdem folgender Sonderlehrgang:

3tägiger Lehrgang für Weinbau und Kellerwirtschaft vom 15. bis 17. Januar 1924.

Prospekt, Lehrplan, Auskunft durch die Direktion.
Rückporto beifügen.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

3. Jahrgang
Nr. 24
18. Dezember 1924

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.

Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.

Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. M. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.

Nachdruck des Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Einfachste und billigste
Bekämpfung der Peronospora
durch das seit Jahren bewährte Kupferpräparat
„Kurtakol"
Ohne Kalkzusatz schnell löslich, völlig unschädlich für die Rebe.
Gutachten aus allen Weinbaugebieten. / Prospekte frei.
Dr. Kurt Albert, Chem. Fabrik in Neuß.
Verkaufsbüro Düsseldorf, Herderstraße 9.
Hauptvertreter für Oberbaden: Wilhelm Zähringer in Heitersheim i. Br.
„Kaufhaus zur Farbe", gegr. 1844, Tel. 21, Tel.-Adr.: Zähringer
Niederlage: Zentralstelle für Pflanzenschutzmittel, Badische landwirtschaftliche Hauptgenossenschaft, e. G. m. b. H., Karlsruhe, H. Kloepfer, Überlingen a. B.

NOSPERAL
gegen Peronospora

Farbwerke
vorm. Meister Lucius & Brüning
Hoechst a. M.

NOSPRASEN
gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm

Digitized by Google

Winzer und Kellerwirte!

Wissen ist Macht!

Benützet die Winterabende zur Bereicherung Eurer Kenntnisse.

Die **Buchhandlungs-Abteilung des Badischen Bauern-Vereins Freiburg i. Br.** unterhält ein reichhaltiges Lager in Fachliteratur aller Zweige. Empfehlenswert sind:

Weinbau und Weinbereitung.

Die Schule der Rebzucht. Weinbau auf Grund der Bekämpfung. Von Dr. h. c. August Ludowici, Weingutsbesitzer, Geilweilerhof (Pfalz). Mit 94 Abb. M. 3.20

Zeitgemäße Maßnahmen im Weinbau. Eine Anleitung zur Erhaltung reblausverseuchter heimischer Weingärten mittelst Schwefelkohlenstoff, sowie zur Anlage neuer Weingärten mit veredelten amerikanischen Reben. Von Franz Kober, österreich. Weinbau-Oberinspektor und Fachreferent im Staatsamte für Land- und Forstwirtschaft in Wien. Mit 21 Abb. M. 1.60

Der Weinbau mit Amerikaner-Reben. Von Weingutsinspektor Alfred Dümmler, Leiter der Rebenveredelungsanstalt des Bad. Weinbauinstituts. Ergebnisse 19jähriger staatlicher Versuche, mit 167 Textabbildungen. M. 7.—

Die Rebenfeinde. Von Prof. Dr. O. v. Kirchner. 2. Aufl. Geb. M. 2.50

Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung. Von Dr. Karl Müller, Direktor des Bad. Weinbauinstituts. 2., umgearb. Aufl., mit einer farbigen Tafel, einer Karte und 70 Textabb. Brosch. M. 5.—; geb. M. 6.—

Max Barth: Die Kellerbehandlung der Traubenweine. Kurzgefaßte Anleitung zur Erzielung gesunder, klarer Weine für Weingärtner, Weinhändler und sonstige Weininteressenten. 4. Aufl., bearbeitet von Prof. Dr. R. Meißner, Vorstand der württemb. Weinbau-Versuchsanstalt in Weinsberg. Mit 57 Abb. Geb. M. 3.80

Handbuch der Kellerwirtschaft. Von A. Frhr. v. Babo und E. Mach. 5. Aufl. Herausgegeben von Prof. Dr. J. Wortmann, Geh. Reg.-Rat, Direktor der Lehranstalt für Wein- u. Obstbau in Geisenheim a. Rh.
1. Halbband. Mit 256 Textabb. (1420 g). Geb. M. 24.—
2. Halbband. Mit 73 Textabb. (1350 g). Geb. M. 24.—
Das Werk bildet längst den Grundstock jeder önologischen Bücherei und ist für jeden Weinproduzenten und Weinhändler von größter Wichtigkeit. Die neue Auflage berücksichtigt alle Neuerungen der Wissenschaft und Praxis; kein neuzeitlicher Kellereibetrieb kann es entbehren.

Des Küfers Weinbuch. Leitfaden für Küfer, Weinhändler, Weingärtner, Wirte und sonstige Interessenten. Von Prof. Dr. Meißner, Vorstand der Weinbau-Versuchsanstalt in Weinsberg. 2. Aufl. Mit 151 Abb. Geb. M. 8.—

Technische Betriebskontrolle im Weinfach. Handbuch für Betriebsleiter im Weinfach, Weinhändler, Weingutsbesitzer und Küfermeister. Von Prof. Dr. Meißner, Vorstand der staatl. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg. Mit 222 Abb. Geb. M. 18.—

Praktische Behandlung kranker und fehlerhafter Weine. Von Prof. Dr. R. Meißner. Mit Abbildungen. M. 4.50

Mikroskopische Bilder des Mostes und Weines. Zugleich Anleitung zur mikroskopischen Untersuchung und Reinzüchtung der häufigsten im Most und Wein vorkommenden Pilze. Von Prof. Dr. R. Meißner. 3. Aufl. Mit 103 Abb. M. 3.—

Praktische Uebungen in der Weinchemie und Kellerwirtschaft. Von Prof. Dr. C. von der Heide, Vorstand der önomischen Versuchsstation der Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau Geisenheim, und Dr. F. Jakob, früher Assistent an dieser Lehranstalt. Geb. M. 3.—

Zuckerungstabellen zur gesetzlich erlaubten Verbesserung der Traubensäfte, Traubenmaischen und Weine, sowie der Obst- und Beerensäfte. Von Dr. Chr. Schätzlein, erster Assistent an der Weinbau-Versuchsanstalt in Weinsberg. M. 1.50

Weinbau und Weinbehandlung. Von August Dern, Oberregierungsrat und Landesökonomierat. Mit 75 Textabb. (Thaer-Bibliothek.) (230 g). Geb. M. 3.80

Obst- und Gemüseverwertung.

Die Verwertung des Obstes im ländlichen Haushalt. Mit einem Anhang: Die Kultur des Beerenobstes. Von Ökonomierat K. Bach. 2. Aufl. Mit 36 Abb. (Bd. 40). M. 1.30

Obst- und Beerenweinbereitung.

Die Apfelweinbereitung. Ein leichtfaßlicher Leitfaden für die Praxis, sowie für den Unterricht an landwirtschaftlichen Lehranstalten. Von Prof. Dr. Cluß, Halle a. S. Mit 37 Abb. M. 1.80

Brennerei.

Von Prof. Dr. Karl Windisch, Vorsitzendem des Reichsverbandes der deutschen Klein-Obstbrenner, Hohenheim, sind nachstehende Schriften erschienen:

Obstbrennerei. Anleitung zum praktischen Obstbrennereibetrieb. Mit 45 Abb. Geb. M. 2.—

Was müssen die Klein-, Obst- und Abfindungsbrenner sowie die Stoffbesitzer vom Branntweinmonopolgesetz wissen? M. 1.80

Pflanzenkrankheiten.

Die Krankheiten und Beschädigungen unserer landwirtschaftlichen Kulturpflanzen (Getreide, Hülsenfrüchte, Futtergräser und -Kräuter, Wurzelgewächse, Gemüse- und Küchenpflanzen, Obstbäume, Beerenobstgewächse, Weinstock). Eine Anleitung zu ihrer Erkennung und Bekämpfung für Biologen, Landwirte und Gärtner. Von Dr. O. v. Kirchner, früher Professor der Botanik an der württemb. landwirtschaftlichen Hochschule Hohenheim. 3. vollständig umgearbeitete Aufl. 687 Seiten. Geb. M. 18.—

Pflanzenschutz. Von Dr. K. Müller. Mit 47 Abb. (Bd. 53). M. 1.60

Beim Einkauf berücksichtigt die Inserenten dieser Zeitschrift.

in Kellern, auf Weinfässern, ebenso Schwamm und Fäulnis verhütet das hierfür von Sachverständigen empfohlene

SCHIMMEL Antorgan

Sofort Beschreibung und Preis verlangen von

Chemische Fabrik Flörsheim Dr. H. Noerdlinger A.-G.

Flörsheim am Main.

Zur Anfertigung von

Brenngeschirren

mit und ohne Wasserbad und gleichzeitigem

Rauh- und Feinbrand

D.R.G.M. u. D.R.P. angemeldet

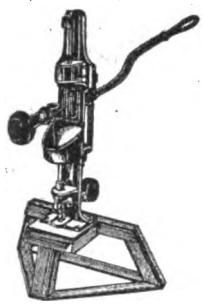
HERMANN LOOS · BREISACH

Kupferschmiede · Apparatebau

Digitized by Google

Kapsel- und Korkmaschinen

in jeder Größe.



Weinpumpen
für Hand- und Motorbetrieb,
Weinschläuche, Wasserschläuche,
Asbest-Filter, Massefilter, Strohhülsen, Flaschenpapiere sowie
sämtliche Armaturen
liefert prompt

Emil Abel

Kellereiartikel und Maschinen
Freiburg i. Br., Kaiserstr. 38

Generalvertreter der Firma L. Lieberich Söhne, Maschinenfabrik u. Asbestwerk, Neustadt a. d. Haardt.

D. R. P.
Der flüssige Stanniollack
Nur echt mit Namen Capsulin

Man weise minderwertige Nachahmungen, die auf Kosten der Ausgiebigkeit gehen, zurück! Alleinige Lieferanten:

Kosmos-Export G. m. b. H.
Spezialhaus für die gesamte Getränke-Industrie
Hamburg 8, Hafenbau 7

Haben Sie 'ne „GUTE FEE" zu Haus?

Wo im Haus' ne „Gute Fee", gibt es weder Leid noch Weh'.

„GUTE FEE" erst seit Kurzem im Handel, hat schon die Welt im Sturm erobert.

„GUTE FEE" ist das hervorragendste Heilmittel, das die Welt je gekannt hat. **Seine Erfolge sind einzig in ihrer Art.**

„GUTE FEE" ist **das** Mittel, welches von **jahrelang** quälenden **Gicht-, Ischias-** und **rheumatischen Schmerzen radikal befreit.**

„GUTE FEE" ist das unersetzliche Mittel bei **Neuralgie, Grippe, Kopf-** und **Nervenschmerzen. Es hilft sofort.**

„GUTE FEE" ist **keine chemische Arznei,** sondern ist aus verschiedenen heilkräftigsten Pflanzenstoffen hergestellt.

„GUTE FEE" **greift** das Herz **nicht an,** im Gegenteil **stärkt es.**

„GUTE FEE" ist ein **absolut unschädliches, giftfreies** Präparat in Extraktform, welches nicht allein Schmerzen für den Augenblick stillt, sondern auch das Leiden **in ganz kurzer Zeit ein für alle Male wirklich beseitigt.**

So etwas ist noch nicht dagewesen!

„GUTE FEE" **heilt das Leiden — und wir können es beweisen**

an Hand der vielen Dankschreiben. **Unaufgefordert** schreiben uns am 29. Oktober 1924 Herr und Frau Georg Eckerl, Friseurgeschäft, Tutzing (Bayern):

„Nicht länger will ich säumen, Ihnen über mein Befinden bzw. Ischias Bericht zu erstatten. Ihr Mittel ist einfach großartig. Nichts hat geholfen, nachdem ich schon 3 Monate lang keine acht schlafen konnte, vor Schmerzen am Verzweifeln war. Ich hatte zu Ihrem Mittel, aufrichtig gesagt, kein Vertrauen mehr, da ich ja schon so Vieles probierte und keines Linderung brachte. Was ich nicht mehr für möglich hielt, ist durch Ihr Mittel zur Wahrheit geworden, daß ich von meinem hartnäckigen Leiden befreit wurde. Wie wohl mir zu Mute ist, kann ich Niemanden sagen. Nehmen Sie nun für Ihre Hilfe meinen heißen Dank entgegen . . ."

Wenn Jemand, den wir **nie im Leben gesehen** haben, **unaufgefordert** einen solchen Brief schreibt, dann ist es eben ein weiterer schlagender Beweis für die glänzenden Wirkungen unseres Heilmittels „GUTE FEE".

Das ist kein fauler Zauber, das ist einfach Tatsache.

Der Preis des **„GUTE FEE"** ist Mark **3.—** frei Haus gegen vorherige Einsendung des Betrages.

Aus Reklamegründen erhält bis zum 31. Dezember 1924 jeder 50ste Besteller eine Flasche „GUTE FEE" gratis und franko.

Nur ein Versuch kann überzeugen!

Mark 3.— ist ein so geringer Betrag, daß ein Jeder, der leidet, es sich leisten kann, gesund zu werden.

Wieland-Apotheke, Versand-Abtlg. 3523
Berlin W. 15, Hohenzollerndamm 2.

Bitte Namen und Adresse recht deutlich schreiben.

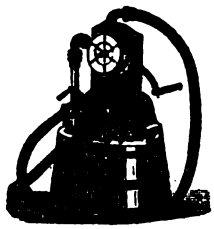
Digitized by Google

Grether & Cie., Freiburg i. Br.

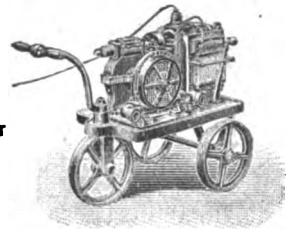
Maschinenfabrik und Gießereien
bauen seit 1869 als Sonderheit

Weinpumpen

für Hand- und elektrischen Antrieb



von vorzüglicher Art in gediegenster Ausführung!



Schöne kräftige

Ruländer-Würzlinge

gemischt
mit etwas bl. Burgunder
hat abzugeben
Weingut
Fritz Trautwein,
Bickensohl a. K.

Sohn ein. Kellermeisters sucht Stelle in größer. Kellereibetrieb zur weiteren Ausbildung.

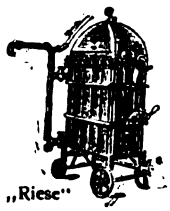
Offerten an
Albert Ecken, Rheydt (Rhld.),
Wickratherstr. 49.

Seitz-Werke G.m.b.H., Kreuznach

Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- u. Asbestwerke

Zweigniederlassung:
Theo Seitz, Wien III, Czapkagasse 10
Musterlager:
Berlin SW. 68, Zimmerstraße 14/15
Köln, Blaubach 8, am Waidmarkt
Breslau, Büttnerstraße 32/33.

Bezirksvertretung für Oberbaden, Hohenzollern und den dazwischen liegenden Teil von Württemberg:
August Krämer, Freiburg i. B.
Schwarzwaldstraße 8
Fernsprecher 3117.



„Riese"

Filter für alle Sonderzwecke und für jede Leistung.

Filtriermaterialien neutral, allen Nachahmungen weit überlegen, 30jährige Erfahrungen.

Flaschenabfüllfilter

„Komet" u. Kammerkomet mit erhöhter Leistung.

Entkeimungsfilter für Wein, Wasser, Säfte, Serum.

Pumpen f. Hand- u. Motorantrieb; durch Jahrzehnte unverwüstlich.

„Komet"

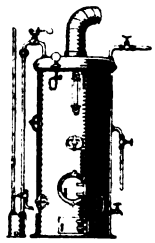
„Radium"

Aluminum-Kellergeräte
Kannen, Trichter, Heber.

62
nur höchste Auszeichnungen

Eisenwerk Theodor Laos

Gunzenhausen



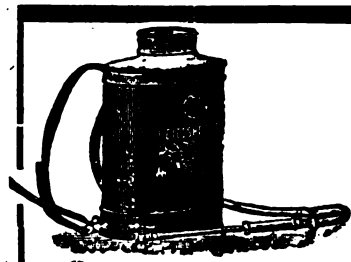
Faßdampf- und Brüh-Apparate
Komplette Brenn-Anlagen

„Oekonom"-Niederdruck
Warmwasser- und
Dampfkessel

für Satt- und Heißdampf *** Konzessionsfrei ***

zum Brühen, Dämpfen, Kochen und Destillieren

Faßdämpf- u. Brühapparate
Heizungskessel
Babel & Scheurer
G. m. b. H., Dampfkesselfabrik
Oberursel b. Frankfurt a. M.



Rebspritzen

in Friedensausführung, aus starkem Kupfer, mit Ledertragriemen, mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck. Ferner

Füllpumpen
mit Batteriespritzen Expreß für mittlere und Großbetriebe.

Revolververstäuber
gebogene Verstäuberrohre zum Bespritzen der Reben von unten.

Schwefelverstäuber
auf dem Rücken tragbar und kleinere.

Handschwefelverstäuber
in bekannt unerreichter Ausführung.

Prospekte kostenlos.

Carl Platz, Maschinen-Fabrik,
Ludwigshafen a. Rh.

Eisenbahnstr. 32

Fernruf Nr. 1083

Treffpunkt der Weinkenner

Ihringers Weinstuben

Hotel „Falken" / Freiburg i. Breisgau / am Rathaus

Spezialhaus für offene bestgepflegte Qualitätsweine direkt vom Winzer
*Feine Hotelküche * Moderne Zimmer * Bürgerl. Preise * Bes.: H. Ihringer, Küchenchef*

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

herausgegeben von

Dr. Karl Müller
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
in Freiburg im Breisgau

Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau
und Weinbehandlung

---

4. Jahrgang 1925

Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B.

Digitized by Google

Digitized by Google

Inhaltsverzeichnis.

(Nachdruck der Beiträge nur mit genauer Quellenangabe gestattet).

Aufsätze.

Anonym, Aussprache über die Mißerfolge bei der Heuwurmbekämpfung. 127.
— 32. Deutscher Weinbaukongreß in Koblenz. 178, 184, 192.
— Richtlinien für die nächstjährige Rebschädlingsbekämpfung. 211.
— Wiederaufbau des Weinbaus im Taubergrund. 217.
Bäumler Nik., Erfolge in der Heu- und Sauerwurmbekämpfung 1925. 202.
Besserer, Die Bedeutung der deutschen Kalisalze für den Weinbau. 201.
Biermann, Der Weinbau im Rheingau. 155.
Dümmler A., Die Frühjahrsfröste und ihre Bekämpfung. 69.
— Rebenveredelungskurs an der landwirtschaftlichen Kreiswinterschule in Müllheim (Baden). 106.
— Frostschutzhüllen. 120.
— Die Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz. 147.
— Ergebnisse der Anbauversuche mit Pfropfreben in Baden. 162.
Geßner A., Nachteile des Rebenvergrubens. 74.
— Über die Wirkung der Kahmhefen auf den Wein. 96.
Köhler, Vor des Winzers Winterschlaf. 5.
Kotte, Prüfung von Rebschädlingsmitteln im Jahre 1924. 2, 11.
Lüstner G., Führende Männer des deutschen Weinbaus. 3. Landesökonomierat R. Goethe. 61.
— Horsts Kupferstaubmittel zur Bekämpfung der Peronospora. 85.
Mach F., Zur chemischen Untersuchung von Pflanzenschutzmitteln. 139.
Meyer Felix, Der Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer 160.
Meißner R., Warnung vor Anwendung des Schönungsmittels „Fackelhell". 120.
Müller K., Badens Weinmosternte 1924. 37.
— Der Weinbau bei der Tagung der D. L. G. 47, 56.
— Kräuselkrankheit oder Kurzknotigkeit der Reben. 55.
— Deutschlands Weinernte 1924. 65.
— Welche Mittel kommen für die diesjährige Schädlingsbekämpfung in Betracht? 71.
— Wird der Heuwurm voraussichtlich stark auftreten. 73.
— Der Weinbau in Italien. 86.
— Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung. 91.
— Vorsicht beim Umgang mit giftigen Bekämpfungsmitteln. 96.
— Über den bisherigen Stand der Reblausverseuchungen in Baden und über die staatliche Fürsorge zur Reblausbekämfung. 103, 114.
— Peronosporakrankheit des Weinstockes und ihre Bekämpfung. 111.
— Die Weißfäule der Trauben. 119.
— Mißerfolge bei der Heuwurmbekämpfung. 121.
— Generalversammlung des Badischen Winzerverbandes am 5. Juli in Neuweier. 135.
— Die Tätigkeit des Badischen Weinbauinstituts im Jahre 1924. 150, 175.
— Die wissenschaftliche Ausstellung auf der Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz. 166.
— Vorteilhafte Weinbehandlung. 183.
— Internationale Weinkostprobe. 201.
Müller K., Karlsruhe, Der Deutsche Weinbau und die Handelsverträge. 81.
Prinz J., Beiträge über Schädlinge und Krankheiten der Traubeu. 92.
Renner J., Deutschlands Weinbau in Gefahr. 9.
— Kritische Betrachtungen zum Offenburger Weinmarkt. 55.
— Die Weinprämiierung des Ortenauer Winzervereins. 169.
Schlott, Neujahrsgruß für die badischen Reb-Leute. 1.
Seeliger, Rebenzüchtung und Vererbungswissenschaft. 223.
Stellwaag, Erwiderung an Herrn Dr. Thiem zum Aufsatz „Um die Gestaltung des deutschen Pfropfrebenanbaus usw". 26. 36.
Stocker K., Der badische Weinbau einst und jetzt. 21.
Topi M., Über Reblausrassen und -Arten. 73.
Wechsler M., Der Weinbau in der argentinischen Provinz Mendoza. 113.
Wiedemann G. S., Die Sylvanerrebe. 191.
Ziegler A., Einwirkung chemischer Stoffe auf die Keimung der Traubenkerne. 41.
Zillig, Kleine Motorfüllpumpen, eine wertvolle Neuerung in der Schädlingsbekämpfung. 15, 24.
— Witterung, Weinbau und Rebschädlingsbekämpfung an Mosel, Saar und Ruwer 1924. 31, 44.
Zweigelt Fr., Führende Männer des deutschen Weinbaus. 4. August, Wilhelm Freiherr von Babo. 207.

Kleine Mitteilungen.

a) Weinbauliches.

Amerikanerre en, die Pfalz wehrt sich. 213.
Badischer Wein in bad. Beamtenheimen. 170.
Bebauungskosten an der Mosel. 228.
— in Württemberg. 66.
Begasung der Weinberge mit Kohlensäure. 66.
Dünger, künstlicher im Rebbau. 152.
Elsässisches Rebland, Die Lage im. 50.
Geräteprüfung für Wein- und Obstbau. 76.
Hochzuchtregister für Rebsorten. 141.
Höhenlage und Weinqualität. 18.
Holzkonservierung. 18.
Hybriden, rote im Waadtland. 99.

Digitized by Google

Hybridenweine, Stellung gegen die. 228.
Hybridenweinkostprobe. 125.
Internationaler Kongreß gegen die Prohibition. 195.
Internationale Mustermesse in Mailand mit Weinbaukongreß. 123.
Kredite, landwirtschaftliche in Bayern. 124.
— für die Winzer. 131.
Kreuzungsversuche bei Reben. 195.
Pfälzischer Weinbau, Umgestaltung des. 204.
Pflügen der Weinberge. 49.
Plantagenfräse im Weinbau. 227.
Rebbergzusammenlegung, Vorteile der. 152.
Rebenpfropfen, neue Art. 49.
Rebenveredelungsstationen, Einrichtung neuer in Preußen. 49.
Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz. 58, 131, 151.
Rebenveredelungsanstalten, neue in Baden. 227.
Rebenveredelung, Stimulation mit Uspulun. 228.
Rebenveredelungswesen, vom. 50, 76.
Rebschnitt, langer. 122.
Rekonstruktion in Österreich. 77.
— im Waadtland. 124.
Selektion, negative im Rebbau. 50.
Sonderausschuß für Weinbau der D. L. G. 122.
Spätlese. 18.
Staatliches Weingut a. d. Ahr. 18.
Staatsunterstützung, eigenartige Verwendung von. 131.
Tagesfragen, brennende. 124.
Unterlagsrebe. 3309, 58.
Veredelte Reben, Kann man sie vergruben. 77, 87.
Weinbau in Bulgarien. 18.
— in Spanien. 29.
— in Uruguay. 60.
Weinbauförderung durch das Reichsernährungsministerium. 57.
Weinbaugebiete, wenig beachtete. 38.
Weinbaukongreß in Koblenz. 7, 108, 170.
Weinbauliche Irrtümer. 108, 151, 228.
Weinbauorte, die größten Badens. 87.
Weinhandel und Hebung des Weinbaus in der Schweiz. 18.
Weinkongreß, internationaler in Paris. 99.
Wiederaufbau des Weinbaus in Meißen. 58.
Winzerkredit, zurückbehaltener. 140.
Witterung im Frühjahr 1925. 38.

b) Krankheiten, Schädlinge und deren Bekämpfung.

Arsen- und Bleigifte, Verwendung im Weinbau. 124.
Heu- und Sauerwurm, Bekämpfung. 76.
Heu- und Sauerwurmbekämpfung in Algier. 77.
Kupfersulfat, Weltproduktion. 38.
Peronosporaraſen, Prämie für die Auffindung der ersten. 122.
Pyrethrumseife zur Traubenwicklerbekämpfung. 195.
Reblausbekämpfung, neuzeitliche. 188.
— Sitzung des Unterausschusses für. 99.
Rebschädlingsmittel, Preise. 87.
Rebspritzen, explodierte. 140.
Regen, Wirkung des auf Kupferspritzmittel. 76.
Schädlingsbekämpfung. 98, 107, 116, 131.
— einfache. 227.
— im Burgenland. 76.
Schwefel, Wirkung des. 228.
Traubenkrankheit, eine eigenartige. 228.
Vogelschutz und Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms. 195.
Warnung vor Genuß mit Arsenmitteln behandelter Trauben. 180.
Wühl- und Feldmäuse, Bekämpfung. 196.
Wurmbekämpfung, elsässische Erfahrungen in der. 152.

c) Kellerwirtschaft, Rückstände bei der Weinbereitung.

Alkoholgewinnung beim Brotbacken. 229.
Ammonsulfophosphat bei der Weinbereitung. 124.
Blausäure, ist der Nachweis Beweis für Verfälschung von Weindestillaten. 66.
„Bodengeschmack" der Weine. 220.
Faßbehandlung, neue Wege der. 180.
Faßeichgebühren, hohe. 171.
Gelatine als Schönungsmittel. 212.
Hefezellen, wie kommen sie an die Trauben. 180.
Korkholzhandel, ungünstige Aussichten im. 229.
Mösslingersches Schönungsverfahren. 28.
Mostgewichte an der Mittelmosel. 39.
Mostgewicht und Säure 1924er Weine. 7.
Naturreine Weine, oder gezuckerte? 124.
Ölerzeugung aus Traubenkernen. 38.
Phantastica, die betäubenden und erregenden Genußmittel. 19.
Säuregrad und Beziehung zum sauren Geschmack des Weines. 229.
Zuckerungsfrist, gegen eine Verlängerung. 204.

d) Statistisches.

Alkoholverbrauch in Deutschland. 125.
Trunksuchtfälle, Zunahme der? 205.
Weinernte 1924 in Bayern. 50.
— in Frankreich. 17.
— in Hessen. 58.
— in Preußen. 87.
— in Spanien. 39.
— in Württemberg. 39.
Weinproduktion der Erde. 77.

e) Handelsverträge.

Deutsch-französischer Handelsvertrag. 140.
Deutsch-italienischer Handelsvertrag. 213.
Deutsch-spanischer Handelsvertrag. 220.
Deutsch-spanischer Handelsvertrag angenommen. 107.
Deutsch-spanischer Handelsvertrag und die Pfälzer Winzer. 141.
Provisorium mit Spanien. 220.
Spanischer Handelsvertrag, Ablehnung. 75.
— und badische Reichstagsabgeordnete. 131. 140.
— Kündigung des. 140.

f) Weinabsatz.

Antialkoholbewegung. 152.
Kopfhaus in Colmar i. E. 140.
„Mitropa" und der badische Wein. 87.
Pfälzerwein, gepantschter in Baden. 152.
Prohibition. 99.
Spanischer Wein, Einfuhr. 28.
Traubenweinausstellung in Stuttgart. 116.
Weinpreise in Wirtschaften. 170.
Weine, französische, Verkaufsfähigkeit. 187.
Weltweinkrisis 123.

g) Gesetze, Steuern.

Gemeindebestimmungsrecht. 140.
Weinsteuer. 140, 151.
— 15 % ab 1. August. 170.
— im Reichstag. 122.
— neue italienische. 99.
— Schicksal der 10 %gen. 140.
Weinsteuerfonds. 38.
Schankstättengesetz-Entwurf, Ablehnung im Reichstag. 65.
Steuererleichterungen für Winzer. 38.
„Steuererleichterungen", weitgehendste. 122.
Vierkahefe, Weingesetz und Weinsteuergesetz. 181.
Weingesetz, Abänderung der Ausführungsbestimmungen. 221.
— französisches, Anträge zur Änderung und Elsässer Weinbau, 187.
Weingesetzliche Bestimmungen in Spanien. 196.
Weinsteuergesetz, neues. 213.
Zuckerungsfrist, Verlängerung für 1924er Weine. 28.

Digitized by Google

h) Weinversteigerungen, Weinmärkte usw.

Weinbewertung mit Kaufgelegenheit. 86.
Weinbewertung und Weinmarkt in Herbolzheim. 98.
Weinbörse in Heilbronn. 75.
Weinkostprobe des Heiliggeistspitals in Freiburg. 75.
Weinmarkt in Freiburg. 52.
— in Müllheim. 86.
— in Offenburg. 28, 58.
Weinversteigerung in Baden-Baden. 116.
— in Freiburg. 107.
— in Offenburg. 87, 98.
Weinprämiierung des oberbadischen Weinbauvereins. 86, 98.
— und Weinmarkt in Freiburg. 51.
Weinvertriebstellen, Landwirtschaftskammern und Weinhandel. 49.

i) Vereine, Institute.

Deutscher Weinbauverband, Forderungen des. 65.
Genossenschaften, Aufgaben der, auf dem Gebiete des Weinbaus. 50.
St. Michele, 50jähriges Jubiläum der Lehranstalt. 29.
Verband deutscher Naturweinversteigerer. 204.
Weinhandel und Winzergenossenschaften. 213.
Weinbauinstitut, Badisches, Ausstellung und Besichtigung. 203.
— Beiratssitzung. 107.
— Besichtigung des, und der Rebanlagen. 140, 195.
— Kellerwirtschaftskurs in Offenburg. 28.
— Kurse. 6, 28, 38, 49, 231.
— Rebenveredelungskurs in Durlach. 38, 75.

Rundschau.

Amerika. 19, 53, 100.
Argentinien. 59.
Australien. 29, 189.
Chile. 189.
Deutschland. 7, 19, 29, 39, 53, 59, 66, 77, 88, 100, 108, 116, 125, 131, 142, 153, 171, 181, 188, 196, 205, 213, 229.
Elsaß. 142.
Frankreich. 19, 39, 59, 88, 108, 117, 142, 171.
Holland 53.
Italien. 59, 67, 88, 100, 171, 189, 196, 213, 230.
Jugoslavien. 19, 189.
Karpathorußland. 181.
Luxemburg. 19, 29, 153, 181.
Österreich. 19, 67, 100, 108, 117, 142, 171, 181, 205.
Rußland 53.
Schweiz. 19, 67, 78, 88, 132, 171, 189, 196, 230.
Spanien. 59, 171, 189, 196, 213.
Tschechoslowakei. 78, 188.
Tunis. 189.
Ungarn. 19, 67, 142, 171.

Berichte aus den Weinbaugebieten.

Ahr. 8, 67, 143, 214.
Algier. 215.
Baden. 7, 29, 53, 67, 100, 109, 117, 125, 132, 143, 171, 181, 189, 196, 214, 221, 230.
Deutschland 53.
Elsaß-Lothringen. 133, 143, 172, 182.
Franken. 7, 53, 67, 109, 132, 143, 172. 182, 189, 214, 221.
Frankreich. 8, 29, 53, 68, 100, 109, 117, 133, 144, 172, 182, 190 197, 215.
Griechenland. 53, 172.
Hessen. 29, 53, 67, 89, 100, 109, 126, 132, 143, 153, 172, 182, 189, 214.
Italien. 8, 29, 53, 68, 109, 117, 133, 172, 182, 190, 197, 214.
Jugoslavien. 53, 68, 109, 133, 143, 153, 172, 182, 189.
Kaiserstuhl. 7, 89, 153, 205.
Luxemburg. 109, 172, 189.
Markgräflerland. 89, 206.
Mosel, Saar und Ruwer. 29, 53, 67, 100, 109, 117, 126, 132, 143, 153, 172, 182, 189, 197. 214, 230.
Nahe. 53, 67, 89, 100, 109, 132, 143, 172, 182, 189.
Oberrhein. 89.
Österreich. 53, 67, 109, 133, 172, 182, 189.
Ortenau. 153, 221.
Pfalz. 7, 29, 53, 67, 100, 109, 126, 132, 143, 153, 172, 182, 189, 214.
Portugal. 153, 172.
Rheingau. 53, 67, 89, 100, 109, 126, 132, 143, 172, 182, 189, 214, 230.
Rumänien. 68, 172, 190.
Sachsen. 214.
Schweiz. 53, 68, 109, 133, 143, 190.
Spanien. 8, 29, 53, 68, 100, 109, 133, 144, 153, 172, 182, 190, 197, 214.
Tschechoslowakei. 133, 143, 172, 182, 189.
Tuniberg. 206.
Ungarn. 53, 68, 109, 133, 153, 172, 182, 189.
Württemberg. 53, 100, 132, 182, 189, 230.

Vereinsnachrichten.

Aussprache zwischen Weinbau und Weinhandel. 197, 198.
Badischer Weinbauverband. 221.
Badischer Winzerverband. 88, 230.
Fränkischer Weinbauverein. 230.
Gastwirtsinnung Würzburg. 88.
Hessischer Weinbauverband. 59, 221.
Kaiserstühler Winzervereinigung. 29.
Lehranstalt für Wein- und Obstbau Bernkastel. 39.
Mitteldeutscher Küferinnungsverband. 78.
Oberbadischer Weinbauverein. 40.
Ortenauer Winzervereinigung. 215.
Rheingauer Weinhändlerverein. 8.
Rheingauer Weinhändlervereinigung. 88.
Schweizerischer Obst- und Weinbauverein. 8.
Verband badischer Küfer- und Küblerinnungen. 78.
Weinbewertung, Weinprämiierung und Weinmarkt im badischen Oberland. 20.
Weinhändlerverband Frankfurt. 88.
Weinprämiierung und Freiburger Weinmarkt. 40.
Winzergenossenschaften in der Ortenau. 78.
Winzerorganisation in Kappelwindeck. 88.
Winzertag in Gengenbach. 190.
Winzerverband für Mosel, Saar- und Ruwer. 199.
Winzervereinigung für den unteren Breisgau. 68, 230.
Winzerverein Eisental. 172.
Winzerverein in Herbolzheim. 78.
Winzerverein Ihringen. 53.
Württembergischer Weinbauverein. 199.

Fragen und Antworten.

8, 40, 54, 59, 68, 109, 118, 126, 144, 172, 190, 199, 206.

Digitized by Google

Bücherbesprechungen.

Adreßbuch der schweizerischen Weinhändler. 20.
Brockhaus, Handbuch des Wissens. 201, 144, 173, 190, 215.
Christensen und Hudig, Kalkzustand und Bodenuntersuchung. 59.
Dern A, Weinbau und Weinbehandlung. 59.
Das Land Baden. 215.
Des Spenders beste Flasche. 20.
Die Weinprobe. 20.
Goldschmidt F., Deutschlands Weinbauorte und Weinberglagen. 215.
— Das Weinsteuergesetz. 231.
Goldschmidt Fr. und D. Ed. Weinfachkalender für 1925. 20.
Hegi, Rebstock und Wein. 110.
Henn, Das Weingut des Bürgerspitals in Würzburg. 100.
Kirchbach Wolfg., Der Wein. 79.
Kittel J. B., Das Buch vom Frankenwein. 206.
Krafft Fr., Markgräflerland und Markgräflerwein. 133, 144.
Leinbacher Gottfr., Weinsprüche. 110.
Meyer, F., Die Entstehung und Entwickelung des Moselweinbaus. 54.
Merck, E., Der Heu- und Sauerwurm und seine Bekämpfung mit Dr. Sturms Heu- und Sauerwurmmittel. 100.
Prinz, J., Beiträge zur Biologie und Bekämpfung der Rebschädlinge. 101.
Reblaus und Heu- und Sauerwurm. 101.
Scala, Erm., Storia della Vite e del Vino. 78.
Seiler, F., Der Wein, sein Werdegang von der Traube bis zur Flasche. 20.
Stellwaag, Der Heu- und Sauerwurm. 133.
Stock, Ulr., Weinsteuergesetz vom 10. August 1925. 206.
Warlitz E., Lacht Euch Laune. 231.
Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer, Graphische Darstellungen über die Lage des deutschen Weinbaus. 133.

Personalia.

Baragiola. 144.
Bassermann v.-Jordan. 134.
Bauer, Johann. 68, 110.
Benndorf. 206.
Bretzinger. 190.
Burkhard-Abegg. 68.
Creuze †. 173.
Czeh †. 173.
Dafert. 173.
Gleichenstein v. 134.
Gmelin, Jul. 206.
Göler v., Norbert. 126.
Gümbel, J. †. 231.
Hoffmann. 30.
Katholy. 134.
Kögler †. 54.
Kotte. 40.
Krämer, Eberh. 101.
Kulisch. 79.
Linsbauer. 173.
Looß, Oskar. 190.
Löschnig. 173, 215.
Maroger, E. †. 134.
Matuschka-Greifenklau. 79.
Meinke. 40.
Merz, J. L. 110.
Müller, Dr. K.-Freiburg. 199.
Müller, Dr. K.-Karlsruhe. 30, 40, 173.
Omeis. 68.
Pfeiffer, Heinr. 173.
Rassiga. 30, † 54.
Scala, Ermenegildo †. 134.
Schellenberg, A. 68.
Schilling. 110.
Schnürch. 173.
Schoffer. 126.
Straßner. 68.
Vogt, Ernst. 190.
Waschkau †. 68.
Wedel. 215.
Weidenmüller. 190.
Wortmann †. 126.
Zulueta †. 134.

Vorträge und Versammlungen.

101, 109, 199, 231.

Geschäftliche Mitteilungen.

54, 145, 154, 173, 182, 199, 231.

Bekanntmachungen.

8, 30, 144, 206, 215, 221, 231.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang	8. Januar 1925	Nr. 1

Inhalt: Jahreswechsel S. 1; Schlott, Neujahrsgruß S. 1; Kotte, Prüfung von Rebschädlingsmitteln im Jahre 1924 mit 1 Tafel und 1 Abbildung S. 2; Köhler, Vor des Winzers Winterschlaf S. 6; Kleine Mitteilungen S. 7; Rundschau S. 8; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 8; Vereinsnachrichten S. 9; Fragen und Antworten S. 9; Bekanntmachung S. 9.

Jahreswechsel!

Ein für den deutschen Weinbauer sorgenvolles Jahr liegt hinter uns. Wieder einmal haben die fleißigen Hände der Rebbauern nicht das eingeheimst, was sie erwarteten, und zu allem Überfluß sind auch die Weinpreise auf einem Tiefstand angelangt, der den ganzen Weinbau unproduktiv macht. Die im spanisch-deutschen Handelsvertrag zugestandenen Zollvergünstigungen für spanische Weine haben diese Entwertung des deutschen Weinstocks bedingt. In banger Sorge sehen darum die Winzer der Entscheidung des Reichstags über Annahme und Ablehnung des spanisch-deutschen Handelsvertrages entgegen. Wie aber auch die Entscheidung ausfällt, nur wer neuzeitlich wirtschaftet und die Versuchsergebnisse der Wissenschaft und Praxis, wie sie in unserem Blatte gesammelt und dem Winzer mundgerecht vorgelegt werden, berücksichtigt, wird in dem schweren Daseinskampf Sieger bleiben. Daß das die Winzer erkannt haben, dafür bürgt die ständig wachsende Zahl der Bezieher unseres Blattes. Ihnen allen und unseren Mitarbeitern ein herzliches Prosit Neujahr!

Freiburg, Neujahr 1925.

Der Verlag und der Herausgeber.

Neujahrs-Gruß für die badischen Reb-Leute.

Ein froh' „Glückauf" zum neuen Jahr,
Das heute wir beginnen,
Der Weg-Genossen großer Schar
Winzer und Winzerinnen!
Ob in der Markgrafschaft zu Haus,
Am Main, am See weit droben,
Wir Alle sind, gleich einem Strauß,
Mit starkem Band umwoben.
Schicksals-Genossen sind wir all',
Oft auch Leidens-Gefährten;
Das Wort bei uns kein leerer Schall
Von Mühen und Beschwerden,
Von Kämpfen, die jahraus, jahrein
Der Rebmann hat zu führen,
Bis nach dem Herbst man seinen Wein
Im Faß erst kann taxieren!
Feinde und Gegner, viel-genannt,
Das Dasein oft verbittern;
Doch soll, wenn uns umschließt ein Band,
Den Mut gar nichts erschüttern!

St. Ilgen-Laufen.

Als treuer Freund hat sich dies Blatt
Nun seit Bestehn erwiesen;
„Gut Wort find't heut' noch gute Statt",
Der Spruch wird oft gepriesen.
Es gibt uns manchen guten Rat,
Und wenn wir den befolgen,
Im Rebbau machen gleich zur Tat,
So schwinden viele Wolken.
Mög' d'rum das Blatt im neuen Jahr
Noch manchen Freund gewinnen,
Weil es uns sagt, was gut und wahr,
Winzern und Winzerinnen.
Wir halten, droht uns auch Gefahr,
Den Weinbau hoch in Ehren;
Der Herrgott mög' im neuen Jahr
Uns guten Herbst bescheren;
Uns Allen stärken Mut und Kraft,
Und stählen aller-wegen,
Damit das, was ein Jeder schafft,
Dem Vaterland zum Segen!

Robert Schlott, Landwirt.

Digitized by Google

Prüfung von Rebschädlingsmitteln im Jahre 1924.

Von Dr. W. Kotte.

(Mitteilung Nr. 102 des Bad. Weinbauinstituts.)

Hierzu eine Tafel mit 3 Abbildungen nach Aufnahmen des Verfassers und eine Textfigur.

Im Berichtsjahre wurde die Prüfung von 57 Rebschädlingsmitteln beim Badischen Weinbau-Institut beantragt. An der Einsendung der Mittel waren 16 Firmen beteiligt, es handelte sich um:

18	Präparate	gegen	Peronospora,
10	"	"	Oidium,
19	"	"	Heu- und Sauerwurm,
3	"	"	Peronospora und Oidium,
3	"	"	" und Heu- und Sauerwurm,
4	"	"	" Oidium und Heu- und Sauerwurm.

Die Mittel wurden auf der Rebzuchtanstalt Freiburg-Jesuitenschloß und im Versuchsweinberg Freiburg-Schlierberg des Instituts geprüft. Die Versuchsparzellen waren meist 1,5 bis 3 a groß; bei einigen, bereits vorgeprüften Mitteln, wurden größere Stücke genommen, unter 1 a wurde nur in einigen Fällen, in denen mit Beschädigungen der Reben gerechnet werden konnte, heruntergegangen. Bei ziemlich dichter Erziehungsart ist mit 130–150 Stöcken auf das Ar zu rechnen. Der Rebsatz ist Gutedel, meist ist etwas Elbling und Burgunder beigemischt. Im folgenden werden nur die Versuchsergebnisse von solchen Mitteln mitgeteilt, die entweder bereits im Handel befindlich sind oder die aus irgend welchem Grunde ein allgemeines Interesse beanspruchen können.

I. Mittel gegen Peronospora.

Die Peronospora trat im Sommer 1924 in den Versuchsanlagen außerordentlich stark, geradezu vernichtend auf, infolgedessen konnte die Wirksamkeit der Peronospora-Bekämpfungsmittel sehr gut beurteilt werden. Bei der starken Abhängigkeit des Peronospora-Befalls von meteorologischen Faktoren seien einige darauf bezüglichen Zahlen – nach Beobachtungen der meteorologischen Station bei der geologischen Landesanstalt Freiburg – vorausgeschickt:

Monat	Mittlere Monatstemperatur		Monatliche Niederschläge in mm		Zahl der Regentage
	34jähr. Mittel	1924	34jähr. Mittel	1924	1924
Mai	14,1	15,1	82	148	17
Juni	17,2	17,0	103	111	16
Juli	18,8	18,6	107	97	21
August	18,4	15,3	99	92	22
September	14,9	14,9	81	97	16

Von den für das Auftreten der Peronospora maßgebenden Monaten war der Mai etwas wärmer und erheblich niederschlagsreicher als normal, der Juni von normaler Temperatur und ebenfalls regenreicher als normal, der Juli entsprach in seiner Wärme dem 34jährigen Mittel und blieb in seiner Regenmenge etwas dahinter zurück. Regenfälle waren bis in den Herbst hinein häufig; in keinem Monat war auch nur die Hälfte aller Tage regenfrei. Die häufigen Niederschläge erschwerten die Bekämpfungsarbeiten in den 49 Parzellen, die zur Durchführung der Versuche nötig waren, erheblich. Dafür erlaubten sie aber eine Reihe wichtiger Erfahrungen zu sammeln, die ein trockenes Jahr nicht ermöglicht hätte.

Um Mitte Mai waren die Blätter der Reben in den Versuchsanlagen soweit herangewachsen, daß Peronospora-Infektionen möglich wurden. Regenfälle vom 19. bis 21. und vom 24. bis 26. Mai ließen eine erste Peronospora-Bekämpfung Ende Mai notwendig erscheinen. Sie wurde durchgeführt vom 27. Mai bis 4. Juni. Die ersten leichten Peronospora-Infektionen wurden in den Versuchsanlagen am 3. Juni gefunden. Bei wiederholten Regenfällen (4., 5., 8., 11., 13., 14. Juni) und ziemlich hoher Tagesmitteltemperatur von 15–20° war starker Peronospora-Befall in der zweiten Junihälfte zu erwarten. Vom 16. bis 20. Juni wurde deshalb eine zweite Bekämpfung durchgeführt. Am 20. Juni erfolgte ein überaus starker Peronospora-Ausbruch, der in einigen Kontrollparzellen sämtliche jungen Gescheine vernichtete und überall, wo Mittel versagt hatten, schweren Schaden anrichtete. Ende Juni und Anfang Juli blühten die Reben, dabei regnete es vom 31. Juni bis 4. Juli täglich. Bei Eintritt trockenen Wetters wurde sofort eine dritte Peronospora-Bekämpfung vorgenommen, da die jungen ungeschützten Beerchen großer Gefahr ausgesetzt waren. Sie wurde durchgeführt vom 5. bis 10. Juli. Weitere Spritzungen wurden gegen die Peronospora nicht vorgenommen. Da die dreimalige Bekämpfung zur praktisch vollständigen Unterdrückung der Krankheit ausreichte, erwies sich die Wahl der Spritztermine als richtig. Nur in den Parzellen, in denen ein Heu- und Sauerwurmmittel zusammen mit einer kupferhaltigen Brühe verarbeitet werden mußte, wurde noch zweimal gespritzt: vom 22. bis 25. Juli und vom 7. bis 12. August. Irgend ein Unterschied – das sei besonders hervorgehoben – zeigte sich zwischen den dreimal und den fünfmal behandelten Parzellen nicht; in beiden war der gesamte Ertrag gesund, sofern das Mittel wirksam war. Bei unbrauchbaren Mitteln und in den unbehandelten Parzellen gingen die Zerstörungen in der regenreichen zweiten Julihälfte (20. bis 30. Juli täglich Regen!) weiter und veranlaßten ein starkes Auftreten von Lederbeeren Anfang August.

Zur einwandfreien Beurteilung der Wirksamkeit eines Peronosporamittels ist es unerläßlich, daß einerseits in der gleichen Weinbergslage, die das mit ihm behandelte Versuchsstück enthält, eine nicht zu kleine unbehandelte Kontrollparzelle ausgespart wird von gleichem Rebsatz und gleicher Erziehung und daß andererseits eine benachbarte Parzelle unter völlig gleichen meteorologischen Bedingungen mit einem einwandfrei wirksamen Mittel – also etwa Kupferkalkbrühe – behandelt wird. Fällt zwischen der Spritzung der Kupferkalkparzelle und der Verarbeitung des zu prüfenden Mittels auch nur ein kurzer Regen, so sind die Bedingungen für das Auftreten der Krankheit in beiden Versuchsstücken nicht mehr gleich und eine Beurteilung des Mittels ist ganz unmöglich. Es ist also bei der Durchführung ausgedehnter Versuche notwendig, die unbehandelten und die mit Kupferkalkbrühe gespritzten Parzellen jeweils mehrfach anzulegen. Unerläßlich ist es ferner, alle Parzellen mit gleichen Mengen Brühe, mit gleichen Spritzgeräten und durch gleich zuverlässige Arbeiter behandeln zu lassen. Diese an sich selbstverständlichen Forderungen nochmals zu betonen, ist vielleicht nicht

Digitized by Google

ganz überflüssig, denn oft beruhen Ansichten über die Wirksamkeit eines Peronosporamittels auf Versuchen die eine oder die andere von ihnen unerfüllt ließen. Hat man aber neben der mit einem neuen Mittel behandelten Parzelle ein unbehandeltes Stück mit starkem Peronospora-Befall und eine völlig gesunde Kupferkalk-Parzelle zur Verfügung, dann darf das Urteil über die Wirksamkeit des Mittels auch einen hohen Grad von Sicherheit beanspruchen.

a) Spritzmittel gegen Peronospora.

1. Kupferkalkbrühe.

Die Kupferkalkbrühe wurde nicht stärker als 1 %ig angewendet. In dieser Konzentration reichte sie bei dreimaliger Spritzung aus, um den Herbstertrag praktisch vollständig gesund zu erhalten und Infektionen des Blattwerks auf ein völlig unbedeutendes Maß zu beschränken, während die benachbarten Kontrollparzellen im September fast blattlos und ohne jeden Ertrag dastanden.

Freilich wurde an Brühe nicht gespart; der Verbrauch betrug bei jeder Spritzung 30 – 40 l auf das Ar bei dichter und hoher Erziehungsart. Es bestätigen also die diesjährigen Versuche wieder die vom Weinbauinstitut stets betonte Erfahrung, daß eine 1 %ige Kupferkalkbrühe auch bei sehr starkem Auftreten der Peronospora voll wirksam ist, wenn sie nur rechtzeitig und reichlich angewendet wird. Das in der Praxis noch viel geübte Verfahren, mit geringen Mengen starkprozentiger Brühen zu arbeiten, ist zweifellos unzweckmäßig. Es wird immer besser sein, auf 1 a 30 l einer 1 %igen anstatt 15 l einer 2 %igen Kupferkalkbrühe anzuwenden.

2. Kupferkalkbrühe mit Zusatz von Magnesiumsulfat.

Auf eine Aufforderung des Kalisyndikats hin wurde ein Versuch durchgeführt, in dem Kupferkalkbrühe mit einem Zusatz von Magnesiumsulfat verwendet wurde, um der Kupferkalkbrühe nach dem Vorschlag von Zuckerschwerdt eine größere Haftfähigkeit und damit eine bessere Wirksamkeit zu verleihen. In zwei nebeneinander gelegenen Parzellen von je 1,5 a wurde eine 1 %ige Kupferkalkbrühe einerseits und eine solche mit Zusatz von 1 % technisch reinem Magnesiumsulfat andererseits unter völlig gleichen Bedingungen angewendet. Das Magnesiumsulfat wurde zusammen mit dem Kupfersulfat gelöst und wie üblich der Kalkmilch zugegeben. Der Kalkgehalt der Brühe wurde dabei etwas erhöht: 1,8 kg Grubenkalk auf 100 l Brühe gegenüber 1,5 kg ohne Zusatz von Magnesiumsulfat. Die Spritzflecken der Magnesiumsulfat enthaltenden Brühe waren etwas besser sichtbar als die der reinen Kupferkalkbrühe, was sich durch den erhöhten Kalkzusatz erklärt. Ein Unterschied in der Haftfähigkeit konnte nicht festgestellt werden. Auch an Wirksamkeit war kein Unterschied zu merken, insofern als beide Parzellen praktisch keinen Verlust durch Peronospora aufwiesen bei schwersten Schäden in der unbehandelten Kontrollparzelle.

Es muß überhaupt fraglich erscheinen, ob ein Bedürfnis vorliegt, die Haftfähigkeit der Kupferkalkbrühe zu erhöhen. Eine richtig bereitete Kupferkalkbrühe haftet auch bei starkem Regenfall viele Wochen an den Rebblättern und wenn im Laufe des Sommers die Reben nochmals gespritzt werden müssen, so geschieht das ja vor allem deshalb, weil inzwischen die jungen Organe herangewachsen sind und ungeschützt dastehen. Nur auf der Wachsschicht der heranreifenden Trauben läßt die Haftfähigkeit der Kupferkalkbrühe eine Verbesserung manchmal wünschenswert erscheinen.

Drei Spritzungen reichten, wie erwähnt, aus, um alle Peronospora-Schäden zu vermeiden. Keine von ihnen hätte durch eine noch so gute Haftfähigkeit der Brühe erspart werden können. Ein Zusatz von Magnesiumsulfat zur Kupferkalkbrühe erscheint – wenigstens für die Peronospora-Bekämpfung – überflüssig.

Es wurde dann noch geprüft, ob durch einen Zusatz von 1 % Magnesiumsulfat die Absinkgeschwindigkeit einer Kupferkalkbrühe vermindert wird. Das ist, wie sich herausstellte, tatsächlich der Fall. Nach 20 Stunden waren die Kupferkalkbrühen ohne Magnesiumsulfat um etwa 1/3 stärker abgesunken als die mit Magnesiumsulfat. Es scheint sehr fraglich, ob dieser kleine Vorteil eine Verwendung von Magnesiumsulfat rechtfertigt. Über Versuche, die Absinkgeschwindigkeit von Uraniagrünbrühen durch Zusatz von Magnesiumsulfat zu vermeiden, wird weiter unten berichtet.

3. Nosperal (Farbwerke Höchst).

Über Nosperal liegen sowohl am Badischen Weinbau-Institut wie auch an anderen Orten so günstige Erfahrungen

Winzer! Haltet mit dem Rebschnitt noch zurück, weil Winterfröste die Augen an den geschnittenen Reben noch beschädigen können.

Sammelt und verbrennt die aufgeschnittenen Stroh- und Weidenbänder, die den Sauerwurmpuppen Schlupfwinkel bieten.

Schafft die im Laufe der Jahre heruntergehackte Erde wieder nach oben.

Die Zeit zur Weinverbesserung ist mit dem 31. Dezember abgelaufen. Nach dem Weingesetz ist darum **jede Weinverbesserung von da ab verboten.**

Es ist höchste Zeit, die Weine abzulassen. Vorher Keller ausschwefeln. Bei säurereichen Weinen etwas Trub dem abgelassenen Wein mitgeben und Keller warm halten.

Weine, die braun werden (Glas voll Wein 1 Tag offen stehen lassen), **gut einschwefeln** (1 Tablette Kaliumpyrosulfit auf 1 hl).

Haltet die Fässer spundvoll.

Digitized by Google

Prüfung von Rebschädlingsmitteln im Jahre 1924.

Von Dr. W. Kotte.

(Mitteilung Nr. 102 des Bad. Weinbauinstituts.)

Hierzu eine Tafel mit 3 Abbildungen nach Aufnahmen des Verfassers und eine Textfigur.

Im Berichtsjahre wurde die Prüfung von 57 Rebschädlingsmitteln beim Badischen Weinbau-Institut beantragt. An der Einsendung der Mittel waren 16 Firmen beteiligt, es handelte sich um:

18	Präparate	gegen	Peronospora,
10	„	„	Oidium,
19	„	„	Heu- und Sauerwurm,
3	„	„	Peronospora und Oidium,
3	„	„	„ und Heu- und Sauerwurm,
4	„	„	„ Oidium und Heu- und Sauerwurm.

Die Mittel wurden auf der Rebzuchtanstalt Freiburg-Jesuitenschloß und im Versuchsweinberg Freiburg-Schlierberg des Instituts geprüft. Die Versuchsparzellen waren meist 1,5 bis 3 a groß; bei einigen, bereits vorgeprüften Mitteln, wurden größere Stücke genommen, unter 1 a wurde nur in einigen Fällen, in denen mit Beschädigungen der Reben gerechnet werden konnte, heruntergegangen. Bei ziemlich dichter Erziehungsart ist mit 130—150 Stöcken auf das Ar zu rechnen. Der Rebsatz ist Gutedel, meist ist etwas Elbling und Burgunder beigemischt. Im folgenden werden nur die Versuchsergebnisse von solchen Mitteln mitgeteilt, die entweder bereits im Handel befindlich sind oder die aus irgend welchem Grunde ein allgemeines Interesse beanspruchen können.

I. Mittel gegen Peronospora.

Die Peronospora trat im Sommer 1924 in den Versuchsanlagen außerordentlich stark, geradezu vernichtend auf, infolgedessen konnte die Wirksamkeit der Peronospora-Bekämpfungsmittel sehr gut beurteilt werden. Bei der starken Abhängigkeit des Peronospora-Befalls von meteorologischen Faktoren seien einige darauf bezüglichen Zahlen — nach Beobachtungen der meteorologischen Station bei der geologischen Landesanstalt Freiburg — vorausgeschickt:

Monat	Mittlere Monatstemperatur		Monatliche Niederschläge in mm		Zahl der Regentage
	34jähr. Mittel	1924	34jähr. Mittel	1924	1924
Mai	14,1	15,1	82	148	17
Juni	17,2	17,0	103	111	16
Juli	18,8	18,6	107	97	21
August	18,4	15,3	99	92	22
September	14,9	14,9	81	97	16

Von den für das Auftreten der Peronospora maßgebenden Monaten war der Mai etwas wärmer und erheblich niederschlagsreicher als normal, der Juni von normaler Temperatur und ebenfalls regenreicher als normal, der Juli entsprach in seiner Wärme dem 34jährigen Mittel und blieb in seiner Regenmenge etwas dahinter zurück. Regenfälle waren bis in den Herbst hinein häufig; in keinem Monat war auch nur die Hälfte aller Tage regenfrei. Die häufigen Niederschläge erschwerten die Bekämpfungsarbeiten in den 49 Parzellen, die zur Durchführung der Versuche nötig waren, erheblich. Dafür erlaubten sie aber eine Reihe wichtiger Erfahrungen zu sammeln, die ein trockenes Jahr nicht ermöglicht hätte.

Um Mitte Mai waren die Blätter der Reben in den Versuchsanlagen soweit herangewachsen, daß Peronospora-Infektionen möglich wurden. Regenfälle vom 19. bis 21. und vom 24. bis 26. Mai ließen eine erste Peronospora-Bekämpfung Ende Mai notwendig erscheinen. Sie wurde durchgeführt vom 27. Mai bis 4. Juni. Die ersten leichten Peronospora-Infektionen wurden in den Versuchsanlagen am 3. Juni gefunden. Bei wiederholten Regenfällen (4., 5., 8., 11., 13., 14. Juni) und ziemlich hoher Tagesmitteltemperatur von 15—20° war starker Peronospora-Befall in der zweiten Junihälfte zu erwarten. Vom 16. bis 20. Juni wurde deshalb eine zweite Bekämpfung durchgeführt. Am 20. Juni erfolgte ein überaus starker Peronospora-Ausbruch, der in einigen Kontrollparzellen sämtliche jungen Gescheine vernichtete und überall, wo Mittel versagt hatten, schweren Schaden anrichtete. Ende Juni und Anfang Juli blühten die Reben, dabei regnete es vom 31. Juni bis 4. Juli täglich. Bei Eintritt trockenen Wetters wurde sofort eine dritte Peronospora-Bekämpfung vorgenommen, da die jungen ungeschützten Beerchen großer Gefahr ausgesetzt waren. Sie wurde durchgeführt vom 5. bis 10. Juli. Weitere Spritzungen wurden gegen die Peronospora nicht vorgenommen. Da die dreimalige Bekämpfung zur praktisch vollständigen Unterdrückung der Krankheit ausreichte, erwies sich die Wahl der Spritztermine als richtig. Nur in den Parzellen, in denen ein Heu- und Sauerwurmmittel zusammen mit einer kupferhaltigen Brühe verarbeitet werden mußte, wurde noch zweimal gespritzt: vom 22. bis 25. Juli und vom 7. bis 12. August. Irgend ein Unterschied — das sei besonders hervorgehoben — zeigte sich zwischen den dreimal und den fünfmal behandelten Parzellen nicht; in beiden war der gesamte Ertrag gesund, sofern das Mittel wirksam war. Bei unbrauchbaren Mitteln und in den unbehandelten Parzellen gingen die Zerstörungen in der regenreichen zweiten Julihälfte (20. bis 30. Juli täglich Regen!) weiter und veranlaßten ein starkes Auftreten von Lederbeeren Anfang August.

Zur einwandfreien Beurteilung der Wirksamkeit eines Peronosporamittels ist es unerläßlich, daß einerseits in der gleichen Weinbergslage, die das mit ihm behandelte Versuchsstück enthält, eine nicht zu kleine unbehandelte Kontrollparzelle ausgespart wird von gleichem Rebsatz und gleicher Erziehung und daß andererseits eine benachbarte Parzelle unter völlig gleichen meteorologischen Bedingungen mit einem einwandfrei wirksamen Mittel — also etwa Kupferkalkbrühe — behandelt wird. Fällt zwischen der Spritzung der Kupferkalkparzelle und der Verarbeitung des zu prüfenden Mittels auch nur ein kurzer Regen, so sind die Bedingungen für das Auftreten der Krankheit in beiden Versuchsstücken nicht mehr gleich und eine Beurteilung des Mittels ist ganz unmöglich. Es ist also bei der Durchführung ausgedehnter Versuche notwendig, die unbehandelten und die mit Kupferkalkbrühe gespritzten Parzellen jeweils mehrfach anzulegen. Unerläßlich ist es ferner, alle Parzellen mit gleichen Mengen Brühe, mit gleichen Spritzgeräten und durch gleich zuverlässige Arbeiter behandeln zu lassen. Diese an sich selbstverständlichen Forderungen nochmals zu betonen, ist vielleicht nicht

Digitized by Google

ganz überflüssig, denn oft beruhen Ansichten über die Wirksamkeit eines Peronosporamittels auf Versuchen die eine oder die andere von ihnen unerfüllt ließen. Hat man aber neben der mit einem neuen Mittel behandelten Parzelle ein unbehandeltes Stück mit starkem Peronospora-Befall und eine völlig gesunde Kupferkalk-Parzelle zur Verfügung, dann darf das Urteil über die Wirksamkeit des Mittels auch einen hohen Grad von Sicherheit beanspruchen.

a) Spritzmittel gegen Peronospora.

1. Kupferkalkbrühe.

Die Kupferkalkbrühe wurde nicht stärker als 1 %ig angewendet. In dieser Konzentration reichte sie bei dreimaliger Spritzung aus, um den Herbstertrag praktisch vollständig gesund zu erhalten und Infektionen des Blattwerks auf ein völlig unbedeutendes Maß zu beschränken, während die benachbarten Kontrollparzellen im September fast blattlos und ohne jeden Ertrag dastanden.

Freilich wurde an Brühe nicht gespart; der Verbrauch betrug bei jeder Spritzung 30 – 40 l auf das Ar bei dichter und hoher Erziehungsart. Es bestätigen also die diesjährigen Versuche wieder die vom Weinbauinstitut stets betonte Erfahrung, daß eine 1 %ige Kupferkalkbrühe auch bei sehr starkem Auftreten der Peronospora voll wirksam ist, wenn sie nur rechtzeitig und reichlich angewendet wird. Das in der Praxis noch viel geübte Verfahren, mit geringen Mengen starkprozentiger Brühen zu arbeiten, ist zweifellos unzweckmäßig. Es wird immer besser sein, auf 1 a 30 l einer 1 %igen anstatt 15 l einer 2 %igen Kupferkalkbrühe anzuwenden.

2. Kupferkalkbrühe mit Zusatz von Magnesiumsulfat.

Auf eine Aufforderung des Kalisyndikats hin wurde ein Versuch durchgeführt, in dem Kupferkalkbrühe mit einem Zusatz von Magnesiumsulfat verwendet wurde, um der Kupferkalkbrühe nach dem Vorschlag von Zuckerschwerdt eine größere Haftfähigkeit und damit eine bessere Wirksamkeit zu verleihen. In zwei nebeneinander gelegenen Parzellen von je 1,5 a wurde eine 1 %ige Kupferkalkbrühe einerseits und eine solche mit Zusatz von 1 % technisch reinem Magnesiumsulfat andererseits unter völlig gleichen Bedingungen angewendet. Das Magnesiumsulfat wurde zusammen mit dem Kupfersulfat gelöst und wie üblich der Kalkmilch zugegeben. Der Kalkgehalt der Brühe wurde dabei etwas erhöht: 1,8 kg Grubenkalk auf 100 l Brühe gegenüber 1,5 kg ohne Zusatz von Magnesiumsulfat. Die Spritzflecken der Magnesiumsulfat enthaltenden Brühe waren etwas besser sichtbar als die der reinen Kupferkalkbrühe, was sich durch den erhöhten Kalkzusatz erklärt. Ein Unterschied in der Haftfähigkeit konnte nicht festgestellt werden. Auch an Wirksamkeit war kein Unterschied zu merken, insofern als beide Parzellen praktisch keinen Verlust durch Peronospora aufwiesen bei schwersten Schäden in der unbehandelten Kontrollparzelle.

Es muß überhaupt fraglich erscheinen, ob ein Bedürfnis vorliegt, die Haftfähigkeit der Kupferkalkbrühe zu erhöhen. Eine richtig bereitete Kupferkalkbrühe haftet auch bei starkem Regenfall viele Wochen an den Rebblättern und wenn im Laufe des Sommers die Reben nochmals gespritzt werden müssen, so geschieht das ja vor allem deshalb, weil inzwischen die jungen Organe herangewachsen sind und ungeschützt dastehen. Nur auf der Wachsschicht der heranreifenden Trauben läßt die Haftfähigkeit der Kupferkalkbrühe eine Verbesserung manchmal wünschenswert erscheinen.

Drei Spritzungen reichten, wie erwähnt, aus, um alle Peronospora-Schäden zu vermeiden. Keine von ihnen hätte durch eine noch so gute Haftfähigkeit der Brühe erspart werden können. Ein Zusatz von Magnesiumsulfat zur Kupferkalkbrühe erscheint – wenigstens für die Peronospora-Bekämpfung – überflüssig.

Es wurde dann noch geprüft, ob durch einen Zusatz von 1 % Magnesiumsulfat die Absinkgeschwindigkeit einer Kupferkalkbrühe vermindert wird. Das ist, wie sich herausstellte, tatsächlich der Fall. Nach 20 Stunden waren die Kupferkalkbrühen ohne Magnesiumsulfat um etwa 1/3 stärker abgesunken als die mit Magnesiumsulfat. Es scheint sehr fraglich, ob dieser kleine Vorteil eine Verwendung von Magnesiumsulfat rechtfertigt. Über Versuche, die Absinkgeschwindigkeit von Uraniagrünbrühen durch Zusatz von Magnesiumsulfat zu vermeiden, wird weiter unten berichtet.

3. Nosperal (Farbwerke Höchst).

Über Nosperal liegen sowohl am Badischen Weinbau-Institut wie auch an anderen Orten so günstige Erfahrungen

Winzer! Haltet mit dem Rebschnitt noch zurück, weil Winterfröste die Augen an den geschnittenen Reben noch beschädigen können.

Sammelt und verbrennt die aufgeschnittenen Stroh- und Weidenbänder, die den Sauerwurmpuppen Schlupfwinkel bieten.

Schafft die im Laufe der Jahre heruntergehackte Erde wieder nach oben.

Die Zeit zur Weinverbesserung ist mit dem 31. Dezember abgelaufen. Nach dem Weingesetz ist darum **jede Weinverbesserung von da ab verboten.**

Es ist höchste Zeit, die Weine abzulassen. Vorher Keller ausschwefeln. Bei säurereichen Weinen etwas Trub dem abgelassenen Wein mitgeben und Keller warm halten.

Weine, die braun werden (Glas voll Wein 1 Tag offen stehen lassen), **gut einschwefeln** (1 Tablette Kaliumpyrosulfit auf 1 hl).

Haltet die Fässer spundvoll.

Digitized by Google

vor, daß es in den Ertragsweinbergen des Instituts ausgiebig verwendet wurde. Es bewährte sich hier auch bei stärkster Peronosporagefahr durchaus und erwies sich in seiner Wirksamkeit als der Kupferkalkbrühe gleichwertig. Ein Vergleichsversuch wird durch die Abb. 1–3 der beigegebenen Tafel erläutert. Drei nebeneinanderliegende Parzellen von je 2 a wurden wie folgt behandelt:

1. unbehandelt,
2. mit 1%iger Kupferkalkbrühe gespritzt,
3. mit 1%iger Nosperalkalkbrühe gespritzt.

Die Parzellen 2 und 3 wurden am 30. Mai, 18. Juni und 7. Juli gespritzt. Da in ihnen gleichzeitig ein Arsenspritzmittel gegen den Heu- und Sauerwurm angewendet wurde, so folgten zwei weitere Spritzungen am 22. Juli und 12. August, die aber – wie der Vergleich mit anderen Parzellen zeigte – für die Wirksamkeit gegen Peronospora ohne Bedeutung waren. Das Blattwerk und die Trauben waren in der Nosperalparzelle ebenso gesund wie in der Kupferkalkparzelle; vereinzelte Infektionen waren praktisch ohne Bedeutung. An Lederbeeren wurden gezählt:

Parzelle 2: 2 Lederbeeren auf 100 Trauben
„ 3: 6 „ „ „ „

Parzelle 1 war fast völlig blattlos und fast ohne Ertrag: 4,5 kg Trauben gegenüber 267,5 kg Trauben in der Nosperalparzelle.

Nosperal kann also nach den diesjährigen Versuchen auch bei sehr starkem Auftreten der Peronospora als der Kupferkalkbrühe gleichwertiges Mittel angesprochen werden.

4. Kurtakol (Kurt Albert, Biebrich a. Rhein).

Kurtakol wurde in 0,75%iger Konzentration verwendet. Ein Vorzug des Mittels ist bekanntlich, daß es keinen Kalkzusatz bedarf und daß es im Gegensatz zur Kupferkalkbrühe und auch zum Nosperal selbst an den zartesten Blättern kaum irgendwelche Verbrennungen hervorruft. Auch in diesem Jahr waren weder an Jungreben noch an tragbaren irgendwelche Verbrennungen von Bedeutung zu bemerken. Die Sichtbarkeit der Spritzflecken war bei dem in diesem Jahr verwendeten Präparat ausreichend. Über den Grad der Wirksamkeit gibt der folgende Versuch Auskunft:

Zwei Parzellen von je 3 a, unmittelbar benachbart, wurden mit 1%iger Kupferkalkbrühe einerseits und 0,75%iger Kurtakolbrühe andererseits behandelt. Unter gleichen äußeren Bedingungen wurden die Stücke am 27. Mai, 16. Juni und 9. Juli gespritzt. Die Wirksamkeit gegen Peronospora war bis Mitte Juli bei beiden Mitteln etwa gleich. Gegen Ende Juli trat allmählich ein Unterschied hervor, indem sich in der Kurtakolparzelle in steigendem Maße Lederbeeren zeigten. Eine Zählung am 7. August ergab:

Kupferkalkbrühe 1%ig 3 Lederbeeren auf 100 Trauben
Kurtakol 0,75%ig 162 „ „ „ „

Die in der Nähe gelegene unbehandelte Kontrollparzelle hatte zu dieser Zeit längst ihren gesamten Ertrag eingebüßt. Bei der Lese war die Kupferkalkparzelle an Laubwerk und Trauben völlig gesund, während in der Kurtakolparzelle durch Lederbeeren einige Verluste entstanden waren. Die Herbstfärbung trat in der Kurtakolparzelle früher ein als in der mit Kupferkalkbrühe behandelten.

Der Versuch ergab also, daß bei außerordentlich starkem Peronospora-Auftreten die 0,75%ige Kurtakolbrühe gegenüber der 1%igen Kupferkalkbrühe an Wirksamkeit vor allem gegen die Lederbeerenkrankheit zurückstand und auch bei rechtzeitiger und sorgfältiger Anwendung den Herbstertrag nicht vollkommen zu sichern vermochte.

5. Ciprin A (De Haen, Seelze bei Hannover).

Das Mittel wurde 0,5%ig angewendet im Vergleich mit einer 1%igen Kupferkalkbrühe in zwei Parzellen von 1,2 und 3 a Größe verspritzt. Die Sichtbarkeit der Spritzflecken war äußerst schlecht. Verbrennungen traten auch an den jüngsten Blättern nicht auf. Der Schutz gegen Peronospora war bis Anfang Juli befriedigend. Dann traten am Blattwerk und vor allem an den jungen Trauben Infektionen auf, die Verluste verursachten. Auch Lederbeeren fanden sich, so daß das Bild der Ciprin-Parzelle wesentlich ungünstiger war als das der völlig gesunden Kupferkalkparzelle. Ciprin A hat sich demnach in 0,5%iger Anwendung der 1%igen Kupferkalkbrühe nicht als gleichwertig erwiesen.

6. Mittel 605 (Griesheim Elektron).

Das noch nicht im Handel befindliche Mittel, ein graugelbes Pulver, wurde nach Vorschrift der Fabrik 1%ig angewendet unter Zusatz von 0,5% Grubenkalk. Es läßt sich gut in Wasser aufschwemmen, wenn man es langsam unter Umrühren einstreut. Andernfalls bildet es leicht Klumpen. Die Spritzbrühe ist grün gefärbt. Die Spritzflecken sind deshalb fast unsichtbar, was für den Weinbau einen Nachteil bedeutet. Für gewisse Aufgaben des Pflanzenschutzes dürfte übrigens die geringe Sichtbarkeit der Flecken, die von keinem anderen brauchbaren Mittel erreicht wird, vorteilhaft sein. Die Wirksamkeit von 605 ist sehr gut. Außer durchschnittlich 3 Lederbeeren auf 100 Trauben trat kein Verlust ein. Die in der Nähe befindliche mit Kupferkalk behandelte Parzelle wies durchschnittlich 2 Lederbeeren, die unbehandelte Kontrollparzelle 436 Lederbeeren auf 100 Trauben auf. Bei der letzteren kamen dazu noch schwere Verluste an den Gescheinen vor Ausbildung der Beeren. Mittel 605 erwies sich demnach an Wirksamkeit der Kupferkalkbrühe gleich.

7. Sch. 1002 a (Farbwerke Höchst).

Das dunkelbraune Pulver löst sich ohne Neigung zur Klumpenbildung schnell und leicht in Wasser. Es wurde 1%ig angewendet; ein Kalkzusatz ist nicht erforderlich. Die Sichtbarkeit und Haftfähigkeit der Spritzflecken ist sehr gut; keinerlei Verbrennungen wurden beobachtet. Die Wirksamkeit ist voll befriedigend und steht gegenüber der der Kupferkalkbrühe nicht zurück. Die mit 1002 a behandelte Parzelle wies praktisch keinerlei Verluste durch Peronospora auf: durchschnittlich 3 Lederbeeren auf 100 Trauben bei starken Verwüstungen in der angrenzenden unbehandelten Kontrollparzelle. Das Mittel ist sehr beachtenswert!

8. Peronospora-Spritzmittel von Weiler ter Meer-Uerdingen.

Das Mittel ist ein schwarzes Pulver, das sich in der Form, die ihm die Fabrik gegen Ende des Sommers gab, ohne Klumpenbildung schnell im Wasser löst. Es wird ohne Kalkzusatz angewendet. In 2 Parzellen von je 2 a

Digitized by Google

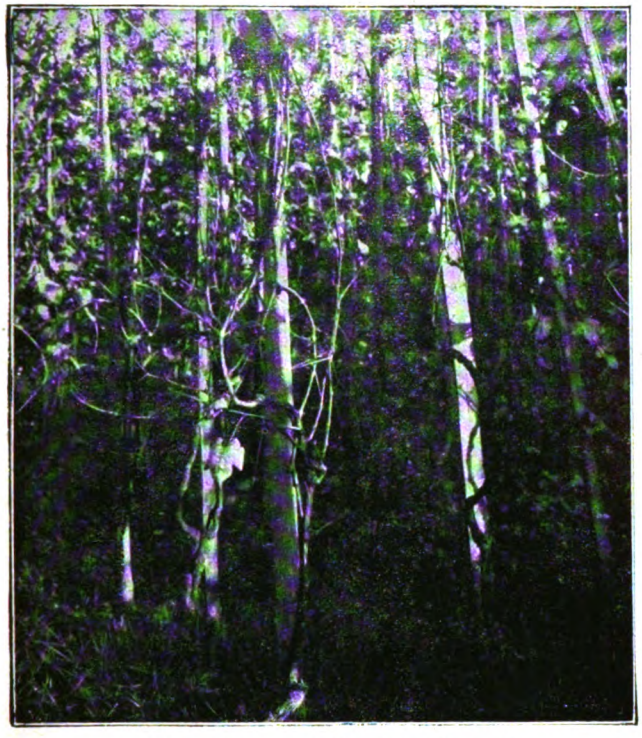


Abb. 1. Unbehandelte Kontrollparzelle.

Abb. 2. Parzelle mit 1%iger Kupferkalkbrühe behandelt.

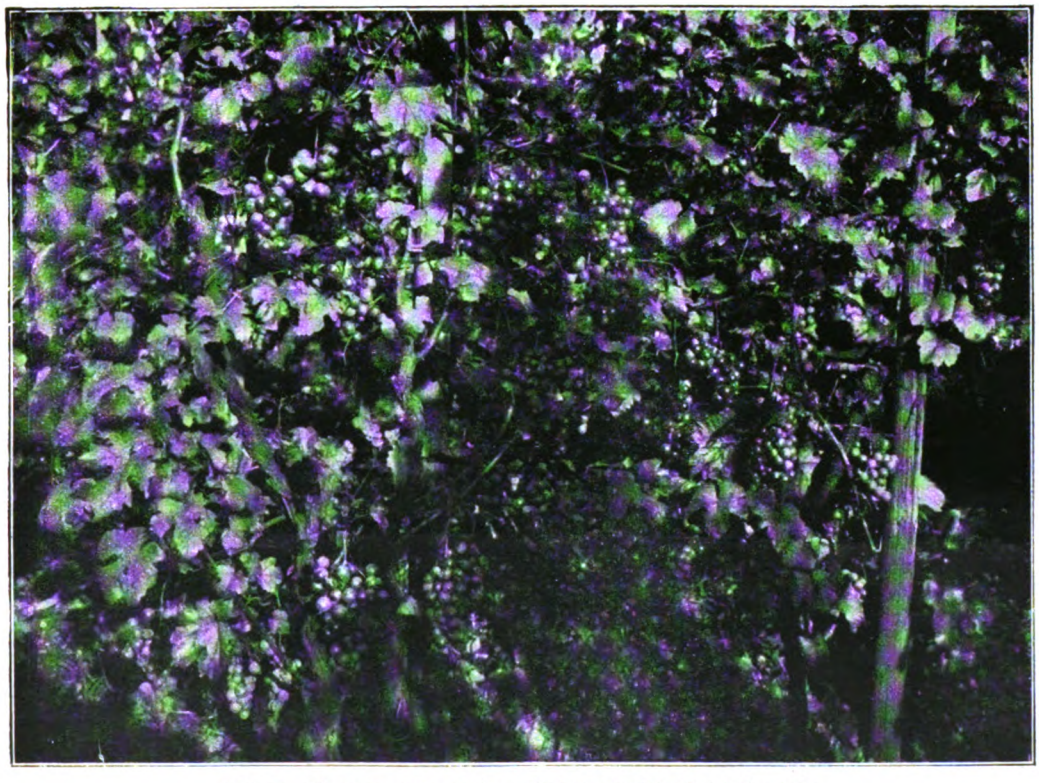


Abb. 3. Parzelle mit 1%iger Nosperalkalkbrühe behandelt.

Digitized by Google

Digitized by Google

wurde eine 0,75 %oige und eine 1,5 %oige Brühe verspritzt. Die Sichtbarkeit und Haftfähigkeit der Spritzflecken ist sehr gut, Verbrennungen wurden nicht beobachtet. Die Wirksamkeit gegen Peronospora war, was das Blattwerk anbelangt, voll befriedigend, die jungen Trauben dagegen zeigten bei beiden angewendeten Konzentrationen vereinzelte Peronospora-Ausbrüche, die in der gleichzeitig gespritzten Kupferkalkparzelle fehlten. Auch Lederbeeren fanden sich in beiden Parzellen, in der mit 1,5%oigen Brühe behandelten allerdings in geringem Maße. Die am 7. August festgestellten Zahlen betrugen:

Weiler ter Meer-Spritzmittel	1,5%ig:	58	Lederbeeren	auf	100	Trauben
" " " "	0,75 "	192	"	"	"	"
Kupferkalkbrühe	1 %ig	2	"	"	"	"
Kontrollparzelle unbehandelt		436	"	"	"	"

Zu dem Verlust an Lederbeeren kamen in der Kontrollparzelle wieder schwere Zerstörungen vor Ausbildung der Beeren. Nach den vorliegenden Versuchen befriedigt das Mittel zwar inbezug auf die Leichtigkeit der Verarbeitung und in seinen physikalischen Eigenschaften, erreicht aber in seiner Wirksamkeit nicht die Kupferkalkbrühe.

9. Kupferpräparat C 38 (Köln-Rottweil A.-G.).

Das Präparat ist eine schwarze Flüssigkeit; die Herstellung der Brühe erfolgt durch Eingießen einer abgemessenen Menge in den mit Wasser gefüllten Spritzkübel schneller und einfacher, als bei irgend einem anderen Mittel. Die Brühe ist schwarzblau gefärbt und riecht sehr schwach nach Schwefelwasserstoff. Die Teilchengröße der wirksamen Substanz ist augenscheinlich außerordentlich gering. Das Mittel wurde in einer 2 a großen Parzelle angewendet und zwar zusammen mit einem Schwefelpräparat S 74 und einem Arsenpräparat A 33 der gleichen Firma. Die Spritzbrühe enthielt 0,05 % an wirksamer Substanz von jedem der drei Präparate. Die Spritzflecken der mit C 38 hergestellten Brühe sind genügend sichtbar, ihre Haftfähigkeit ist ungemein groß und übertraf die sämtlicher anderer geprüften Mittel. Verbrennungen zeigten sich unmittelbar nach dem Spritzen nicht. Dagegen begann etwa 14 Tage später zuerst unter den größeren Spritzflecken das Gewebe der Blätter abzusterben. Peronospora-Schäden wurden in dieser Zeit nicht beobachtet. Zur Zeit des zweiten Spritzens waren die Verbrennungsschäden so bedeutend geworden, daß die Konzentration der wirksamen Stoffe in der Brühe um 1/3 herabgesetzt wurde. Jetzt waren anscheinend die Schäden geringer, doch nahmen die Verbrennungen von der ersten Spritzung weiter zu. Der Schutz gegen Peronospora war bei der herabgesetzten Konzentration ungenügend, so daß Verluste an Blattwerk und Trauben eintraten. Anfang Juli wurde deshalb der Versuch abgebrochen und die Parzelle mit Nosperal gespritzt. Ob die erwähnten Schäden auf das Kupferpräparat C 38 zurückzuführen sind oder auf das ihm beigefügte Arsenpräparat A 33, erlauben die Versuche dieses Jahres nicht mit Sicherheit zu entscheiden. Zwar wies eine mit A 33 allein behandelte Parzelle keine Verbrennungen auf, doch war das Mittel hier einer Nosperalbrühe zugesetzt worden, deren Kalkgehalt vielleicht die Schäden verhindert hat. Die Art der Blattverbrennungen spricht eher für eine Arsen- als eine Kupferschädigung. Das Schwefelpräparat S 74 kommt als Ursache der Schäden nicht in Frage.

Obgleich sich also C 38 in der vorliegenden Form nicht als brauchbar zur Peronospora-Bekämpfung erwies, wurde doch etwas ausführlicher auf das Mittel eingegangen, weil seine überaus leichte Verarbeitung es bei Vervollkommnung seiner Wirksamkeit sehr vorteilhaft vor anderen Präparaten auszeichnen würde. (Fortsetzung folgt).

❖

Vor des Winzers Winterschlaf.

Von Verwalter Köhler, Weingut Lorenzhof bei Trier.

Der Winzer hat Zeit einen Winterschlaf zu halten, und wer ihm den vergönnt, der soll getrost einmal im Sommer die Spritze und den Schwefler auf den Buckel nehmen, dann wird auch er sagen: Ja, ja, er hat ihn verdient.

Aber halt, Bäuerlein, du schläfst ja schon, so wars nicht gemeint, so eilig ists mit dem Schlafen nicht, also komm' zuerst noch einmal getrost hinter dem Ofen hervor und geh mit mir durch Wingert und Keller, denn nachher könnte dir die Lust vergehen, in die Winterkälte zu wollen.

Also komm' mit. Schau hier in deinem Wingert, da steht noch vom Sommer her das ganze Unkraut, und da bist du nun beim Traubenlesen mit deinen schweren Stiefeln rumgelaufen und hast den ganzen Boden festgetreten. In dem Boden aber sind unzählige Schädlinge und die waren froh, daß du den Boden schön festgetreten hast, denn jetzt sind sie wenigstens vor dem Winter geschützt. Und das Unkraut, paß auf, wie das im Frühjahr so munter weiterwächst. Also mein lieber Mann, da will ich dir raten, hol' deine Hacke noch einmal hervor und verscherz' dem Ungeziefer und dem Unkraut schleunigst die Freude, damit sie der Frost hernach ordentlich vernichten kann. Der Frost wird dir überhaupt dann weiterhelfen, denn „der Frost ist der beste Ackersmann". Und das kommt daher: Wenn der Boden deines Wingerts in großen Schollen daliegt, so kann der Frost von allen Seiten in sie hineindringen. Die Schollen bestehen aus Erde und Steinchen und auch viel Wasser ist drin. Wird es nun kalt, so zieht sich die Erde zusammen, auch die Steinchen, aber das Wasser dehnt sich aus, wenn es gefriert, das weißt du ja auch, oder kannst du dich nimmer erinnern, wie letztes Jahr dem Nachbar die Wasserleitung geplatzt ist, weil er sie nicht vor der Kälte geschützt hatte? Ja, nun, was wird aber wohl, das Eine zieht sich zusammen, das Andere dehnt sich aus, das Eine zieht hüscht, das Andere hot, bis auf einmal von allem Reißen und Zerren Risse entstehen, und nimmt dann im Frühjahr der Frost Abschied, — pardauz —, da fallen sie alle zusammen die dicken Schollen, und dein Wingert ist so locker, wie du es niemals allein fertiggebracht hättest.

Und nun noch etwas. Schau, wenn du deinen Wingert so da liegen läßt, wie er jetzt liegt, und es kommt der viele Winterregen und Schnee, es kommt Tauwetter, da läuft all das Wasser den Berg herab ins Bächlein und weit, weit fort, und wenn dann im Sommer die Sonne scheint, ach, da stehn deine Rebstöcke so armselig und durstig

Digitized by Google

da. Wenn du aber tief gegraben hast, dann läuft all das Wasser in den Boden hinein und wenn dann im Sommer die Sonne vom Himmel brennt, dann bleiben deine Rebstöcke immer noch frisch, denn ganz unten im Boden holen sie nun das Wasser hervor, das im Winter in ihn eingedrungen ist, und als Lohn für dein Graben bringen dir deine Stöcke die schönsten und saftigsten Trauben.

Und hast du auch schon einmal darüber nachgedacht, was dir die Reben dieses Jahr alles gegeben haben? Das was sie dir geben, haben sie alles aus dem Boden geholt und der ist nun um so viel ärmer. Wenn du ihm nun nicht wieder etwas giebst, dann wird er immer noch ärmer, und wo nichts ist, ist auch nichts zu holen, selbst für den Rebstock nicht, drum hol' so bald es geht die Braun' oder Scheck' aus dem Stall, die hat zum Stillesteh'n auch noch Zeit genug, und lad' mal schön deinen Mist auf und schaff' ihn in deinen Wingert. Da gibst du jedem Stock so 10 bis 15 Pfund, wirst dann sehen, wie sie es dir nächsten Herbst danken werden.

Wenn dir aber dein Mist nicht für alle Reben reicht, dann streust du den anderen Kunstdünger. Schon von Januar bis Februar mußt du Thomasmehl, Kali und Kalkstickstoff streuer, willst da aber statt letzteren schwefelsauern Ammonik oder Harnstoff nehmen, so mußt du bis zum Frühjahr warten, denn dies sind Düngemittel, die sehr schnell wirken.

Thomasmehl rechnet man	1—2 dz
schwefelsaures Ammoniak	1½—2 „
Kalkstickstoff	1½—2 „
Harnstoff	¾—1 „
40%iges Kalisalz	1½—2 „
schwefelsaures Kali	1½—2 „

pro ha. Wenn du auf einen Hektar 10000 Weinstöcke rechnest, so kannst du, wenn du weißt, wie viele Stöcke du zu düngen hast, schnell ausrechnen, wieviel Dünger du brauchst.

Und nun hast du noch eine wichtige Arbeit zu erledigen. Hast du letztes Jahr nicht die Sauerwurmmotten und den Schaden der Sauerwürmer beobachtet? Sie, die „Würmer" haben sich nun über den Winter verpuppt und versteckt, damit sie nicht in ihrer Winterruhe gestört würden. In den Ritzen der Rebpfähle sitzen sie und da in den Strohbändern sitzen sie auch; nun schickst du einmal deine Weibsleut raus, damit sie die Strohbänder aufschneiden und sammeln und verbrennen, dann verbrennen auch die „Würmer", die dir im Sommer die Trauben verfressen haben und das nächste Jahr schon für Nachkommen sorgen würden.

Dann darfst du auch das Neusetzen nicht vergessen, wenn du einen alten Weinberg hast, der dir keine rechten Erträge mehr bringt, den Boden mußt du aber vorher gründlich rigolen, und gerade dazu ist jetzt die allerschönste Zeit. Und wenn du in deinen Reben die Fehlstellen nachsetzest, dann vergiß nicht, dich nach guten Wurzelreben umzuschauen, denn das Einlegen ist nichts, das muß endlich einmal aufhören, untragbare Stöcke und Krankheiten wie Wurzelschimmel sind die Folgen davon. Wenn du glaubst, die Wurzelreben würden bei euch nicht wachsen oder tragen, so ist dies ein großer Irrtum, der in der Hauptsache daraus hervorgeht, daß ihr zu bequem seid, eine Neuerung anzunehmen und etwas fortschrittlicher zu werden, als es euer Urgroßvater war.

Aber jetzt wollen wir auch in deinen Keller geh'n, denn auch da wirds noch verschiedenes zu tun geben. Letzthin schaute ich nämlich bei deinem Nachbar hinein — puh, kam mir da eine Luft entgegen, da rochs nach Rüben, Pöckelfleisch, Sauerkraut und sonst ganz leckeren Sachen, nur gehören sie alle nicht in den Weinkeller. Und nun schau her, da hast auch du einen großen Fehler gemacht, da hast du dein Mostfaß viel zu voll gemacht, „um den Dreck rausgären zu lassen". Das ist ganz verkehrt, da läuft nun der Most am Faß herunter, die Luft kommt hinzu und es ist genügend warm, und wenn du einmal hierher riechst, da hast du den schönsten Essig. Die Essigbakterien kommen dir oben in dein Faß und bald wird dein ganzer Wein einen Stich haben. Ein Gärfaß macht man nicht so voll und setzt einen sauberen Gärtrichter darauf, dann gärt der Wein darin schön durch, Trub und die Hefe setzen sich zu Boden, von außen können aber keine Krankheitsbakterien ist das Faß eindringen.

Und dann, wenn du auch deinen Keller sauber hast, dann, Bäuerlein, kommt der langersehnte Winterschlaf. Aber schlaf nicht zu fest und schau auch hie und da nach deinem Wein und probier ihn als auch. Aber das Faß halt schön voll, und wenn du keinen Füllwein hast, dann schwefel es auf, damit sich keine Kuhnen bilden können. Und nicht zu lange gib dich der Ruhe hin, denn schnell geht der Winter vorbei, und wenn die Frühlingssonne hinter den Ofen lacht, dann muß schon Kunstdünger, Schwefel und Kupfervitriol, Rebpfähle und alles andere Notwendige zur Hand sein, um mit mühsamer Arbeit auf einen guten 1925er hinzuschaffen.

Kleine Mitteilungen

Der IX. und X. Kurs des Bad. Weinbauinstituts vom 9.—12. und vom 17.—20. Dezember 1924.

Der Kurs des Bad. Weinbauinstituts über „Weinbehandlung und Kellerwirtschaft" fand eine ungewöhnlich starke Beteiligung, sodaß er in zwei Parallelkursen abgehalten wurde, die 63 bezw. 73 Teilnehmer aufwiesen. Trotzdem mußte doch eine ganze Anzahl nachträglicher Anmeldungen wegen Raummangels in dem Hörsaal abgelehnt werden. Möglich, daß das neue Dienstgebäude des Weinbauinstituts, der Peterhof, eine starke Anziehungskraft auf die Winzer und Kellerwirte ausübte, ebenso auch die wohlgeordneten Lehrmittelsammlungen und kellerwirtschaftlichen Apparate und Maschinen. Sicher ist jedenfalls, daß in den Kreisen des Bad. Weinbaues allgemein die Überzeugung sich durchgesetzt hat, wieviel das Weinbauinstitut bereits in der kurzen Zeit seines Bestehens, selbst in den bisher unzureichenden Diensträumen der Bismarkstraße, geleistet hat und die wohlberechtigte Genugtuung, daß diese solange entbehrte Forschungs- und Versuchsanstalt dem badischen Weinbau ein bahnbrechender Berater und Führer geworden ist.

Die Kurse verliefen denn auch unter anhaltender Spannung und Aufmerksamkeit der Zuhörer, und die den Vorträgen sich anschließende Aussprache wurde reichlich benützt zu Anfragen. Während die Vormittage zu theoretischen Vorträgen verwendet wurden, fanden an den Nachmittagen praktische Übungen in drei Abteilungen statt: in der chemischen Abteilung wurden Moste und Weine auf Säure und Zucker untersucht durch Titration bezw. mit der Öchsle'schen Mostwage; die botanische Abteilung lehrte unter dem Mikroskope die verschiedenen Hefenarten, Schimmel- und Kahmpilze und die Essigbakterien erkennen und deren verschiedene Entwicklungsformen, indes in der dritten, kellerwirtschaftlichen Abteilung in die Praxis der Kellerbehandlung

Digitized by Google

des Mostes und Weines von der Kelter bis zum Ausbau des Weines eingeführt wurde. U. a. wurden die verschiedenen Systeme von Asbestfiltern, die Filtration, das Auffüllen der Weine und die Behandlung mit Kaliumpyrosulfit vorgeführt. In den Vorträgen kam die ganze Entwicklung des Weines von der Traubenlese im Herbst bis zur Fertigstellung des Weines zum Konsum aus dem Fasse und zum Abfüllen auf die Flasche zur Behandlung. Es ist unmöglich, auch nur andeutungsweise den reichgegliederten und umfangreichen Stoff zu besprechen, der vor den Zuhörern in wohldurchdachten Ausführungen einer gründlichsten Erörterung unterzogen wurde. Man muß selbst Zeuge und Teilnehmer gewesen sein, um beurteilen zu können, wie eindringlich und überzeugend ohne Ausnahme die Herren Vortragenden ihre Aufgaben erledigten. Der am Nachmittag des 4. Tages sich jeweils anschließende Rundgang durch die Räume des Instituts zur Besichtigung von deren Einrichtung, vor allem aber der zahlreichen Apparate und Maschinen — von den mühsam hergestellten Modellen über die verschiedenen Erziehungsarten des Weinstocks angefangen, bis zur Rebenbatteriespritze und den neuesten Entkeimungs- und Asbestfiltern und Flaschenabfüllungsapparaten u. a. — zeigte, in welch' enger Fühlung das Weinbauinstitut mit den neuesten Fortschritten der Weinbauwissenschaft und der Praxis steht und wieviel der strebsame fortschrittliche Winzer nachzuholen und von ihm noch zu empfangen hat. Die den Kurs abschließende Weinkostprobe selbstbehandelter Weine brachte beidemal über 50 Sorten von Weinen des Markgräflerlandes, badischen Oberlandes, des Kaiserstuhls und des Breisgaues bis gegen Offenburg zur Beurteilung. Darunter waren eine ansehnliche Zahl hervorragender Qualitäten neben guten und leichten Tischweinen; einzelne allerdings mit anhaftenden Fehlern, die auf mangelhafte Faß- oder Kellerbehandlung zurückzuführen sind. Gerade für solche Weine konnten geeignete Winke zu ihrer Verbesserung und Ratschläge zu künftiger Vermeidung der Fehler gegeben werden. Selbst der Fachmann war überrascht von der Vielseitigkeit des Charakters der badischen Weine, wie solche kaum ein zweites Weinbaugebiet aufzuweisen vermag.

Der Schluß der Kurse klang jeweils in mehrfachen Dankesworten aus für die außerordentlich lehrreichen Darbietungen und den allseits befriedigenden Verlauf der Kurse, mit dem Versprechen, die vorgeführten Fortschritte in der Kellerwirtschaft sich zu eigen zu machen und alsbald im eigenen Betriebe in die Praxis umsetzen zu wollen. Alle Teilnehmer waren sich einig in der Überzeugung, daß der badische Weinbau durch öftere derartige Kurse eine intensive Förderung erfahren werde und der Ruf der badischen Weine hierdurch am ehesten die wohlverdiente Würdigung erlangen könne. Dr. Fr. A. Hoch.

Deutscher Weinbaukongreß in Koblenz.

Da in diesem Jahre eine zwei Monate dauernde deutsche Weinbau-Ausstellung in Koblenz stattfindet, wurde nun auch der deutsche Weinbaukongreß, der ursprünglich in Wiesbaden stattfinden sollte, nach Koblenz verlegt.

Mostgewichte und Säure der Markgräfler, Breisgauer und Kaiserstühler Moste im Jahre 1924.

In dem Artikel mit obiger Überschrift in Nr. 23 des vorigen Jahrgangs findet sich auch eine Angabe eines „Ebringer gemischt" mit 63° Öchsle. Diese Zahl hat bei den Ebringer Winzern berechtigtes Erstaunen hervorgerufen, weil die dortigen spätgeherbsteten Moste ja bekanntlich viel besser ausgefallen sind (ca. 75° Öchsle). Wir erhielten deshalb verschiedene Anfragen, ob hier nicht ein Irrtum vorliege. Hierzu ist zu bemerken, daß uns tatsächlich ein Wein von Ebringen als „Ebringer gemischt" zugegangen ist, der am 15. Oktober schon fast ganz vergoren war und dessen Öchslegrade sich auf 63° errechnen ließen. Mit der Bezeichnung „Ebringer gemischt" hat der Einsender wohl zum Ausdruck bringen wollen, daß es kein reiner Gutedelwein oder vielleicht auch kein reiner Ebringer sei. Es ist aber selbstverständlich, daß dieser minderwertige, offenbar sehr früh gelesene Wein keinen Maßstab für die Qualität der spät gelesenen Ebringer Weine abgeben kann, die ja zu den besten Markgräfler Weinen gehören. Weinbauinstitut.

❖

Rundschau

Deutschland.

Ende der zollfreien Einfuhr von Auslandsweinen. Der Reichsminister der Finanzen weist in einer Bekanntmachung darauf hin, daß alle Kontingentweine aus Elsaß-Lothringen, aus Luxemburg und aus dem Saarland, die nach dem 10. Januar 1925 12 Uhr nachts die Grenze überschreiten, zur zollamtlichen Schlußabfertigung gestellt werden müssen.

Eine württembergische Weinbörse wurde vor kurzen im Heilbronn unter Führung der Stadt Heilbronn gegründet, die Vertreter des Weinhandels und des Weinbaus umfassen soll. Die Börse soll einmal monatlich stattfinden. Es dürfen nur württembergische Weine gehandelt werden. Es ist auch geplant, nach Bedarf Weinversteigerungen abzuhalten.

Die Weinsteuereinnahme im November 1924 belief sich auf 8 758 803 Goldmark. Vom 1. April bis Ende November, also in 8 Monaten, wurden 54 976 690 Millionen vereinnahmt, während die Einnahme im Reichshaushaltsplan für das ganze Rechnungsjahr nur mit 48 Millionen eingesetzt ist.

Zu den Handelsvertragsverhandlungen in Paris wurden für den deutschen Weinbau ernannt: Direktor Dr. Müller-Karlsruhe, Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, Voigtländer-Bad Münster und Abgeordneter Rassiga-Maikammer, unter Führung von Frhr. von Schorlemer-Lieser a. d. Mosel. Dieselben Herren sind von der Reichsregierung auch für die Verhandlungen mit Italien in Aussicht genommen.

Preise für Wurzelreben. Die Geschäftsleitung des fränkischen Weinbauvereins hält einen Preis von 10 Pfg. für eine schöne, zweijährige Wurzelrebe als ausreichend und angemessen. Demgegenüber muß betont werden, daß zu diesem Preise nur mit Verlust gute Wurzelreben abgegeben werden können. Das Weinbauinstitut hält 20 Pfg. für eine gute zweijährige Wurzelrebe und 15 Pfg. für geringere Pflanzen oder für einjährige Reben für angemessen. Die hessische Landwirtschaftskammer verlangt für 2jährige Wurzelreben 15 Pfg., für selektionierte 20 Pfg., für seltenere Sorten 50 Pfg.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus Baden. In den Hauptweingebieten läßt der Weinverkauf sehr zu wünschen übrig. Der Weinhandel war zwar vor Ablauf der Zuckerungszeit noch etwas rührig, er interessierte sich aber nur für die allerkleinsten Weine. Für bessere Sorten werden 60 bis 80 M. je hl, für gute mehr bezahlt. 1923er Weine kosten 60—90 M., bessere Sachen mehr.

Vom Kaiserstuhl. Der Einkauf der Weine direkt von den Rebbesitzern ist augenblicklich nicht besonders rege; die Winzergenossenschaft setzte bis jetzt kaum nennenswerte Quantitäten ab. Die Genossenschaft sah von einem Verschnitt mit Auslandsweinen ab, nahm jedoch eine Zuckerung der noch größeren Bestände vor und hofft dadurch besseren Absatz zu erzielen. Für Neuen wurde je nach Qualität 34—40 M. und mehr für 1 hl erzielt.

Aus der Pfalz. Bei Bergzabern hat der bayrische Staat ein größeres Rebgelände für Rebenzüchtungszwecke gekauft. Wie überall ist auch in der Pfalz nur ein ganz stiller Geschäftsgang im Weinverkauf zu bemerken, dabei werden vor allem 1922er und 1923er verkauft, weniger 1924er, die eben abgelassen werden. Für 1922er wurde in letzter Zeit in Herxheim, Freinsheim und Weisenheim a. B. 45—58 M. je hl, für 1923er 62—65 M. je hl bezahlt, für 1924er aus der Oberhaardt 38—40 M. je hl, gezuckert 42—44 M. je hl. In Forst, Königsbach usw. wurden 100—150 M. je hl. bezahlt.

Aus Franken. In Thüngersheim wurden in letzter Zeit einige kleinere Posten von 60—70 M. je hl verkauft; es lagern aber noch ca. 2000 hl verbesserte und naturreine Weine bei den Winzern. Anderwärts werden für 1924er 65—80 M. je hl bezahlt, für 1923er 75—90 M. je hl.

Digitized by Google

Von der Ahr. Infolge der anhaltend günstigen Witterung konnte der Winzer die Weinbergarbeiten, wie Düngen, Graben, das Ausbessern von Mauern usw., zum Teil schon ausführen. Auch ist man stellenweise schon damit beschäftigt, das sogenannte „Krumme Holz" herauszuschneiden, wodurch das darauffolgende Graben der Weinberge wesentlich erleichtert wird. In den Weinbergen, wo die Bekämpfungsarbeiten gegen Peronospora, Oidium usw. rechtzeitig und gründlich vorgenommen worden sind, ist das Holz kräftig entwickelt und gut ausgereift. Bezüglich der Düngung sei erwähnt, daß der Winzer an der Ahr garnicht oder nur selten bedenkt, daß auch der Kalk nicht allein ein wichtiger Nährstoff für die Pflanzen ist, sondern auch den Boden in hervorragender Weise verbessert und einer Versauerung des Bodens vorbeugt. Man gibt zweckmäßig in einem Zeitraum von 5—6 Jahren etwa 7—8 Zentner Ätzkalk pro Morgen. Bemerkt sei noch, daß der Kalk aber nicht längere Zeit auf dem Weinbergsboden ausgestreut liegen bleiben darf, sondern möglichst direkt untergegraben werden muß, da sonst die bodenverbessernde Wirkung zum größten Teil verloren geht. — Während das Weingeschäft im November ziemlich ruhig war, ist es jetzt wieder bedeutend lebhafter. Wenn auch größere Abschlüsse nicht zustandekamen, so ist doch der Kleinversand ziemlich flott.

Aus Italien. Über den Geschäftsgang ist nichts besonderes zu melden. Im allgemeinen ist die Stimmung eher etwas ruhiger — mit Ausnahme der Toscana, Campanien und Sizilien, wo die Absatzverhältnisse im allgemeinen Befriedigung geben. Von überall her werden die Preise als gut behauptet gemeldet; für ausgesuchte Qualitäten ist die Tendenz eher steigend.

Mit Spannung sieht man dem Abschluß der mit Deutschland schwebenden Zollvertrags-Unterhandlungen entgegen und hofft, für den Wein solche Eingangsbedingungen zu erhalten, die es ermöglichen, das Quantum der Vorkriegszeit — ca. 150000 hl pro Jahr — wieder zu erreichen.

Es notieren in der Toscana (Arezzo):
Weißweine 11—13° Lire 7.75, bei größeren Partien Lire 8.—; Rotweine 9,5—10,5° Lire 6.50; 11—12° Lire 8.—; 12,5—14° Lire 9.— bis 10.— per Grad Hektoliter. Für ältere Jahrgänge Qualitätsweine Lire 200.— bis 250 per Hektoliter.

Aus Frankreich. Das Gesamtergebnis des diesjährigen Herbstes beträgt ohne Elsaß-Lothringen 67 312 236 hl, und in Algier 9 787 204 hl, es ist also eines der größten, das je gemacht wurde. Die vier für den Weinbau ausschlaggebenden Departements des Südens, Hérault, Aude, Gard, Pyrénées Orientales, geben ihren diesjährigen Ertrag mit zusammen 28 487 624 hl an.

Auf das befriedigende Herbstgeschäft ist eine allgemeine Stille eingetreten, die so lange andauern wird, bis der Handel den größten Teil der Herbsteinkäufe untergebracht hat. Trotzdem ist die Produktion zu Konzessionen beim Verkauf nicht geneigt, da die Produktionskosten solche ohne Schaden nicht zulassen.

Sehr aufgebracht ist der Handel über das Handelsabkommen mit Belgien, das den Export der Flaschenweine gefährdet.

Der Süden meldet folgende Preise: Rotwein 8° Frcs. 55—58, 9° Frcs. 58—67, 10° Frcs. 60—65, 11—12° Frcs. 70—78 per hl ab Winzerkeller; Rosés Frcs. 6.75—7.25, Weißweine Frcs. 7.50 bis 8.—, per Grad hl ab Winzerkeller.

Aus Spanien. Nach den bisherigen Ermittlungen hat sich herausgestellt, daß die Bezirke Navarra und Mancha in diesem Jahr mit einem Vollherst herauskamen, während Katalonien, Huelva und Alicante so viel ernteten, um den eigenen Bedarf zu decken. Das Hauptgeschäft dreht sich demnach um die beiden obengenannten Provenienzen, wobei die Mancha mehr für den Export sich eingestellt hat, obgleich sie hinsichtlich der Qualitätsansprüche des Auslandes Schwierigkeiten begegnet. Auch bezahlt der Inlandskonsum z. Zt. die höheren Preise. — Im Verkehr mit Frankreich machen sich immer mehr die Chikanen der franz. Zollbehörde bemerkbar, die darauf hinzielen, die Auslandsweine zurückzudrängen mit Rücksicht auf die krisenhafte Lage des eigenen Weinbaus.

Es notieren am Markt in San Sebastian: 1924er Mancha Rot- und Weißweine 14° Pes. 18.50 bis 19.—, Alte Mancha Weißweine 13,5° Pes. 21.—, 1924er Navarra Rotweine 14° Pes. 22.— bis 23.—, alles per hl ab San Sebastian.

Vereinsnachrichten

Der Rheingauer Weinbauverein hat am 28. November in einer in Eltville abgehaltenen Ausschußsitzung hauptsächlich Steuerfragen behandelt — vor allem die Veranlagung zur Grundvermögenssteuer — sowie auch die mit Rücksicht auf die durch Mißernten und Witterungsschäden gewährten Erleichterungen zur Einkommensteuer.

Der Schweizerische Obst- und Weinbauverein hielt am 3. November l. Js. in Zürich eine Vorstandssitzung ab, die sich in erster Linie mit dem Verkauf der 1924er Weine befaßte. Es wurde festgestellt, daß die Rotweine des deutsch-schweizerischen Produktionsgebietes, wie auch die besseren Weißweine zu befriedigenden Bedingungen von den Rebbauern abgestoßen werden konnten, während noch ungefähr 5000 hl Elblingweine, trotz Preisen unter 50 Fr. pro Hektoliter, keine Abnehmer fanden. Die Weinbaukommission des Vereins will sich über diesen Umstand genauer verlässigen, um dann die zur Verwertung dieser Weine geeigneten Schritte zu unternehmen. Weiter ist aus den Beratungen noch hervorzuheben, daß im Laufe des Monats Januar die Abhaltung eines Weinbautages geplant ist mit verschiedenen Referenten. Dabei sollen diejenigen Fragen erörtert werden, welche auch genossenschaftlich zu lösen sind, wie Rebenveredlungsgenossenschaften, Zusammenlegung der Weinberge durch Arrondierungsgenossenschaften, Weinverwertungsgenossenschaften usw. Dlr.

Fragen und Antworten

Herrn **B. R.** in **E.** Frage: Lassen sich vier- zum Teil sechsjährige Rebpflanzen (Taylor) mit oder auch ohne Wurzelballen verpflanzen?

Antwort: Das Verpflanzen von sechsjährigen Taylorreben ist nicht ratsam. Selbst wenn Sie den Reben einen Wurzelballen belassen würden, verlieren dieselben soviele Wurzeln, daß die Folge davon ein sehr kümmerliches Wachstum ohne nennenswerten Ertrag ist. In dieser Zeit sind Sie durch die Anpflanzung schöner zweijähriger Rebenwürzlinge im Besitz einer ertragsfähigen, wüchsigen Anlage. Rdr.

Bekanntmachung

Weinbaukurs in Freiburg.

Von Dienstag, den 20., bis Freitag, den 23. Januar, findet im Weinbauinstitut in Freiburg der XI. Kursus über Weinbau statt.

Die Vorträge beginnen jeweils 9,15 Uhr vorm. und 2,30 Uhr nachm. und behandeln u. a. die durch die Handelsverträge dem deutschen Weinbau drohende Gefahr, die Kultur und Erziehung des Weinstocks, die Schädlingsbekämpfung unter Berücksichtigung der neuesten Mittel und Apparate, den Kampf gegen die Reblaus durch Anbau von Pfropfreben u. a. Alle Vorträge werden durch zahlreiche Lichtbilder erläutert.

Die Teilnehmer müssen das 18. Lebensjahr zurückgelegt haben. Da nur eine beschränkte Anzahl Personen an dem Kurs teilnehmen kann, werden die Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Mit der Anmeldung wolle die Kursgebühr in Höhe von Mk. 3.— gleichzeitig eingesandt werden.

Freiburg, den 27. Dez. 1924. Der Direktor.

Schluß des redaktionellen Teils.

Mitteilung des Verlages.

Wer das Abonnement auf die Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" für 1925 noch nicht erneuert hat, hole dies unverzüglich nach.

Für die Ueberweisung des Bezugsgeldes legen wir dieser Nummer eine Zahlkarte bei. Zahlungen sind zu unsern Gunsten an die Badische Bauern-Bank, Freiburg i. B., Postscheckkonto Karlsruhe 3565 zu richten.

Bezugspreis per Vierteljahr:
a) bei der Post: M. 1.35 ohne Bestellgeld,
b) beim Verlag: M. 1.50 frei geliefert.

Der Verlag.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 22. Januar 1925 | Nr. 2

Inhalt: Renner, Deutschlands Weinbau in Gefahr! S. 9; Kotte, Prüfung von Rebschädlingsmitteln im Jahre 1924 mit 1 Tafel und 1 Textfigur (Schluß) S. 11; Zillig, Kleine Motorfüllpumpen, eine wertvolle Neuerung in der Schädlingsbekämpfung S. 15; Kleine Mitteilungen S. 17; Rundschau S. 19; Vereinsnachrichten S. 20; Bücherbesprechungen S. 20.

Deutschlands Weinbau in Gefahr!

Gedanken und Sorgen eines Badischen Winzers zur Jahreswende 1925.

Von J. Renner, Gutsbesitzer, Fessenbach bei Offenburg.

Dieses Wort ist heute kein Schlagwort mehr, sondern scheint zur Wirklichkeit zu werden, und zwar sind es nicht sowohl tierische und pflanzliche Schädlinge, die diese Gefahr heraufbeschworen, sondern es sind die Menschen selbst, von denen unser Dichter Schiller sagt: „Doch der schrecklichste der Schrecken, das ist der Mensch in seinem Wahn". Und fürwahr! Das müssen wir Winzer nun erfahren. Wir verkennen nicht, welch große Gefahren und Mühseligkeiten uns durch die tierischen und pflanzlichen Rebschädlinge entstehen und erwachsen. Allein, seit Jahren nehmen wir den Kampf mit Erfolg gegen diese Schädlinge auf. Nichts konnte bisher den tapfern Winzer entmutigen, seine geliebten, gottgesegneten Reben an den Hügeln und Hängen vom Gestade des Bodensees an bis den Rhein hinunter, da wo Mosel und Rhein sich vereinigen, zu pflanzen und zu pflegen und der armen, deutschen Bevölkerung noch diese edelste Gottesgabe zu spenden, die des Menschen Herz erfreut und Labung der betrübten Seele bringt. Nun erwachsen uns noch größere Gefahren durch die Handelsverträge, gegen die wir uns mit aller Macht wehren müssen, soll der deutsche Weinbau nicht zu Grunde gehen. — Was würde aus diesen gottgesegneten Hügeln und Hängen, wenn sie verödeten und keine Reben mehr an ihnen wachsen. Wenn das arbeitsame und urwüchsige Winzervölkchen in die Fabriken getrieben würde, um vielleicht das Heer der Arbeitslosen zu vermehren? Wäre das wohl ein Vorteil für das Volksganze? Und doch scheint es so, daß man daraufhin arbeitet.

Wir wollen nur zwei Tatsachen herausgreifen, die geeignet sind, dem deutschen Weinbau mehr zu schaden, als alle Rebkrankheiten und Schädlinge zusammen. Das ist einmal: Abschluß von Handelsverträgen nach dem Muster „deutsch-spanischer", und dann zweitens: Übertriebene, extreme Abstinenzbewegung. Mit diesen beiden Fragen möchten wir uns etwas näher beschäftigen.

Wir Winzer behaupten — und das bestätigt uns auch ein großer Teil des Weinhandels, der Wirte — daß, wenn der deutsche Weinbau keinen besseren Schutz erfährt, gegen die Einfuhr billiger Auslandsweine, als wie es im deutsch-spanischen Handelsvertrag vorgesehen ist, dann geht er unrettbar zugrunde. Dieses Los trifft gerade hauptsächlich die kleinen Winzer, die größtenteils nur Konsumweine pflanzen, während die großen Weingüter mit ihren weltbekannten Marken weniger darunter zu leiden haben werden.

Daß wir mit ausländischen Weinen bereits überschwemmt sind, beweist die Tatsache, daß in den entlegensten Schwarzwaldorten dieser sogenannte Pfälzerwein zu haben ist. Die Pfalz scheint zur Zeit ganz Mittel- und Süddeutschland zu versorgen, und müßte geradezu im Wein schwimmen, wenn alles Pfälzer Wein wäre was als solcher angeboten, verkauft wird. Die Auslandsweine beherrschen also bereits den Markt und drücken die Preise, während hierzulande die geringe Menge Wein, die geerntet wurde, nicht an den Mann zu bringen ist, oder zu Preisen angeboten werden muß, die die Produktionskosten nicht annähernd decken. Wenn nun diese Absatzstockung jetzt schon bei der kleinen Ernte der Fall ist, was wird erst geschehen, wenn wir eine gute Ernte haben? Es wird unmöglich sein, den Wein zu lohnenden Preisen abzusetzen. Die Folge davon wird sein, daß der Winzerstand vollständig verarmt und mit der Zeit vollständig zugrunde geht.

Man ist in Deutschland heute daran, die besten Schichten des Volkes, die Landwirtschaft im allgemeinen dadurch zu ruinieren, daß man durch einseitigen Preisdruck auf landwirtschaftliche Erzeugnisse, ohne daß auch auf der andern Seite die Preise herabgesetzt würden, einzuwirken sucht. Auf der einen Seite verringerte Einnahmen, auf der andern Seite vermehrte Ausgaben, das muß endlich zum Ruin führen. Der erste Schritt dazu ist für die Winzer bereits getan, durch den deutsch-spanischen Handelsvertrag! Viele Winzer sind heute nicht mehr in der Lage, wenn ihnen nicht Hilfe von anderer Seite wird, die nötigen Rebschädlingsbekämpfungsmittel für den kommenden Sommer zu beschaffen. Das wäre gleichbedeutend mit einer vollständigen Fehlernte, die wiederum der Preisdrückerei (Handelsverträge) zuzuschreiben wäre.

Was sind aber die Folgen für das Volksganze, wenn der Winzerstand zugrunde geht? Was wir bereits angeführt haben. Die Leute müssen sich ihr Brot in den Fabriken suchen und vermehren die Zahl der Arbeitslosen, oder drücken auf die Löhne. Wir werden immer mehr vom Auslande abhängig mit der Einfuhr und werden immer mehr Sklaven des Auslandes. Unser Geld geht alles ins Ausland und wir verarmen im Inland. Will es so das internationale Großkapital und der Großhandel und Großindustrie haben?! — Dann gebe es ja keine

Digitized by Google

selbständige Existenzen mehr, sondern nur noch Arbeitssklaven und Despoten.

Darum ihr Volksvertreter, überlegtes Euch noch einmal, ob Ihr Euer Ja-Wort zu Vertragsabschlüssen geben könnt, **die weite Schichten der deutschen Bevölkerung ruinieren!**

Und nun zur anderen Frage: Die Abstinenzbewegung. Mit welchem Rechte und auf welcher Grundlage bauen sich diese Leute ihre wahnwitzigen Ideen auf? Ist etwa der, welcher Wein oder sogar Kirschwasser mäßig und vernünftig genießt, ein Verbrecher, oder läuft er Gefahr, deshalb etwa ein solcher zu werden? Daß man also sagt: der Alkohol schafft Verbrecher! Oder ist es vielleicht nicht besser gesagt: der Verbrecher greift zum Alkohol. Ich behaupte, die Verbrechernatur muß vorhanden sein, der Alkohol schafft keine Verbrecher! Es wird noch nie gehört worden sein, daß ein moralisch und sittlich hochstehender Mensch, der ein Verehrer des Weines ist und selbst hin und wieder in selige Weinlaune gerät, deshalb zum Verbrecher geworden wäre. Im Gegenteil; ich finde, daß da, wo sich anständige Menschen in Geselligkeit beisammen finden, wo dem Wein in anständiger Weise bis zur Seligkeit zugesprochen wird, daß da wahre Gemütlichkeit und Ehrenhaftigkeit herrsche. Nur wenn ein Unmoralischer, Unsittlicher unter der Gesellschaft ist, wird er seiner Gesinnung Ausdruck geben; denn „im Wein ist Wahrheit", sagt ein alter Spruch. Will man in diesem Falle dem Wein die Schuld beimessen, daß sich Genannter unmoralisch und unsittlich benimmt? Das wäre ein Irrtum, denn dieser Mensch wird auch unsittlich und unmoralisch sein ohne Wein. Es liegt mir fern, daß ich übermäßigem Weingenuß das Wort reden will, im Gegenteil, ich halte dies für eine Versündigung am Wein selbst, den ich als eine der edelsten Gottesgaben ansehe. Und wenn man bedenkt, welche Arbeit und wieviel Schweiß mit der Gewinnung des Weines verbunden ist, dann muß man zu der Ueberzeugung kommen, daß der Wein geheiligt ist und nur mäßig genossen werden darf. Wenn wir noch die Frage beantworten: Was ist denn Wein? so lautet die Antwort: Wein — aber rein muß er sein! — ist eingefangener Sonnenschein. Er kann deshalb nicht schädlich sein.

Das mögen sich alle Abstinenzler merken! Und wenn da und dort einmal einer in der Weinlaune Streiche spielt, wie sie als Studentenstreiche beispielsweise bekannt sind, so ist das sicher nicht vom Uebel. Die Ursache zu einem Verbrechen kann der Wein niemals sein, sondern der Verbrecher hat sich am Wein vergangen. Auch was die eigene Gesundheit des mäßigen Weintrinkers angeht, wird dieselbe niemals ungünstiger beschaffen sein als die des Abstinenzlers. Dies bezieht sich sowohl auf Geist wie Körper. Im Gegenteil: wer Wein mäßig genießt, wird den Abstinenzler mindestens an körperlicher Kraft und Energie überragen. Das beweisen die Leistungen der deutschen Winzer. Ob bei gleicher Verteilung der Geistesgaben der Abstinenzler Größeres leistet wie der mäßige Weintrinker, möchte ich sehr bezweifeln. Wenigstens wissen wir von unseren großen Männern aus früheren Zeit, Feldherren, Gelehrten und Dichter nicht, daß sie Abstinenzler waren. Mit der Abstinenzbewegung hat es so seine eigene Sache. Früher wurde doch bekanntlich bei uns viel mehr Wein gebaut und wohl auch getrunken, und die Menschheit war, das darf man wohl sagen, sittlich und moralisch hochstehender als heute, also kann doch wohl der Wein nicht schuld sein an der sittlichen Degenerierung des Volkes. Da sollten die Abstinenzler doch auch nach anderen Ursachen fahnden. Da könnten wir ihnen einige Andeutungen geben wie Materialismus, Mammonismus, Atheismus, Kommunismus und vielleicht noch andere mus, die die Moral und guten Sitten verderben. Und da suchen dann so findige Abstinenzlerköpfe den Wein für alle Schandtaten dieser bösen Brut verantwortlich zu machen und das Kind mit samt dem Bade auszuschütten. — Wir könnten mit den Abstinenzlern zusammengehen in der Weise, daß wir den Mißbrauch, d. h. den übermäßigen Weingenuß bekämpfen und möchten da auf das eingangs unseres Artikels Erwähnte betr. deutsch-spanischen Handelsvertrag hinweisen. Uns ist bekannt, daß Deutschland mehr Wein einführt, als es selbst produziert. Und was sind das für Weine. Von diesen kann doch wohl nicht immer gesagt werden „Es ist eingefangener Sonnenschein". Denn wir wissen auch, daß mit Wein sehr viel angefangen werden kann und durch wieviel mehr Hände der Wein geht und wie mehr Hände sich darin waschen — wie man sagt und manchmal vielleicht sogar sehr schmutzige Hände — umso mehr wird er dem Abstinenzlerurteil gerecht und für den Trinker zum Gift werden. Wir möchten deshalb den Weintrinkern und Abstinenzlern sagen und anraten „Bleibe im Lande und trinke redlich reinen, deutschen Wein". Denn das ist eingefangener Sonnenschein und kann deshalb nicht schädlich sein. Den Abstinenzlern möchten wir aber anraten, mit uns zu kämpfen, daß wir nicht mit minderwertigen Auslandsweinen überschwemmt und daß dadurch viele tausende tüchtige deutsche Existenzen ruiniert werden. Darum wollen wir eintreten für einen beschränkten Weinverbrauch unter möglichster Ausschaltung von Auslandsweinen und den reinen deutschen Wein dem deutschen Weintrinker von Herzen gönnen. Wer da glaubt, daß es für ihn besser sei, Wasser anstatt Wein zu trinken, der möge es ruhig tun, lasse aber auch den andern ihre Ansicht, daß für sie Wein besser sei als Wasser. Und so möchte ich schließen mit dem Wunsche, daß uns der Himmel im Jubeljahre 1925 einen köstlichen Tropfen Jubelwein beschere und Weintrinker, die würdig sind, solch edle Gottesgabe mit Verstand und heiliger Ehrfurcht zu genießen; daß sodann unsere Reichsboten zu der Überzeugung kommen, daß man die deutschen Winzer nicht als Schlachtopfer dem goldenen Kalb darbringen darf und daß endlich auch die Abstinenzler zu der Einsicht kommen und den alten Spruch beherzigen: „Blinder Eifer schadet nur". Was Gott dem Menschen in seiner Vatergüte und Liebe gegeben hat, das soll der Mensch dem Menschen nicht nehmen. Jedem Weintrinker aber möchte ich raten, sich auf Herz und Nieren zu prüfen, wieviel dieser edlen Gottesgabe für ihn gut sei, denn im Übermaß genossen wird auch das Gute zum Schlechten.

❖

Digitized by Google

Prüfung von Rebschädlingsmitteln im Jahre 1924.

Von Dr. W. Kotte.

(Mitteilung Nr. 102 des Bad. Weinbauinstituts.)

Hierzu eine Tafel mit 3 Abbildungen nach Aufnahmen des Verfassers und eine Textfigur.

(Schluß.)

b) Stäubemittel gegen Peronospora.

Sämtliche Peronospora-Stäubemittel erwiesen sich als durchaus ungenügend wirksam. Nachdem die Reben ein erstes Mal vom 27. Mai bis 4. Juni und ein zweites Mal vom 16. bis 20. Juni gestäubt worden waren, traten Ende Juni bei den meisten Stäubemitteln so schwere Peronospora-Schäden auf, daß die Versuche abgebrochen und die Parzellen mit einem bewährten Spritzmittel weiter behandelt wurden. Die Schäden waren zwar nirgends so stark, wie in den unbehandelten Kontrollparzellen, eine gewisse Wirksamkeit ist also den Stäubmitteln nicht abzusprechen. Aber nur bei wenigen Präparaten haben wir es gewagt, die Verstäubung im Juli fortzusetzen. Es waren das die Mittel Sch 625 (kombiniertes Mittel gegen Peronospora und Wurm) und Sch 644 (Mittel gegen Peronospora, Oidium und Wurm) der Höchster Farbwerke und das Horstsche Stäubemittel. Bei diesen drei Präparaten wäre vielleicht bei geringerer Heftigkeit des Peronospora-Befalls eine genügende Wirksamkeit erreicht worden.

Selbstverständlich wurde die Bestäubung mit aller Sorgfalt vorgenommen. Jeder Rebstock wurde von zwei Seiten her mit je 3–5 Stößen und ziemlich weit geöffnetem Verteiler des Stäubeapparates behandelt. Verbraucht wurden meist 700–1000 g Stäubemittel auf das Ar. Beschädigungen der Rebe wurden niemals beobachtet. Besser wäre das Ergebnis wohl gewesen, wenn man die Reben in einem Abstand von wenigen Tagen immer wieder gestäubt hätte, um die bei Regen entstandenen Verluste an Stäubemittel sofort wieder zu ergänzen. Doch ist es zwecklos, in Versuchen Maßnahmen anzuwenden, die in der Praxis niemals durchführbar sind.

Da die Stäubepräparate bis auf das Horstsche Mittel nicht im Handel befindlich sind, so kann sich eine Besprechung der Versuche auf dieses beschränken.

Peronospora-Stäubemittel von Horst & Co., Bingen.

Das Mittel traf ziemlich spät ein, so daß es am 25. Juni zum erstenmal angewendet werden konnte. Die 1 a große Versuchsparzelle war vorher einmal am 3. Juni mit Nosprasen gespritzt worden. Das Horstsche Stäubemittel wurde am 25. Juni, 8. Juli und 12. Juli angewendet. Es wurden 1300–2000 g auf das Ar gestäubt, also äußerst reichlich. Das Mittel, ein hellgrünes Pulver, ist sehr fein, es verstäubt sich sehr gut und seine Haftfähigkeit ist für ein Stäubemittel recht befriedigend. In der Versuchsparzelle traten bald starke Infektionen an Blättern und Gescheinen auf, die wir aber nicht einem Versagen des Mittels zuschreiben wollen, da die Infektion vielleicht schon vor dieser ersten Bestäubung stattgefunden hat. Die Beurteilung des Mittels konnte deshalb nur nach dem Grad des Befalls des während der Stäubung heranwachsenden Zuwachses und nach dem Auftreten von Lederbeeren erfolgen. Starke Infektionen der jungen Blätter und reichliches Vorkommen von Lederbeeren bewiesen, daß die Wirksamkeit des Horstschen Mittels, trotz seiner guten physikalischen Eigenschaften, bei starker Peronosporagefahr nicht ausreicht, um die Reben zu schützen. Ganz wirkungslos ist es nicht, wie der Vergleich mit unbehandelten Kontrollparzellen zeigte, und in Peronospora-armen Jahren mag es mit Erfolg anwendbar sein. Trotzdem kann seine allgemeine Anwendung nicht empfohlen werden, da bei stärkerem Auftreten der Krankheit, das niemals vorauszusehen ist, die Verluste die etwa erzielten Ersparnisse weit übertreffen.

II. Mittel gegen Oidium.

Der Mehltau trat im Sommer 1924 nur sehr spärlich in den Versuchsanlagen des Instituts auf. Am 1. Juli wurden die ersten Spuren festgestellt, der Befall blieb aber bis in den Herbst hinein so gering und vereinzelt, daß eine Beurteilung der Wirksamkeit der Oidium-Mittel nicht möglich war. Es kann also der Bericht über die Versuche mit Oidium-Präparaten kurz gefaßt werden.

a) Spritzmittel gegen Oidium.

1. Sch. 638 (Farbwerke Höchst).

Ein gelblich-weißes Pulver, das sich nicht ohne einige Schwierigkeit in Wasser aufschwemmen läßt. Es setzt sich bald ein sandiger Niederschlag ab; als Spritzmittel ist also das Präparat in der vorliegenden Form kaum verwendbar. Es ist auch in erster Linie als Stäubemittel gedacht.

2. Stückschwefel mit Nekal. (Badische Anilin- und Soda-Fabrik).

Nach den Angaben der Fabrik wurde eine Brühe verwendet, die 2% Stückschwefel und 1% Nekal enthielt. Das letztere ist ein Benetzungsmittel; es löst sich schnell in Wasser, während die Suspendierung des Stückschwefels etwas zeitraubend ist. Die fertige, milchig-weiß gefärbte Brühe schäumt stark, sie setzt sich verhältnismäßig langsam ab. Beim Spritzen schäumt das Präparat auf den Organen der Rebe. Ein augenfälliger Unterschied in der Benetzungsfähigkeit gegenüber anderen Schwefelaufschwemmungen war aber nicht zu beobachten. Schädigungen der Rebe traten nicht ein. Der von der 2 a großen Versuchsparzelle gewonnene Wein wurde gesondert ausgebaut; ein ungünstiger Einfluß des Mittels wurde bis zum Ende des Jahres nicht wahrgenommen.

b) Stäubemittel gegen Oidium.

1. Sch. 638 (Farbwerke Höchst).

Während Sch. 638, wie erwähnt, als Spritzmittel nicht befriedigte, zeigte es als Stäubemittel keine Nachteile, die seiner Verwendung im Wege stehen könnten.

2. Neuß O (Kurt Albert, Biebrich am Rhein).

Dunkelbraunes Pulver von starkem Geruch nach Gasreinigungsmasse. Das Mittel verstäubt sich gut. Nach zweimaliger Anwendung, am 10. und 25. Juli, war eine Beeinflussung der Trauben oder des Weines durch den Geruch des Mittels nicht zu beobachten.

3. Disperser Schwefel (Th. Goldschmidt, Essen).

Die außerordentliche Feinheit dieses Schwefels, die die der bisher gebräuchlichen Schwefelsorten ganz erheblich über-

Digitized by Google

trifft, läßt es möglich erscheinen, daß man mit bedeutend geringeren Mengen Schwefel eine wirksame Mehltau-Bekämpfung durchführen kann als bisher. Bei den zwei Stäubungen, die mit dem Präparat durchgeführt wurden, wurde nichts beobachtet, was gegen die Verwendung des dispersen Schwefels im Weinbau spräche.

4. Pulverschwefel der Badischen Anilin- und Soda-Fabrik.

5. Sulfurella-Schwefel der Chemischen Fabrik Andernach (Düsseldorf).

6. Präparat 613 (Griesheim-Elektron).

Drei Schwefelpräparate von genügender Feinheit, leicht verstäubbar, ohne nachteilige Eigenschaften.

III. Mittel gegen den Heu- und Sauerwurm.

Der Heuwurm trat im Jahre 1924 in geringem, der Sauerwurm in mittelstarkem Maße auf. Die Anzahl der in den Gescheinen gefundenen Raupen und auch das Zahlenverhältnis zwischen dem einbindigen und bekreuzten Wickler war in den einzelnen Lagen der Versuchsweinberge recht verschieden. Es wurden deshalb vier unbehandelte Kontrollparzellen zwischen den mit verschiedenen Mitteln behandelten Stücken angelegt und das Ergebnis dieser Stücke immer mit der zunächst gelegenen Kontrollparzelle verglichen. Aus folgender Zusammenstellung geht der große Unterschied im Auftreten der beiden Traubenwickler deutlich hervor. Es ist die Anzahl der in je 250 Gescheinen gefundenen Raupen angegeben, nach Zählungen von Anfang Juli und Mitte September. Dabei wurde jeweils der ganze Behang jedes dritten Stockes auf Raupen untersucht.

Kontroll-parzelle	Heuwurm			Sauerwurm		
	einbindige	bekreuzte	zusammen	einbindige	bekreuzte	zusammen
Jesuitenschloß	25	15	40	285	30	315
Schlierberg I	–	62	62	54	15	69
„ III	2	25	27	23	7	30
„ V	–	–	–	153	11	164

Eine Erklärung für die Unterschiede im Auftreten der Traubenwickler vermag ich nicht zu geben. Jedenfalls zeigen die Zahlen, was Versuche früherer Jahre schon erwiesen hatten, daß man an verhältnismäßig nahen Punkten des gleichen Weinbergs mit großen Schwankungen der Anzahl der Raupen und des Verhältnisses der beiden Traubenwickler zueinander rechnen muß. Man darf also mit der Anlage von Kontrollparzellen nicht sparsam sein.

Die Bekämpfung des Heuwurms wurde im Anschluß an die Peronosporabekämpfung durchgeführt bzw. bei Spritzmitteln mit ihr zusammen. Wegen des hohen Prozentsatzes von bekreuzten Wicklern wurde sie dreimal ausgeführt: 27. Mai bis 4. Juni, 16. bis 20. Juni, 5. bis 12. Juli.

Der Sauerwurm wurde zweimal bekämpft: 22. bis 25. Juli, 7. bis 8. August.

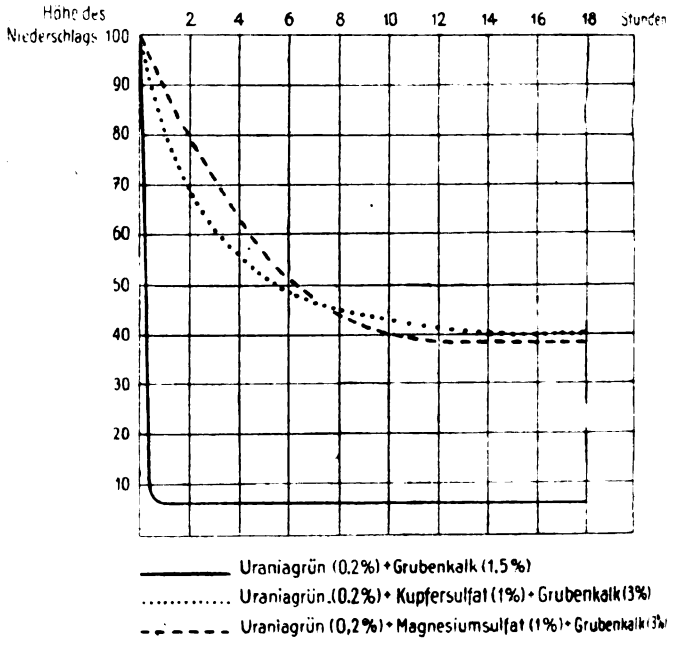
Die häufigen Regenfälle setzten die Wirksamkeit der Stäubemittel stark herab, so daß die Bekämpfungserfolge mit den Spritzmitteln durchweg weit besser waren, als die mit den Stäubemitteln erzielten. Auf die häufigen Niederschläge sind auch Schäden an Blättern und Trauben zurückzuführen, die durch einige der Stäubemittel verursacht wurden und über die weiter unten ausführlich berichtet wird.

a) Spritzmittel gegen den Heu- und Sauerwurm.

1. Uraniagrün (Pflanzenschutz G. m. b. H., Konstanz).

Das Uraniagrün hat sich in Versuchen und in der Praxis bereits soweit bewährt, daß eine nochmalige Prüfung überflüssig erschien. In den Ertragsweinbergen des Instituts wurde es mit gutem Erfolg ausgiebig verwendet.

Ein Nachteil der Uraniagrün-Kalkbrühe ist bekanntlich ihre hohe Absinkgeschwindigkeit. Fügt man indessen das Uraniagrün einer Kupferkalk- oder Nosperalkalkbrühe zu, so wird es lange in der Schwebe gehalten und in dieser Form hat es sich leicht in die Weinbaupraxis eingeführt. Die Verwendung von Kupfervitriol verteuert an sich die Herstellung der Uraniagrünbrühe; trotzdem ist sie im Weinbau vorteilhaft, da man so die Möglichkeit hat, den Heu- und Sauerwurm und die Peronospora in einem Arbeitsgang zu bekämpfen. Hat man allein fressende Insekten zu bekämpfen, so wird es erwünscht sein, ein billigeres Mittel als das Kupferhydroxyd zur Erhöhung der Schwebefähigkeit des Uraniagrüns zu verwenden. Es wurden deshalb Versuche ausgeführt mit Magnesiumkalk-Uraniagrünbrühe. Der Niederschlag von Magnesiumhydroxyd, der durch Eingießen einer Magnesiumsulfatlösung in Kalkmilch entsteht, ist wie der der Kupferkalkbrühe sehr voluminös und vermag die Sinkgeschwindigkeit des Uraniagrüns sehr wirksam zu vermindern. Wie die Textfigur zeigt, ist die Absinkgeschwindigkeit einer Kupferkalk-Uraniagrünbrühe und einer Magnesium-Uraniagrünbrühe praktisch gleich. Der wirksame Niederschlag wird in beiden Fällen lange in der Schwebe gehalten, während eine Uraniagrün-Kalkbrühe ohne weiteren Zusatz sogleich absinkt. Es kann also anstatt Kupfersulfat auch das wesentlich billigere Magnesiumsulfat zur Erhöhung der Schwebefähigkeit der Uraniagrünkalkbrühe verwendet werden. Vorversuche zeigten, daß auch die Haftfähigkeit einer Magnesiumkalk-Uraniagrünbrühe größer ist als die einer reinen Uraniakalkbrühe. Ob die Ergebnisse dieser Versuche sich erfolgreich in die Praxis übertragen lassen, soll das nächste Jahr entscheiden.



Digitized by Google

2. Silesiagrün (Güttler-Schärfe-Werke, Reichenstein).

Das Silesiagrün wurde einer Nosperalkalkbrühe beigemischt. Feinheit und Schwebefähigkeit des Mittels befriedigten durchaus. Die Brühe enthielt auf 100 l Wasser 1000 g Nosperal, 1250 g Grubenkalk, 180 g Silesiagrün. Einige Tage nach den Spritzungen traten leichte Verbrennungen an den Blättern und sehr vereinzelt auch an Gescheinen auf. Irgend welche praktisch fühlbaren Verluste verursachten sie nicht. Die Wirksamkeit war sowohl gegen den Heuwurm wie gegen den Sauerwurm sehr gut. Die Zählungen ergaben auf je 250 Gescheine:

Heuwurm:	unbehandelt	62
	Silesiagrün	10
	abgetötet	ca. 84 %
Sauerwurm:	unbehandelt	69
	Silesiagrün	7
	abgetötet	ca. 90 %

Bei den ungewöhnlich häufigen und starken Niederschlägen stellen die Abtötungsziffern von 84 und 90 % einen sehr guten Erfolg dar, das Mittel hat sich also in diesem Jahre durchaus brauchbar gezeigt.

2. Arsenspritzmittel Silesia (Güttler-Schärfe-Werke, Reichenstein).

Ein nicht im Handel befindliches Mittel, das der Kalkmilch einer 1 %igen Kupferkalkbrühe zugesetzt wurde. Feinheit und Schwebefähigkeit des Pulvers waren befriedigend. Verbrennungen wurden nur in ganz unbedeutendem Maße verursacht. Der Grad der Wirksamkeit geht aus folgenden Zahlen hervor:

Heuwurm:	abgetötet ca. 50 %
Sauerwurm:	„ „ 43 %

Das Mittel stand also in seiner Wirksamkeit gegenüber den anderen Spritzmitteln zurück.

3. Mittel 607 (Griesheim-Elektron).

Da sich 607 im vorigen Jahre bereits gut bewährt hatte, wurde es auf einer größeren Parzelle, einer etwa 7 a großen Gutedel-Drahtanlage, angewendet. Die Spritzbrühe wird hergestellt, indem das braune Pulver in Wasser eingestreut und die so erhaltene Suspension einer Kupfersulfatlösung beigefügt wird. Das Gemisch wird dann in Kalkmilch eingegossen. Es wurde eine Brühe verwendet, die 0,75 % Kupfersulfat, 0,65 % des Spritzmittels 607 und 1,2 % Grubenkalk enthielt. Die Löslichkeit des Mittels ist gut, wenn man es langsam ins Wasser einstreut. Die fertige Brühe ist grün gefärbt. Die Spritzflecken sind trotzdem ausreichend sichtbar infolge des verhältnismäßig hohen Kalkgehaltes. Verbrennungen traten nur in geringfügigem Maße ein, wie sie auch bei reiner Kupferkalkbrühe beobachtet wurden. Die Wirksamkeit des Mittels erläutern folgende Zahlen:

Heuwurm		
unbehandelt:	40	Raupen auf 250 Gescheine
mit 607 behandelt:	7	„ „ „ „
abgetötet:	ca. 83 %	
Sauerwurm		
unbehandelt:	315	„ „ „ „
mit 607 behandelt	32	„ „ „ „
abgetötet:	ca. 90 %	

In seiner hohen Wirksamkeit und seiner völligen Unschädlichkeit gegenüber der Rebe hat sich das Mittel 607 auch in diesem Jahre gut bewährt.

4. Mittel 611 (Griesheim-Elektron).

Das Mittel ist in seiner Anwendung dem vorigen ähnlich. Die mit ihm hergestellte Brühe enthielt: 0,75 % Kupfersulfat, 0,56 % des Mittels 611 und 2,4 % Grubenkalk. In dieser Zusammensetzung verursachte die Brühe nicht ganz unerhebliche Verbrennungen, die, wie das für Arsenschäden typisch ist, beim Elbling nud Burgunder stärker waren als beim Gutedel. Der Kalkzusatz wurde daraufhin auf 3,2 % erhöht, worauf keine stärkeren Verbrennungen mehr auftraten. Die Wirksamkeit war befriedigend: von den Heuwurm-Raupen wurden ca. 85 %, von den Sauerwurm-Raupen ca. 73 % abgetötet.

b) Stäubemittel gegen den Heu- und Sauerwurm.

1. Dr. Sturms Stäubemittel (E. Merck, Darmstadt).

Das Sturmsche Heu- und Sauerwurmmittel, das sich bereits seit einigen Jahren in den verschiedenen Weinbaugebieten bewährt hat, wurde in den Anlagen des Instituts an verschiedenen Stellen verwendet. In den Versuchsweinbergen wurden 3 Parzellen mit ihm behandelt, die zum Vergleich mit den anderen Stäubemitteln dienen sollten. Es zeigte sich in diesem Jahre besonders deutlich — was in früheren Versuchen schon beobachtet wurde — daß das Mittel unter gewissen Witterungsbedingungen Verbrennungen verursachen kann. Vor allem kurze Regenfälle, die von warmer Sonne abgelöst werden, scheinen die Entstehung der Schäden zu begünstigen. Selbstverständlich wurde es vermieden, die taufeuchten oder vom Regen nassen Reben zu stäuben; auch in die Blüte wurde nach den Erfahrungen der letzten Jahre nicht gestäubt. Der Verbrauch an Stäubemittel war keineswegs übermäßig groß, die Verbrennungsschäden wären also auf keine Weise zu vermeiden gewesen. Bei den Stäubungen gegen den Heuwurm zeigten sich Verbrennungen an den Blättern und vereinzelt auch an Gescheinen vor allem beim Elbling; von praktischer Bedeutung waren diese Schäden nicht. Erheblicher war indessen der Schaden, der nach der Sauerwurmbekämpfung an den Trauben entstand: die Beerenstiele, manchmal auch die Hauptachse der Trauben vertrockneten. Die Beeren konnten deshalb nicht ausreifen, blieben sauer und schrumpften.

Die Wirksamkeit des Mittels wird durch folgende Zahlen beleuchtet:

Heuwurm:	abgetötet ca. 61 %
Sauerwurm:	„ „ 58 %

Die Wirksamkeit des Sturmschen Mittels war demnach infolge der vielen Niederschläge zwar geringer als die der Spritzmittel, aber immerhin für ein Stäubemittel befriedigend. Es wäre zu wünschen, daß es der Herstellerin gelänge, die Schäden, die das im übrigen gut bewährte Mittel unter Umständen verursachen kann, durch weitere Vervollkommnung des Präparates zu vermeiden.

2. Urania-Verstäubungsmittel
(Pflanzenschutz G. m. b. H. Konstanz).

Das Urania-Verstäubungsmittel wurde in einer 6 a großen Parzelle angewendet. Es verstäubte sich gut und befriedigte

Digitized by Google

durchaus in Bezug auf Haftfähigkeit und Sichtbarkeit auf der Rebe. Beschädigungen von irgend welcher Bedeutung traten nicht auf. Das Ergebnis der Bekämpfung war:

Heuwurm: abgetötet ca. 50 %
Sauerwurm: „ „ 40 %

3. Silesia-Verstäubungsmittel
(Güttler-Schärfe-Werke, Reichenstein).

Das Präparat genügte in Bezug auf Feinheit, Haftfähigkeit und Sichtbarkeit ebenfalls allen Anforderungen. Beschädigungen fehlten an den heranreifenden Trauben nicht ganz, waren aber praktisch bedeutungslos. Die Wirksamkeit war folgende:

Heuwurm: abgetötet ca. 68 %
Sauerwurm: „ „ 44 %

4. Verstäubungsmittel Silesia A und B
(Güttler-Schärfe-Werke, Reichenstein).

Zwei Pulver von ausreichender Feinheit, Haftfähigkeit und Sichtbarkeit. Schäden von praktischer Bedeutung wurden nicht beobachtet. Die Wirksamkeit war gegen den Heuwurm befriedigend, gegen den Sauerwurm gering.

5. Cuprodyl (Saccharinfabrik A.-G., Magdeburg).

Das hellgrüne Pulver ist von genügender Feinheit, es haftet gut und ist ausreichend auf der Rebe sichtbar. Schäden traten bei den Stäubungen im Frühjahr in praktisch wichtigem Ausmaß nicht ein. Dagegen wurden im Herbst die Trauben teilweise geschädigt in der gleichen Weise wie bei dem Sturmschen Mittel. Die Wirksamkeit erläutern folgende Zahlen:

Heuwurm: abgetötet ca. 38 %
Sauerwurm: „ „ 53 %

6. Präparat K 46/13 und K 46/40 (Bad. Anilin- und Soda-Fabrik).

Zwei Stäubemittel von guten physikalischen Eigenschaften. Verbrennungsschäden wurden nur bei dem zweiten beobachtet, doch lassen sich die beiden Mittel, da sie in zwei verschiedenen Weinbergen angewendet wurden, nicht ohne Einschränkung miteinander vergleichen.

Folgende Abtötungsziffern wurden erzielt:

Heuwurm: K 46/13: ca. 40 % K 46/40: ca. 85 %
Sauerwurm: K 46/13: „ 61 % K 46/40: „ 10 %

7. Mittel 612 (Griesheim, Elektron).

Ein feines, gut haftfähiges und sichtbares Pulver. Schäden wurden in praktisch erheblichem Umfang nicht verursacht.

Wirksamkeit: Heuwurm: abgetötet ca. 80 %
Sauerwurm: „ „ 50 %

8. Präparat Albert II (Kurt Albert, Biebrich a. Rh).

Das Mittel ist fein, gut haftfähig und sichtbar. Schäden wurden nicht beobachtet. Die Wirksamkeit war gut: von den Heuwürmern wurden 65 %, von den Sauerwürmern 68 % abgetötet.

9. Präparate Nr. 75, 93, 94 und 106a der Farbenfabriken von F. Bayer-Leverkusen.

Vier Stäubemittel von brauer Farbe. Die Feinheit ist genügend, die Sichtbarkeit auf der Rebe nicht ganz befriedigend. Die Präparate trafen verspätet ein und wurden nur gegen den Sauerwurm angewendet: am 12. VII., 24. VII. und 8. VIII. Schäden an den Reben wurden nicht beobachtet. Die Wirksamkeit der drei ersten Mittel war ungewöhnlich gut: 75 % der Sauerwürmer waren abgetötet, 106a erzielte nur einen Erfolg von 44 %.

Im folgenden soll noch eine Übersicht über die geprüften Heu- und Sauerwurm-Mittel gegeben werden:

Anwendung	Bezeichnung	Hersteller	Wo angewendet?	Abgetötete Raupen in %		Verbrennungsschäden
				Heuwurm	Sauerwurm	
Spritzmittel	Silesiagrün	Güttler-Schärfe-Werke	Sch.	84	90	±
„	Arsen Silesia	„	Sch.	50	43	±
„	607	Griesheim-Elektron	R.	83	90	–
„	611	„	Sch.	85	73	±
Stäubemittel	Dr. Sturms Mittel	E. Merck	Sch.	61	58	+
„	Urania-Verstäubungsmittel	Pflanzenschutz G. m. b. H.	R.	50	40	–
„	Silesia-Verstäubungsmittel	Güttler-Schärfe-Werke	R.	68	44	±
„	Silesia A	„	Sch.	68	0	–
„	Silesia B	„	Sch.	60	35	±
„	612	Griesheim-Elektron	Sch.	80	50	±
„	Albert II	Kurt Albert	R.	65	68	–
„	Cuprodyl	Saccharin-Fabrik	Sch.	38	53	+
„	K 46/13	Badische Anilin- und Sodafabrik	R.	40	61	±
„	K 46/40	„	Sch.	85	10	+
„	75	Bayer & Co.	Sch.	–	75	–
„	93	„	Sch.	–	75	±
„	94	„	Sch.	–	75	–
„	106a	„	Sch.	–	74	–

In Spalte 4 der Tabelle bedeutet: Sch. = Versuchsweinberg Schlierberg, R. = Rebzuchtanstalt Jesuitenschloß. Die Bezeichnung der Verbrennungsschäden ist folgende:

– = keinerlei Verbrennungen.
± = geringfügige, praktisch bedeutungslose Verbrennungen.
+ = deutliche Verbrennungen, die einen leichten Ertragsausfall bedingten.

Digitized by Google

Auf die Verbrennungsschäden sei noch kurz eingegangen: Vergleichbar in Bezug auf Schädigungen sind nur Mittel die im gleichen Weinberg angewendet wurden. Auf der Rebzuchtanstalt Jesuitenschloß waren die Schäden stets geringer als im Schlierberg, was sich in den mit Sturmschen Mittel behandelten Parzellen erkennen ließ, die in beiden Weinbergen zur Verfügung standen. Da der Rebsatz und die Erziehungsart in den beiden Lagen gleich sind, so sind augenscheinlich geringe meteorologische Unterschiede für den verschiedenen Grad der Schädigung verantwortlich zu machen. Die Arsenschäden fanden sich in stärkerem Maße nur bei Stäubemitteln. Voraussetzung für sie ist anscheinend, daß das Pulver durch Regentropfen zusammengeschwemmt wird und dann schnell eintrocknet. Die Schäden waren an den frei hängenden Trauben stets größer als bei den von Blattwerk geschützten und an der Südseite der Stöcke größer als an der Nordseite. Während die Beschädigungen der Blätter und jungen Gescheine bei Elbing und Burgunder stärker waren als bei Gutedel, fand sich ein solcher Unterschied bei den Schäden an den Trauben nicht vor.

Der bedeutende Unterschied in der Wirksamkeit zwischen den Stäubemitteln und den Spritzmitteln geht aus der Tabelle deutlich hervor. Man wird also bei den häufigen Niederschlägen die Heu- und Sauerwurmbekämpfung erfolgreicher mit Spritzmitteln als mit Stäubemitteln durchführen können. Welche Mittel die wirtschaftlicheren sind, hängt im wesentlichen von dem Preis der Arbeitskräfte ab, denn unter Umständen kann die Ersparnis an Arbeitslöhnen, die die Verwendung von Stäubemitteln ermöglicht, die Verluste durch ihre geringere Wirksamkeit übertreffen.

IV. Mittel gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm.

Nosprasen (Farbwerke Höchst).

Das Mittel, das sich in den Versuchen des Weinbauinstituts bereits 1923 gegen den Heu- und Sauerwurm gut bewährt hatte, wurde auch 1924 in den Anlagen des Instituts ausgiebig verwendet und zwar in 1,5%iger Konzentration. Verbrennungen traten nirgends ein. Die Wirksamkeit gegen Peronospora war trotz des starken Auftretens der Krankheit durchaus befriedigend und kam der der 1%igen Kupferkalkbrühe praktisch gleich. Die Zählung der Heuwürmer hatte folgendes Ergebnis:

Kontrollparzelle unbehandelt	27 Raupen auf	250 Gescheine
Nosprasen 1,5%ig	12 „ „	250 „
abgetötet ca.	55%	

Nach diesen Zahlen war die Wirksamkeit des Präparates gegen den Heuwurm für ein Spritzmittel nicht besonders gut, doch war das geringe Auftreten des Schädlings einer einwandfreien Beurteilung des Mittels nicht günstig. Gegen den Sauerwurm wurde Nosprasen nicht verwendet. Im Jahre 1923, das ein weit stärkeres Auftreten des Heuwurmes aufwies, hatte die mit Nosprasen erzielte Abtötungsziffer beim Heuwurm 65 %, beim Sauerwurm 74 % betragen.

Die übrigen Mittel gegen Peronospora und Wurm, sowie die Mittel gegen Peronospora und Oidium und die gegen Peronospora, Oidium und Wurm waren sämtlich Stäubemittel. Ihre Besprechung erübrigt sich, da ihre Wirksamkeit gegen Peronospora so unbefriedigend war, daß die Versuche vorzeitig abgebrochen werden mußten, um übermäßige Verluste zu vermeiden. Den Herstellern der Präparate wurde von diesem ungünstigen Ergebnis Mitteilung gemacht.

❖

Kleine Motorfüllpumpen, eine wertvolle Neuerung in der Schädlingsbekämpfung.

Von Dr. Zillig.
(Leiter der Zweigstelle Trier der Biologischen Reichsanstalt).

In der Schädlingsbekämpfung ist neben der Auswahl wirksamer Mittel die richtige und rechtzeitige Anwendung derselben maßgebend für den Erfolg. Diese eigentlich selbstverständliche Vorbedingung wird jedoch auch im Weinbau noch immer nicht genügend beachtet. Insbesondere bei den Bekämpfungszeitpunkten wird häufig der Lebensgang des Schädlings in seinen Beziehungen zur Witterung usw. viel weniger berücksichtigt, als das Vorgehen des Nachbarn oder die Einordnung der Arbeiten in den Betrieb usw. Wenn auch in den meisten Weinbaugebieten durch die Weinbauinstitute und Weinbauwanderlehrer die Bekämpfungszeitpunkte bekannt gemacht werden, so können diese Angaben doch nur allgemeine Richtlinien sein und sich nicht auf jeden einzelnen Weinberg erstrecken. Die Anwendung dieser Richtlinien muß jeder Winzer seinem eigenen Betrieb anpassen. So ist es z. B. nicht angängig, das ein Weingut von etwa 10 ha Rebfläche zu einer Peronospora-Spritzung 3 bis 4 Wochen benötigt, wie dies leider noch vielfach der Fall ist. In diesem Falle muß eben mit der Bespritzung schon entsprechende Zeit vor deren Bekanntgabe durch die Fachstellen begonnen oder aber die Zahl der Arbeitskräfte entsprechend vermehrt bezw. die technische Ausrüstung vervollkommnet werden. Jene läßt sich den Notwendigkeiten nicht nach Belieben anpassen, wohl aber können die technischen Hilfsmittel neuzeitlich verbessert werden.

Die Vorteile der Verwendung von selbsttätigen (Batterie-) Spritzen ist längst erwiesen und nunmehr infolge der Herstellung kleiner Füllpumpen („Kobold" der Maschinenfabrik Gebr. Holder, Metzingen-Württemberg und „Klein Rapid" der Maschinenfabrik Carl Platz, Ludwigshafen-Rhein) auch dem Kleinwinzer, der mit 2 bis 3 Spritzen arbeitet, möglich [1]. Die Füllung einer größeren Zahl von Batteriespritzen erfordert aber selbst mit den neueren doppelt wirkenden Handpumpen erheblichen Zeitaufwand und ermüdet den Arbeiter unnötig.

Große Motorpumpen andererseits sind nur für die größten Betriebe, wo gleichzeitig mit etwa 20 Spritzen gearbeitet wird, rentabel. Derartige Füllpumpen wurden zuerst von der Fa. Holder im Jahre 1913, bald darauf auch von der Fa. Platz gebaut. Eine solche Pumpe mit 4 Füllventilen ist meist mit einem 4 PS. Benzinmotor ausgerüstet und leistet bei 10 Atm. Druck

[1] Zillig, Versuche mit neueren Apparaten zur Schädlingsbekämpfung im Weinbau. „Weinbau u. Kellerwirtschaft" 1924 3, 59–61.

Digitized by Google

45 l in der Minute. Nach den Erfahrungen, welche die Bürklin-Wolfsche Gutsverwaltung in Wachenheim (Rheinpfalz) mit dem neuesten System der Platz'schen großen Motorfüllpumpe gemacht hat, können damit gleichzeitig 20 bis 25 Batteriespritzen ohne Schwierigkeit bedient werden. Das einmalige Einpumpen von 2½ Atm. Druckluft in eine 20 l Flüssigkeit haltende Batteriespritze dauert etwa 20 Sekunden, während für das jeweilige Auffüllen von 20 l Spritzbrühe etwa 25 Sekunden erforderlich sind. Es können gleichzeitig 4 Spritzen gefüllt werden. Auf 1000 l Spritzbrühe werden ungefähr 1½ l Benzin verbraucht. Die Zeitersparnis gegenüber Handarbeit bemißt die genannte Verwaltung, je nach der Betriebsleitung, der Größe der Grundstücke usw. auf 50 bis 75 %. Das große Gewicht einer solchen Pumpe macht deren Montage auf einem von einem Pferde gezogenen Wagen oder einem Feldbahnwagen nötig. Sie kann also nur da verwendet werden, wo entsprechende Zufahrtswege oder Feldbahngleise vorhanden sind. Auch infolge des hohen Kaufpreises von gegenwärtig etwa 4500 Goldmark ist es heute selbst großen Gütern nicht leicht möglich, eine solche Pumpe anzuschaffen.

Um die Abnützung der Kolben durch die Spritzbrühe zu vermeiden, ist auf Veranlassung von Domänenweinbaudirektor Ehatt auf der Domäne Serrig a. d. Saar bereits vor 3 Jahren ein größerer Kompressor, der früher zum Betrieb eines Gesteinsbohrers verwendet wurde, für das Aufpumpen der Batteriespritzen herangezogen worden. Die Spritzbrühe wurde hierbei durch eine an den Batteriespritzen oben angebrachte Öffnung von Hand eingefüllt und die für den Druck nötige Luft durch ein auf dem Deckel des Einfüllochs angebrachtes Ventil eingepreßt. Da sich jedoch der Transport des vorhandenen schweren Kompressors selbst auf dem Feldbahngleise als zu umständlich erwies, ließ die Domäne im Jahre 1923 einen leichteren Kompressor durch die Fa. Scherf in Saarburg für denselben Zweck herstellen. Derselbe wird von einem 4 PS-Benzinmotor der Motorenfabrik Deutz betrieben und speichert die Luft, auf 10 Atm. kompriniert, in einem etwa 1 m hohen zylindrischen Windkessel von 50 cm Durchmesser. Jede Spritze wird zunächst durch Einschütten bis etwa ¾ der Höhe mit Spritzbrühe gefüllt, was etwa 30 Sekunden in Anspruch nimmt. Nach Aufschrauben des Einfülldeckels wird dieselbe bereits auf dem Rücken des Arbeiters, durch Anschluß an den vom Windkessel ausgehenden Schlauch mittels Bajonettverschluß, in 4–5 Sekunden auf 8–10 Atm Druck mit Luft versehen. Der etwa 400 kg schwere Apparat ist auf einen Feldbahnwagen montiert. Infolge von Sicherheitsventilen beschränkt sich die Bedienung auf den Ersatz des Betriebsstoffes und das Ankuppeln der Spritzen, sodaß hierzu ein Arbeiter völlig ausreicht. Für 10 Arbeitsstunden sind nach Angabe von Weinbergsinspektor Beck, nur 2–3 l Benzin erforderlich. Mit dieser Motorpumpe können 15–20 Spritzen ohne Aufenthalt bedient werden. Sie hat sich in den Jahren 1923 und 1924 ausgezeichnet bewährt und keinerlei Reparaturen nötig gemacht. Da hier nur Luft gepumpt wird, fällt die Abnutzung durch die alkalische Brühe weg. Aus technischen Gründen scheint es indessen leider nicht möglich zu sein, dieses Pumpsystem kleiner und damit leichter transportabel zu machen, sodaß es nur für Großbetriebe mit Feldbahngeleise oder entsprechenden Zufahrtswegen in Frage kommt. Wahrscheinlich werden sich nach diesem System gebaute Pumpen weniger rasch abnutzen und daher bei etwa derselben Arbeitsschnelligkeit den großen Flüssigkeit einpressenden Motorpumpen mindestens ebenbürtig sein.

Es bleibt aber die Frage zu lösen, wie sich auch in Betrieben, welche über entsprechende Wege bezw. Schienengleise nicht verfügen oder geringeren Umfang haben, das zeitraubende Einpumpen der Spritzbrühe von Hand durch mechanische Arbeit ersetzen läßt. Man könnte zunächst daran denken, hierzu Stahlflaschen mit Druckluft zu verwenden. Um vorteilhaft arbeiten zu können, müßte in denselben die Luft mit mindestens 150 Atm. Druck kompriniert sein. Kompressoranlagen mit so hohen Leistungen gibt es indessen nur wenige, insbesondere in den der Industrie fern gelegenen Weinbaugebieten, und die dadurch bedingten hohen Frachten für die Versendung der Stahlflaschen würden die Sache unwirtschaftlich machen.

Zum Füllen von Batteriespritzen kann man auch den Druck der Wasserleitung verwenden, indem man mit deren Hilfe in einem Behälter Luft komprimiert und diese in die vorher mit Spritzbrühe nahezu gefüllten Spritzen überleitet. Die Preßluft hat denselben Druck wie die Wasserleitung. Es ist hierzu also nur ein Kompressorgefäß mit entsprechenden Anschlüssen erforderlich. Ein solches Verfahren ist kürzlich beschrieben worden[1]. Da jedoch das Füllen der Spritzen auf diese Weise viel Zeit erfordert, das verbrauchte Wasser im allgemeinen verloren ist und die wenigsten Wasserleitungen den mindestens nötigen Druck von 8 Atm. haben (im allgemeinen höchstens 5 Atm.), dürfte dieses Verfahren selbst dort unwirtschaftlich sein, wo eine Wasserleitung im oder am Weinberg zur Verfügung steht.

Es bleibt daher nur übrig, die großen mit Motor betriebenen Flüssikeitspumpen kleiner zu bauen. Die Zweigstelle hat bereits im Frühjahr 1923 eine dahin gehende Anregung an die beiden führenden deutschen Spritzenfabriken Gebr. Holder in Metzingen und Carl Platz in Ludwighafen am Rhein ergehen lassen. Im Jahre 1923 hat die erstgenannte Firma dann eine kleine Motorfüllpumpe angefertigt. Der Transport derselben nach hier nahm aber infolge der politischen Verhältnisse mehrere Monate in Anspruch, sodaß sie erst im Jahre 1924 in Versuch genommen werden konnte. Zwei weitere Stücke dieser Pumpe arbeiteten im Jahre 1924 auf den Gütern Würtzberg bei Serrig a. d. Saar und Lieser a. d. Mittelmosel der Freiherrlich von Schorlemerschen Verwaltung. Sie konnten in dankenswerter Weise zu den Versuchen mit herangezogen werden. Abgesehen von verschiedenen Mängeln, welche vom Hersteller inzwischen behoben wurden, arbeiteten diese Pumpen zufriedenstellend, indem eine täglich bis zu 7000 l Spritzbrühe ein-

[1] Stahlschmidt. Neues Spritzverfahren zur Bekämpfung der Pflanzenschädlinge und des Hederichs. „Mitteilungen der Deutschen Landw.-Ges." 1924, 39, 238.

Digitized by Google

pumpte. In der heutigen verbesserten Ausführung besteht die Holdersche doppelt wirkende Motorfüllpumpe, wie die Abbildung 1 zeigt, aus 2 nebeneinander liegenden Plungerpumpen und einer Luftpumpe, die durch eine gemeinschaftliche, dreifach abgeknöpfte Kurbelwelle angetrieben werden. Die Luftpumpe kann jederzeit, unabhängig von den beiden Flüssigkeitspumpen, durch einen einfachen Stecker ein- oder ausgeschaltet werden. Als Betriebskraft dient ein 1½ PS D.-K.-W.-Benzinmotor, der seine Kraft durch ein einfaches Zahnradgetriebe auf die doppelt gelagerte Kurbelwelle überträgt. Auch die Zahnradwelle des Motors besitzt doppelte Lagerung. Das Ganze ist auf einen aus Winkeleisen geschmiedeten Rahmen sehr übersichtlich und stabil montiert. Die Kolben der beiden Füllpumpen besitzen noch eine besondere in Fett laufende Führung, wodurch die Überwindung des toten Ganges erleichtert und die Abdichtung der Plunger geschont wird. Diese ist zudem durch die leicht zugänglichen Stopfbüchsen jederzeit nachziehbar und kann nötigenfalls leicht ersetzt werden. Neben den beiden Druckventilen liegt der gemeinschaftliche Windkessel mit Manometer, von dem unmittelbar wieder ein Sicherheitsventil und 2 große Auslaufhähne mit den Schlauchanschlüssen abzweigen. An jedem Auslaufhahn ist ein kleines Rohr angebracht, welches beim Schließen des Hahnes, die im Verbindungsschlauch zur Spritze noch befindliche Brühe in den Bottich zurückfließen läßt. Das Sicherheitsventil ist von der Fabrik aus auf 8 Atm. eingestellt. Wenn dieser Druck im Windkessel erreicht ist, strömt der Ueberdruck daher stelbsttätig in den Bottich ab. Durch Anziehen einer Schraube kann es auf einen höheren Druck bis zu 15 Atm nachgestellt werden. Es empfiehlt sich indessen, das Ventil nur auf einen Druck von 8–10 Atm einzustellen. Der von den kleinen Krafträdern her allgemein bekannte Zweitaktmotor besitzt einen Zylinder mit Luftkühlung. Die von ihm erzeugte Kraft ist größer als zum Antrieb der beiden Pumpen erforderlich, sodaß er jederzeit leicht angekurbelt werden kann. Die Fördermenge der doppelt wirkenden Pumpe beträgt 30 l in der Minute, sodaß eine 16 l Flüssigkeit fassende Batteriespritze in etwa einer halben Minute gefüllt werden kann. Es können gleichzeitig 2 Spritzen gefüllt werden, was indessen doppelt so lange dauert. Es ist daher zweckmäßiger, jeweils nur eine Spritze zu füllen, die andere aber in Zwischenzeit anzuschließen und beim Abkuppeln der ersten durch Umschalten der Hähne sogleich mit dem Füllen der zweiten zu beginnen. Das zu Beginn des Spritzens nötige einmalige Aufpumpen der Spritzen mit 2½ Atm Luft erfordert etwa 1½ Minuten. Es ist demnach möglich, bis zu 12 Batteriespritzen ohne jeden Aufenthalt mit der Pumpe zu bedienen. Der Benzinbehälter faßt etwa 5 l Betriebsstoff. (Benzin und Öl gemischt 9 : 1). Diese Menge reicht bei Dauerbetrieb für etwa 5 Stunden aus. Die Kosten des Betriebsstoffes betragen demnach etwa 50 Pfg. in der Stunde. Die Pumpe kann auf einem ovalen, 180 oder 300 l haltenden Bottich montiert bezogen werden. Derselbe wird auf Wunsch fahrbar, mit Kippvorrichtung, geliefert. In Betrieben, in denen geeignete Bottiche aus Zement oder Holz vorhanden sind, kann die Pumpe für sich allein beschafft und mit dazu gelieferten Haltevorrichtungen leicht befestigt werden. Eine stabile Befestigung ist für ein

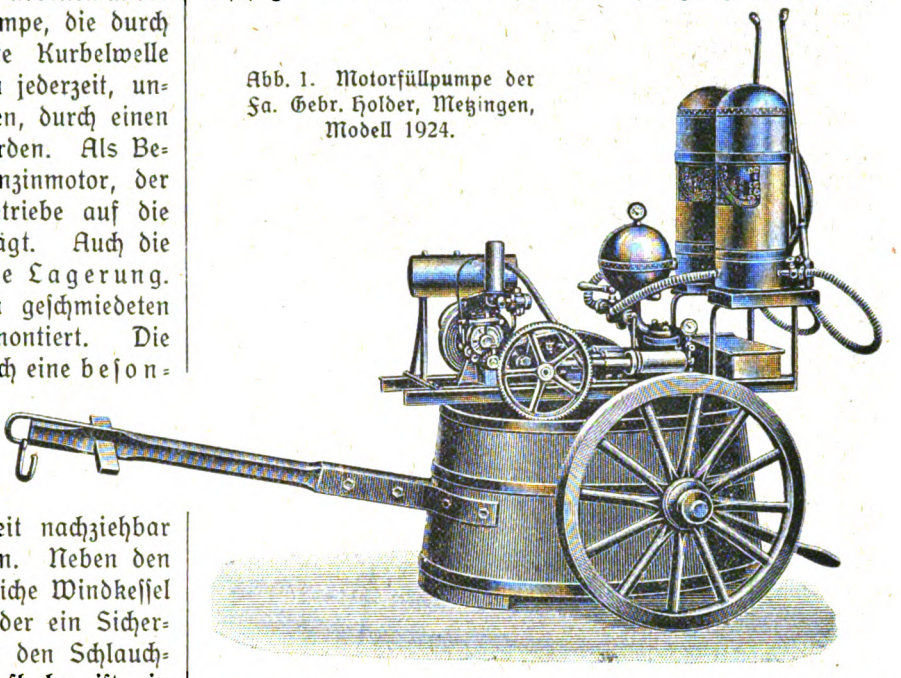


Abb. 1. Motorfüllpumpe der Fa. Gebr. Holder, Metzingen, Modell 1924.

gutes Arbeiten der Maschine unbedingt nötig. Die Länge der beiden Saugschläuche muß natürlich jeweils der Tiefe des Bottichs angepaßt sein. Da das Gewicht der ganzen Pumpe ohne Bottich nur etwa 90 kg beträgt, kann dieselbe an den umklappbaren Handhaben von 2 Mann, in schwierigem Gelände von 4 Mann, noch gut getragen werden. Die Bedienung der Pumpe an Hand der beigegebenen Gebrauchsanweisung ist außerordentlich einfach. Da die Schmierung des Motors durch das dem Benzin beigemischte Öl, die der übrigen Teile durch Staufferfettbüchsen bewirkt wird, ist eine besondere Achtung hierauf nicht nötig. Die Preise der Pumpe bewegen sich je nach Größe und Zubehör zwischen 850–1300 Goldmark. Eine doppeltwirkende Pumpe z. B. kostet betriebsfertig mit Zubehör ohne Bottich 1000 Goldmark. Dieselbe ist der einfachwirkenden, d. h. nur mit einer Flüssigkeitspumpe ausgestatteten, vorzuziehen, weil dann das Ankuppeln der Spritzen ohne Zeitverlust erfolgen kann. Auf Wunsch wird die Pumpe anstelle des Benzinmotors auch mit einem 1 PS Elektromotor ausgerüstet, was für Güter, welche den Strom aus Wasserkraft selbst erzeugen und eine Leitung bis zum Weinberg ohne große Kosten anlegen können, sehr empfehlenswert ist, da dann Kosten für Betriebsstoff nicht entstehen und ein Elektromotor kaum einer Wartung bedarf, sicherer im Betrieb und von längerer Lebensdauer ist. (Schluß folgt.)

Kleine Mitteilungen

Riesenweinernte in Frankreich.

Nach den statistischen Feststellungen hat Frankreich ohne Elsaß-Lothringen im Jahre 1924 67 312 236 hl und in Algier 9 787 204 hl Wein geerntet. Im Durchschnitt der letzten 6 Jahre war die Ernte in Frankreich 57 676 554 hl und in Algier 7 882 902 hl. Zusammen haben die beiden Weinländer 1924 einen gleich hohen Ertrag wie

Digitized by Google

1922 erzielt und das war der höchste seit Jahrzehnten. Vom Hektar erzielte Frankreich 1924 46,6 hl. Die Rebfläche nahm in Frankreich seit 1909 um 39 000 ha und in Algier um 8000 ha zu.

Die Weinernte in Elsaß-Lothringen betrug 1924 von 22 332 ha Rebfläche 807 000 hl im Wert von 87 Millionen Franken. Vom Hektar wurden 36,1 hl geerntet. K. M.

Holzkonservierung.

Zu unserer in Nr. 23 des letzten Jahrgangs unserer Zeitschrift auf Seite 211 gebrachten Notiz über ein neues Holzimprägnierungsmittel geht uns von sachkundiger Seite folgende Mitteilung zu. Den nach Chavastelon und Sartory gemachten Angaben zufolge, soll durch eine Mischung von Kupfervitriol und Kaliumbichromat ein sehr wirksames Holzschutzmittel erzielt werden. Demgegenüber gestatten wir uns darauf hinzuweisen, daß nach vorgenommenen Untersuchungen eine bessere Wirkung als sie Kupfervitriol für sich besitzt, durch diese Mischung nicht erzielt wird. Kupfervitriol an sich hat auch gegen Holzpilze eine verhältnismäßig geringe Wirkung, weswegen auch seine Verwendung in großen Betrieben, z. B. Eisenbahn-, Post- und Telegraphen-Verwaltungen, seit langen Jahren schon und zwar in allen Ländern aufgegeben worden ist; Chromat und Bichromat sind bis jetzt nur gelegentlich und stets nur versuchsweise in der Holzimprägnierungstechnik angewandt worden. An die Stelle des Kupfervitriols und anderer Salze sind Stoffe getreten, die infolge ihrer erheblich stärkeren Wirkung auf holzzerstörende Pilze viel geeigneter sind und eine längere Gebrauchsdauer des damit behandelten Holzes gewährleisten. Es sind das die neuzeitlichen Imprägniersalzgemische, die als Hauptbestandteil Dinitro- und Fluorverbindungen enthalten. Diese Imprägniermittel, unter denen als der wichtigste Vertreter Basilit zu nennen ist, eignen sich für alle Zwecke der Holzimprägnierung.

Hebung des Ahr-Rotweinbaus durch Anlage eines staatlichen Weingutes.

Die Domänen-Weingüter im Rheingau, an der Mosel und Saar und an der Nahe, die seit dem Frühjahr 1923 durch die Beschlagnahme der französischen Besatzungsbehörde der freien Verfügung der Domänenverwaltung entzogen waren, konnten durch eine vorsichtige Wirtschaftsführung in einem verhältnismäßig guten Zustande erhalten werden. Durch rechtzeitigen Verkauf der vorhandenen wertvollen Weinbestände vor der Beschlagnahme wurde die Domänenverwaltung vor größeren Verlusten bewahrt. Die 23er Weinernte ist allerdings verloren gegangen. Durch Verhandlungen mit der Reichsregierung ist aber erzielt worden, daß das Reich diesen Schaden erstattet. Die Verwaltung hat es sich fortgesetzt angelegen sein lassen, alle Möglichkeiten auszuschöpfen, um die Ertragsfähigkeit und Mustergültigkeit der Weinberganlagen durch Düngung, zweckmäßige Bodenbearbeitung und Pflege der Weinstöcke zu steigern und durch Schaffung neuer, der Rebenzucht und der Weinbereitung dienender Einrichtungen die höchste finanzielle Ausnutzung der Weingüter zu erreichen. Um den stark darniederliegenden Ahr-Rotweinbau zu heben und ihn durch vorbildliche Arbeit neu zu befruchten, hat die Staatsregierung das der Reichseisenbahnverwaltung gehörende Klostergut Marienthal im Tauschwege gegen forstfiskalische Flächen erworben. Sie wird hier durch Umwandlung von Waldflächen in Weinberge ein Mustergut schaffen, das voraussichtlich den gleichen segensreichen Einfluß auf den Ahr-Weinbau und die Ahr-Winzerbevölkerung ausüben wird, wie ihn die staatlichen Weinbau-Domänen im Rheingau, an Mosel, Saar und Nahe schon seit langem ausüben.

Weinbau in Bulgarien.

Bulgarien hat eine sehr alte Tradition im Weinbau; infolge der Reblaus sind die Anbauflächen bedeutend zurückgegangen, sodaß von den im Jahre 1898 vorhandenen 100 000 ha im Jahre 1921 nur noch 15 000 ha erhalten waren. Nebenher kamen aber 22 000 ha zu Neuanpflanzungen, die nach und nach in den Erträgen in Erscheinung treten werden.

Im Jahre 1921 betrug das Herbsterträgnis der alten Reben 229 000 hl, was einem Durchschnitt von 12.65 hl p. ha entsprechen dürfte; aus den Neuanlagen hingegen kamen 380 000 hl = 22.43 hl p. ha. Der Weinbau wird von Jahr zu Jahr rationeller betrieben; Schwefel und Kupfervitriol werden in steigendem Maß eingeführt.

Die Methoden der Weinbereitung sind noch überall rückständig; die neuen Geräte sind nirgends eingeführt, auch fehlt es an den richtigen Fässern, sodaß die Weine meistens mit Schäden an den Konsum gehen.

Neuerdings hat in dieser Hinsicht das Genossenschaftswesen etwas Abhilfe geschafft. Der Weinbau könnte durch das Weineinfuhrverbot hinreichend Aufmunterung bekommen, wenn er nicht schutzlos wäre gegen die sehr verbreitete Weinfälschung. Auch wird er maßlos ausgenützt durch den Zwischenhandel, welcher dem Bauer nichts bezahlt und den Konsumenten unerhört ausnützt.

In früheren Zeiten konnte Bulgarien ausführen; heute reicht der Ertrag nicht mehr für den eigenen Bedarf. Dennoch ist die Einfuhr fremder Weine in Bulgarien verboten. W.

Einfluß der Höhenlage auf die Weinqualität.

Ein Artikel im „Corriere vinicolo" befaßt sich mit dem Einfluß der Höhenlage auf die Qualität des Weines. Es ist klar, daß auch dieser Faktor neben andern die Qualität des Weines wesentlich beeinflußt, weil die Trauben in höheren Lagen nicht so gut ausreifen. Sehr schön lassen sich diese Verhältnisse am Aetna verfolgen, der bis zu 1200 Meter mit Reben und zwar mit der Sorte Nerella mascales bebaut ist. Es ergab sich hier von etwa 200 Meereshöhe ab eine mit zunehmender Höhe gleichlaufende Abnahme des Zuckergehalts und Zunahme des Säuregehaltes der Moste in der Weise, daß auf je 100 Meter Höhenzunahme der Zuckergehalt um etwa 1% abnahm und der Säuregehalt sich um etwa 1,2‰ vermehrte, wie aus folgender Tabelle hervorgeht:

Höhe:	Durchschnittlicher Zuckergehalt in %	Durchschnittlicher Säuregehalt in ‰
200	20,8	6,4
300	18,7	8,1
500	17,3	9,6
800	15,2	12,3
1000	13,9	16,3

K. M.

Spätlese.

Dieses heikle Thema wird in Nr. 47 des „Pfalz-Wein" vornehmlich mit Rücksicht auf die in den letzten Jahren in der Pfalz gesammelten Erfahrungen behandelt. Es wird dabei als selbstverständlich vorausgesetzt, daß im allgemeinen später gelesene Trauben wohl weniger, dafür aber um so bessere Weine geben, als früher gelesene Trauben. Typisch sei dafür das Jahr 1900, in welchem die Pfalz auch gegenüber allen anderen deutschen Qualitäts-Weinbaugebieten den Vogel abgeschossen habe. Daß es aber auch bei der Spätlese umgekehrt kommen könne, zeigen die Jahre 1889, 1921 und der laufende Jahrgang 1924. In den beiden ersten Jahren war die anhaltende Trockenheit im Herbst an diesem Mißgeschick schuld, während 1924 die zum großen Teil während des Herbstens günstige Witterung zum Schluß der Lese noch in anhaltend regnerische und stark stürmische Witterung umschlug. Die auf den größeren Weingütern erzielten Mostgewichte reden hier eine deutliche Sprache. Beginn der Lese nach Ablauf der ersten Oktoberwoche. Erste Mostgewichte ungefähr 80° fortgesetzt steigend bis über 160°, um dann nachher wieder zum Schluß auf 70—80° nach Öchsle zurückzufallen, obendrein noch mit sehr geringer Ausbeute. Also, wie beim ganzen Weinbau handele es sich auch bei der Lese um viel Zufall und Risiko! Dümmler.

Weinhandel und Hebung des Weinbaues in der Schweiz.

Die „Schweiz. Wein-Zeitung" hatte in einem Aufsatz mit der Überschrift „Die Mode und der Wein" über die Geschmacksverflachung beim Konsumenten gesprochen und dafür u. a. auch der Produktion einen großen Teil der Schuld zugeschoben. Man wäre dort in unbedachter Weise vom Qualitäts- zum Quantitätsbau übergegangen, wodurch dem Handel in zunehmendem Maße wenig bekömmliche Weine zugeführt würden, die dieser dann nicht absetzen könne, wie sie Gott und die Natur gegeben. Eine Zuschrift eines Rebbesitzers aus der Westschweiz erkennt es wohl als richtig an, daß die Quantitätsproduktion in den letzten Jahren in beunruhigender Weise fortgeschritten sei, daß hierzu aber der Weinbauer nicht unbedacht vorgehe, sondern durch die Schuld des Weinhandels dazu gezwungen werde. Der Weinhandel mache bezüglich der Qualität der Ware

Digitized by Google

keinen Unterschied bei der Preisbildung und zahle mit dem gleichen Preise hochwertige und geringe Weine, was dann die Rebbauern selbstverständlich veranlasse, bei den Rebsorten und Kulturmethoden in erster Linie auf die Menge Rücksicht zu nehmen. Der Einsender empfiehlt deshalb dem Weinhandel in Zukunft beim Einkauf den Preis in jedem einzelnen Falle zu bilden entsprechend dem Gewächs, der Art der Pflege und dem Ergebnis der Mostwage. Wenn der Handel nach der Qualität bezahle, dann würde die Produktion ganz von selbst auf die Bahn des Qualitätsbaues zurückgeführt, da auch die Rebbauern davon überzeugt seien, daß nur höchste Feinheit ihrer Gewächse eine erfolgreiche Konkurrenz mit den Fremdweinen ermögliche. Dümmler.

„Phantastica, die betäubenden und erregenden Genußmittel"

so betitelt sich ein von Professor Dr. Lewin, dem Toxikologen der Universität Berlin, neu herausgegebenes Werk, in welchem er alle die Stoffe behandelt, die als erregende oder betäubende Genußmittel auf der Welt gebraucht werden, wie Alkohol, Tabak, Kaffee, Tee, Opium, Morphium, Kokain usw. Neben der Geschichte, dem Gebrauch und der Wirkungsweise der einzelnen Mittel wird hervorgehoben, daß der Drang nach diesen zu allen Zeiten lebendig war und bis auf den heutigen Tag geblieben ist, trotzdem oft die Verwendung mit den gesetzlich schwersten Strafen geahndet wurde. Aus diesen Tatsachen heraus sei auch, was den Alkohol anbelangt, jedes Alkoholverbot ein Ding der Unmöglichkeit. Nach Untersuchungen der Wirkungsweise des Alkohols kommt Lewin zu der Überzeugung, daß wohl jedes Übermaß beim Genusse zu vermeiden sei, daß der Trunksucht schon von Schule und Vaterhaus vorgebeugt werden müsse, daß aber die Alkoholmengen, die ein Mensch mit normalen Hemmungen zu sich nimmt, ihm weder körperlich noch geistig schaden, daß diese ihm im Gegenteil nützlich sind. Der Alkohol sei kein Rassengift, der Abstinent lebe nicht länger als der mäßig Trinkende. Dümmler.

Rundschau

Deutschland.

Verlängerung des Weinsteuergesetzes. Das schon so oft verlängerte Weinsteuergesetz wurde nach einer Anzeige im Reichsgesetzblatt neuerdings bis 1. Juli 1925 verlängert.

Die Deutsche Weinbauausstellung in Koblenz findet in der Zeit vom 8. August bis 13. September statt.

Eine Weinverkaufstelle hat der badische Genossenschaftsverband zur Hebung des Weinabsatzes seiner Genossenschaften in Freiburg eingerichtet.

Weinmarkt in Stuttgart. Neben der Weinbörse in Heilbronn soll in Stuttgart oder Cannstatt ein Weinmarkt eingerichtet werden, der in erster Linie dem Absatz der Erzeugerweine dienen soll.

Die Weinproduktion der Welt betrug 1923 162 159 050 hl, davon entfallen auf Frankreich 57 Millionen, auf Italien 43 Millionen, auf Spanien 22 Millionen hl.

Schlecht ausgereiftes Rebholz. Von der Oberhaardt (bayr. Pfalz) kommt die Meldung, daß infolge des regnerischen Spätsommers das Rebholz in den tieferen Lagen z. T. unreif geblieben sei. Die Rebsorte wird nicht genannt, wahrscheinlich handelt es sich aber um den an und für sich schwer reifenden grünen Silvaner.

Jugoslavien.

Eine neue Obst- und Weinbauschule wird noch in diesem Winter in Kuin durch das Ministerium für Landwirtschaft eröffnet. Zu diesem Zweck ist ein Kredit von 100 000 Dinar vorgesehen.

Frankreich.

Die Weltweinproduktion dürfte sich im vergangenen Jahr auf 180 Millionen hl stellen, wovon Frankreich etwa 1/3 produzierte. Der Weinkonsum in Frankreich beträgt 75 Millionen hl.

Luxemburg.

Zollfreie Weineinfuhr nach Deutschland. Vom 16. September 1924 bis 10. Januar 1925 dürfen letztmalig 50 000 hl Wein, 670 000 Liter Schaumwein, 600 hl Wein-Destillate, 140 hl Liköre und 700 hl andere Branntweine zollfrei nach Deutschland eingeführt werden.

Schweiz.

Weinbaufilm. Dem Beispiele anderer Länder folgend, will nun auch die Schweiz Weinbauorte und die Rebarbeiten für einen Film aufnehmen, um für die schweizerischen Weine Propaganda zu machen.

Österreich.

Für ein **von Babo-Denkmal**, das anläßlich der Babo-Feier im Jahre 1927 enthüllt werden soll und sich auf 15 Millionen Kr. stellen wird, liegt nun ein Entwurf des Bildhauers Schmid vor. Alle Winzer, die an der Ehrung dieses großen Venologen (eines gebürtigen Badener) Interesse haben, wollen Spenden an den Venologenverband in Klosterneuburg bei Wien richten.

Zur Neufassung des österreichischen Weingesetzes. Der Reichsverband der Weinproduzenten Österreichs hat der Regierung einen Entwurf zum neuen Weingesetz zugehen lassen, der folgende wesentliche Bestimmungen enthält;

Lesegutverbesserung (Zuckerung) nur bis Ende November und Beschränkung auf die Produktionsgebiete. Die Aufbesserung der Weine ist den Weinbautreibenden ohne, den Nichtweinbautreibenden nur mit behördlicher Bewilligung zu gestatten. Das Umgären ist zu verbieten, wie auch der Verkehr mit konzentrierten Mosten und Weinen. Provenienzschutz. Erlassung der Führung besonderer Eingangs- und Ausgangsregister für die Weinbautreibenden, solange durch das Weinsteuerregister die Vorräte nachgewiesen werden. Verschärfung der Strafmaßnahmen.

Erste Traubenschau Elsässer Direktträger. Die vom Hauptverbande der Weinbautreibenden Österreichs am 27. September ds. Js. veranstaltete Traubenschau ergab folgende Sorten mit „beachtenswert" und „sehr beachtenswert": Castel 1832, Seibel 5360, 4638, 5279, 4986, 5213, 5709, 1000 und Baco 1. Unter den Sorten, denen ein Gesamturteil nicht beigefügt ist, befindet sich auch Oberlin 595.

Reblaus – Glückslaus! Zwei Drittel des Feuersbrunner Rebgeländes sind bereits durch die Reblaus vernichtet worden. Mit Hochdruck wird am Wiederaufbau mit Hilfe der veredelten Reben gearbeitet. In 10–15 Jahren glaubt man den früheren Stand wieder erreicht zu haben. Man betrachtet hier die Reblaus als Glückslaus, da mit der Rebenpfropfung auch neue Rebsorten in die Weinberge kamen, die sich besser bewährten, als die alten Sorten. Ein besonders ausgebildeter „Weininstruktor" leitet die Rebenveredelungsarbeiten im Gemeinde-Treibhaus. Die Rebbauern sind bestrebt, das zur Veredelung millionenfach benötigte Unterlagsrebenmaterial in eigenen Weinbergen selbst zu züchten.

Abgabe von Amerikaner-Unterlagsreben. Für das Frühjahr 1925 werden von der n.-ö. Landwirtschaftskammer an die berufsmäßigen Weinbautreibenden Schnitt- und Wurzelreben von Amerikaner-Unterlagsholz abgegeben. Einfache Längen von Schnittreben kosten von Riparia (großblätterig) = 380 Kr., von Berland.× Rip. Teleki 8 B = 670 Kr., von Teleki 5 A = 885 Kr. (1000 Kr. = 6 Rentenpfennige) und von Teleki Kober 5 BB = 1160 Kr. pro Stück. Wurzelreben von Riparia 700, 1 Ganz. und 1202 C = 850 Kr., von Teleki Kober 5 BB = 2300 Kr. pro Stück. Besitzer bis zu 1,5 Joch (1 Katastrahljoch = 5754 qm) bei einem Gesamtgrundbesitz bis zu 6 Joch, erhalten auf diese Preise eine Ermäßigung von 30 %, alle übrigen Besitzer eine solche von 10 %. Bis 1. bezw. 15. Dezember 1924 müssen die Bestelllisten von den verschiedenen Verteilungsstellen eingesandt werden. Nach dieser Zeit werden Bestellungen nicht mehr berücksichtigt.

Ungarn.

Wünsche der Weinproduzenten. Auf der am 24. September ds. Js. in Tokay abgehaltenen Wanderversammlung wünschten die Hegyaljaer Weinproduzenten Beschaffung des Kupfervitriols durch den Staat, Transportbegünstigungen für Wein, Aufhebung der Luxussteuer auf Tokayer Weine und zollfreie Einführung von Rebpflöcken und sonstiger für den Weinbau erforderlichen Artikel.

Amerika.

Alkoholschmuggel. Man hat berechnet, daß in Washington, der Bundeshauptstadt der „trockengelegten" Vereinigten Staaten,

Digitized by Google

9000 Alkoholschmuggler ihr Wesen treiben, daß also auf je 90 Einwohner ein Schmuggler kommt!

Die Traubenproduktion der Vereinigten Staaten im Jahre 1923 betrug insgesamt 3 775 609 000 Pounds.

Vereinsnachrichten

Weinbewertung, Weinprämiierungen und Weinmarkt im badischen Oberland.

Die Kaiserstühler Winzervereinigung veranstaltet am 1. Februar in Endingen eine interne Weinbewertung für selbstgezogene Weine aller Jahrgänge.

Am 18. Februar findet für die Mitglieder vorgenanter Vereinigung in Freiburg i. Br. eine Weinprämiierung statt, bei der ebenfalls alle Jahrgänge zugelassen sind.

Zu gleicher Zeit unternimmt der Naturweinbauverein für das untere Markgräflerland und den Breisgau eine Weinprämiierung für garantiert naturreine Weine des Jahrganges 1924.

Am 19. Februar vormittags (Weinbörsetag in Freiburg i. Br.) halten beide Verreinigungen gemeinsam einen Weinmarkt ab. Auch hier sind alle Jahrgänge zugelassen.

Es ist nach den bisherigen Vorbereitungen und der zu erwartenden starken Beteiligung der Kaiserstühler und Markgräfler Winzer nicht daran zu zweifeln, daß der Weinmarkt sehr gut beschickt sein wird, so doß die Interessenten Gelegenheit haben werden, im Bedarfsfalle ihre Auswahl an Markgräfler, Kaiserstühler und Breisgauer Weinen aus den zahlreichen vielseitigen Angeboten zu treffen.

Bücherbesprechungen

Goldschmidt Fr. und D. Ed. Weinfach-Kalender für 1925. 41. Jahrgang. 541 Seiten und Inseratenanhang. Mainz, Verlag der „Deutschen Weinzeitung". Preis geb. M. 5.–.

Im vergangenen Jahr ist ein Weinfachkalender infolge der für das Druckereigewerbe so schweren Zeit nicht erschienen. Der neue Kalender war darum für alle, die mit Wein zu tun haben, ein dringendes Bedürfnis, denn gar vieles, was in letzter Zeit sich änderte, muß der Weinhändler heutzutage genau wissen. Es ist hier nicht möglich den reichen Inhalt des Kalenders voll zu würdigen, nur einige Kapitel seien herausgegriffen, um den abwechslungsreichen Inhalt darzulegen, z. B. die Kapitel: Die Weinhändler- und sonstigen Fachvereine, die amtlichen deutschen Vertretungen im Ausland nach dem neuesten Stand, Deutsche Handelskammern im Ausland, das Weingesetz und die Ausführungsbestimmungen in der jetzigen Fassung, Wein- und Schaumweinsteuergesetz nebst Ausführungsbestimmungen. Zahlreich sind auch die juristischen Gutachten über Allgemeines, Eisenbahnwesen, Steuerwesen und Handelsfragen aller Art. In einem Schlußteil sind die Zölle der einzelnen Länder auf die alkoholischen Getränke zusammengestellt. Wie man sieht, ist der Inhalt dieses Buches, trotz des niederen Preises, so reich und so wertvoll, daß jeder Benutzer daraus für sich Vorteile ziehen kann. K. M.

Adreßbuch der Schweizer. Weinhändler. Verzeichnis der im schweizerischen Handelsregister eingetragenen Handelsfirmen. Nachgeführt bis 31. August 1924. IV. Auflage. Verlag Fachschriftenverlag u. Buchdruckerei A.G., Zürich. Preis für die Schweiz 12 Fr., fürs Ausland 15 Fr.

Das in Leinwand gebundene, sauber hergestellte Büchlein gibt nicht nur die verschiedenen Handelsfirmen an, sondern auch alle Schweizer Behörden und Verbände, die mit Wein zu tun haben. Ferner finden sich darin lesenswerte Aufsätze über den Weinhandel und über Handelsgebräuche, sowie eine Tabelle der hauptsächlichsten Weinhandelsmaße. Da die wirtschaftlichen Verhältnisse zwischen Schweiz und vor allem Badener Oberland immer freundschaftlich waren, dürfte das wertvolle Adressenmaterial zumal manchem badischen Weinbergbesitzer und Weinhändler willkommen sein. Aber auch darüber hinaus wird mancher Leser unserer Zeitschrift für die Weinhandels-Adressen in der Schweiz Interesse haben. K. M.

Seiler, F. Der Wein, sein Werdegang von der Traube bis zur Flasche. 225 Seiten, Kleinoktav. Verlag Jos. Kösel und Friedr. Pustet K.G. München, Verlagsabteilung Kempten.

Das Büchlein ist ein Teil einer neuen Bücherserie, die den Titel „Lebende Bücher" führt und offenbar für gebildete Laien bestimmt ist. Da über das Thema Wein schon eine ansehnliche Literatur besteht, darunter sehr gute Werke, kann das Büchlein natürlich Neues nicht bringen. Es vermittelt aber einen anschaulichen Überblick über die Entstehung des Weines, seine Fehler und Krankheiten, seine chemische Zusammensetzung, über das Weingesetz und die chemische Analyse des Weines. Der Überblick über die weinbaulichen Fragen ist doch etwas zu kärglich ausgefallen, während die Abschnitte über Weingesetz und Weinanalyse dem gebildeten Laien wohl zu umfangreich vorkommen werden und der Fachmann nach den Handbüchern greifen wird. Die kurze Tabelle über die Zusammensetzung deutscher Naturweine muß natürlich lückenhaft bleiben und gibt darum z. B. für Baden kein zutreffendes Bild. Auch was über das Schwefeln der Moste gesagt ist, entspricht nicht mehr den neuesten Erfahrungen. K. M.

Die Weinprobe, Photogravüre in der Bildgröße 38×53 cm (ohne weißen Rand) von Hasenclever.

In prächtiger Kupferstichausführung wird hier eine Weinprobe früherer Zeiten im tief gewölbtem Keller vorgeführt. Die Ausführung dieses Kunstblattes ist so vollendet schön, daß es eine Zierde eines jeden Raumes bilden wird.

Des Spenders beste Flasche nennt sich ein Kupferdruck in der Bildgröße 35×55 cm (ohne weißen Rand).

Mit bewundernswerter Schärfe sind auf diesem Blatte die verschiedenartigen Gesichtsausdrücke der Menschen festgehalten, wenn sie nach Abschluß einer guten Weinprobe einen himmlischen Tropfen vorgesetzt bekommen. Auch dieses Kunstblatt wird zweifellos in manchem Geschäftsraume eine hübsche Wandzierde darstellen.

Beide Kunstblätter sind zu beziehen durch die Geschäftsstelle der Deutschen Weinzeitung, Mainz, Rheinallee 1, und zwar das erste zu Mk. 25.–, das zweite zu Mk. 6.—.

Schluß des redaktionellen Teils.

Mitteilung des Verlages.

Unsere Bezugsbedingungen sind folgende:

a) **bei der Post bestellt M. 1.35 per Vierteljahr ohne Bestellgeld,**

b) **beim Verlag bestellt M. 1.50 per Vierteljahr frei geliefert; im Ausland M. 6.50 pro Jahr einschließlich Porto.**

Organisierte Winzer erhalten die Zeitschrift bei Sammelbestellungen durch ihre Organisation zum Sonderpreis, den wir auf Anfrage bekanntgeben.

Zahlungen sind zu richten: Badische Bauern-Bank, Freiburg i. B., deren Postscheckkonto Karlsruhe 3565, zu Gunsten der Zeitschrift Weinbau und Kellerwirtschaft.

Der Verlag.

NOSPERAL
gegen Peronospora

Farbwerke
vorm. Meister Lucius & Brüning
Hoechst a. M.
10

NOSPRASEN
gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 5. Februar 1925 | Nr. 3

Inhalt: Stocker, Der badische Weinbau einst und jetzt III S. 21; Zillig, Kleine Motorfüllpumpen, eine wertvolle Neuerung in der Schädlingsbekämpfung mie 3 Textabbildungen (Schluß) S. 24; Stellwaag, Erwiderung an Herrn Dr. Thiem S. 26; Kleine Mitteilungen S. 28; Rundschau S. 29; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 29; Vereinsnachrichten S. 29; Personalia S. 30; Bekanntmachung S. 30.

Der badische Weinbau einst und jetzt.

Von K. Stocker-Oberrotweil.

III.

Wer es wissen will, daß ich so lange nichts mehr von mir hören ließ, dem will ich das Geheimnis gleich verraten: ich erhalte nämlich für meine Arbeiten in diesen Blättern ein so fürstlich hohes Honorar, daß ich stets vor Freude beinahe närrisch werde. So ein großer aktiver Geldposten will in den heutigen Tagen etwas heißen und wenn der in der Rechnung zu schnell wiederkehrt, dann ist man rettungslos dem Größenwahn verfallen. Das darf ich nicht riskieren, das bin ich nicht nur mir selber und meiner Familie, das bin ich ganz besonders meinem — verehrten Verleger gegenüber schuldig. Und so ist es gekommen, daß ich erst jetzt wieder meine Gastrolle vor meinen Lesern weiterspielen kann.

Wer meinen Darlegungen in den Nrn. 7 u. 13 (1924) dieser Zeitschrift aufmerksam gefolgt ist, der wird gefunden haben, daß ich nicht nur nackte Tatsachen verzeichnen wollte, sondern daß ich aus ihnen auch Folgerungen zu ziehen und Forderungen für die Gegenwart zu machen die Absicht habe. Ich habe nicht umsonst einen Zeitraum von 134 Jahren gewählt und wenn das auch etwas reichlich bemessen und das und jenes nur historisch aufzufassen ist, so ist doch sicher, daß für die richtige Beurteilung des Weinbaues eine lange Reihe von Jahren zum Vergleich heranzuziehen ist. Bei kurzen Zeitperioden kann man zu den widersinnigsten Schlüssen kommen, da kann man bei dem eigenartigen, launigen und sprunghaften Charakter des Weinbaues den zahlenmäßigen Beweis erbringen, daß dieser sowohl ein hundsmiserables Gewerbe und auch eine Goldgrube ist. Darüber sind ganz besonders diejenigen Herren, die im Steuermaschinenhause sitzen, orientiert und daher kommt es auch, daß bei ihrer Rechnung der Weinbauer als Steuerzahler der Betrogene ist. Wenn die Herren mal die Güte hätten, z. B. mich als Experten anzurufen, so könnte ich ihnen mit ihrer eigenen Methode den haarscharfen Beweis liefern, daß sie im Unrecht und die Winzer heutzutage überhaupt von jeder Steuer zu befreien sind. Nun ist es klar, daß in beiden Fällen ein falsches Resultat erzielt wird, das ich eben mit meinen langen Ziffern zu berichtigen hoffe.

Bei den nun folgenden Zahlen bitte ich zu beachten, daß sie sich selbstverständlich auf die große Masse, die sog. Konsumweine, beziehen und daß bei der Bewertung der Weine die Herbstpreise zu verstehen sind. Um die Übersicht zu erleichtern, habe ich alles in Mark und Hektoliter umgerechnet.

In dem von mir betrachteten Zeitraum hat sich der Ertrag der Reben nun folgendermaßen gestaltet:

in 35 Fällen war er gut,
„ 46 „ „ „ mittel,
„ 44 „ „ „ gering und
„ 8 „ gab es gar nichts.

In Prozenten ausgedrückt ergibt dies:

zu 27 % = gut,
„ 34 % = mittel,
„ 33 % = gering und
„ 6 % = soviel wie ertraglos.

Betrachten wir die Qualität, so ergibt sich für diese Zeit, daß folgende Weine gewachsen sind:

14 sehr gute oder 10 %,
42 gute „ 31 %,
64 mittlere „ 49 %,
14 geringe „ 10 %.

Für die einzelnen Jahrzehnte stellte sich der Preis wie folgt:

1790 – 1800	auf	62	Mark	pro	Hektoliter
1800 – 1810	„	22	„	„	„
1810 – 1820	„	30	„	„	„
1820 – 1830	„	19	„	„	„
1830 – 1840	„	19	„	„	„
1840 – 1850	„	31	„	„	„
1850 – 1860	„	41	„	„	„
1860 – 1870	„	34	„	„	„
1870 – 1880	„	33	„	„	„
1880 – 1890	„	30	„	„	„
1890 – 1900	„	28	„	„	„
1900 – 1910	„	29	„	„	„
1910 – 1915	„	32	„	„	„

Von hier ab verlieren die Zahlen für die Preisbildung ihren statistischen Wert. In dem Tohuwabohu, das durch Krieg, Zwangswirtschaft und ihre Durchbrechung, Schieberwesen, Schlemmerleben und Geldentwertung verursacht war, findet man sich nur schwer zurecht. Ich werde aber trotzdem an gelegentlicher Stelle den Versuch machen, auch hierhinein etwas Licht zu bringen. Ebenso erheischt die allerletzte und die gegenwärtige Zeit einen separaten Überblick.

Aus allen meinen Ausführungen, aus meinen Zahlen geht nun hervor, daß der Weinbau mit keinem andern

Digitized by Google

Betriebszweig in der Landwirtschaft zu vergleichen ist. Er ist ein eigener, sprunghafter, launiger Geselle, wie ich schon an anderer Stelle bemerkt habe. Er hängt vom Klima, von Wärme und Kälte, von Sonnenschein und Regen, von Naturfeinden aller Art in weit höherem Maße ab, als dies bei den übrigen landwirtschaftlichen Berufsarten der Fall ist. Und in wesentlich anderer Weise hängt er und sein gewonnenes Produkt von dem ab, was die Menschen aus ihm zu machen gewillt sind.

Der Anbau der Rebe als Selbstzweck hat jedenfalls in Deutschland seine nördlichste Grenze erreicht und da, wo er sich nach dieser Richtung allzuweit vorgewagt, so etwa in die Gegenden von Grüneberg oder Jüterbog, da darf man ruhig sagen: He, Bauer, da hört dein Anrecht auf diese Pflanze auf, die dient da nur zur Spielerei für Gärtner, für Städter, Bahnhofspflanzenkünstler usw., also nur für Leute, die, nebenher bemerkt, bekanntermaßen das Privilegium besitzen, alle möglichen exotischen Pflanzen einzuführen, um dabei die einheimischen zu verseuchen! Bei uns in Baden, wie überhaupt auf den Böden von Südwest- und Westdeutschland, ist aber die Rebe zum allgemeinen produktiven Anbau ganz am Platze und unsere Vorfahren waren voll und ganz berechtigt, sie zu einem landwirtschaftlichen Betriebszweige zu verwerten. Und in der Tat, der Weinbau hat in Deutschland seit Jahrtausenden floriert, er hat das Bedürfnis nach Wein befriedigt. Die Trinker waren dem Weinbauer dankbar, daß er ihnen das köstlichste aller Genußmittel verschaffte, sie haben nicht gezögert, ihn dafür zu entlohnen, und zwar so, daß sein Gewerbe in den früheren Zeiten zu dem lukrativsten Zweige in der ganzen Landwirtschaft gehört hat. Erst der Neuzeit, so etwa um die Wende des jetzigen Jahrhunderts herum, war es vorbehalten, dieses schöne Verhältnis umzukehren, so daß der Weinbau nunmehr so ziemlich an der letzten Stelle steht. Selbst der Obstbau ist ihm über geworden, noch mehr der Ackerbau. Und erst die Wiesenwirtschaft mit ihren unverwüstlichen Erträgnissen! Im Jahre 1893, wo die Hitze und die enorme Trockenheit jede Grasnarbe zu versengen drohte, konnten doch noch so viele Kälber aufgezogen werden, daß wir nachher in unserem lieben Vaterlande gar keinen Mangel an Ochsen empfunden haben. Ja einzelne davon ragen sogar in unsere Zeit hinein, was man ersehen kann, wenn man die Reihe der Unterhändler mustert, die den Handelsvertrag mit Spanien abgeschlossen haben! Es ist mir schon oft entgegengehalten worden: ja, wenn bei euch Weinbauern die Sache schief steht und ihr nur ewige Klagen habt, nun, so schmeißt doch euer Handwerk ins alte Eisen und treibt was anders. Gott, wie leicht ist das gesagt, wie schwer ist solches aber durchzuführen — wie ungerecht sind solche Redensarten — wie einsichtslos ist solcher Einwand! Es gehört mit zu den schönsten Zügen im Bauernstande, daß das, was der Bauer von seinen Vätern ererbt und übernommen hat, ihm heilig ist. Nimmt man uns Weinbauern unsern alten Betrieb, so nimmt man uns ein Stück von unserer Seele und das ist ein Frevel. So leicht hat es der Bauer eben nicht, wie so viele Beamte neuzeitlicher Fasson, die ihre Seele nur schnell umpolieren durften, um dann besser fortzukommen. Dann denke man an all die Schwierigkeiten, die sich einstellen müßten bei der Umstellung des ganzen Weinbaubetriebes. Alle alten Erfahrungen sind umsonst erworben, nunmehr für die Katze, man ist genötigt, die Kinderschuhe wieder hervorzuholen; die ganze Einrichtung ist entwertet, die neue kostet vieles Geld. Vor allem aber bedenke man, daß zum Anbau der Rebe große Geländeteile verwertet sind, auf denen ein anderer Betrieb sehr schwierig, ja ausgeschlossen ist. Mit der Ausrottung des Weinbaues schaffen wir in großen Flächen — Ödland, verarmen zwei Millionen Menschen, um einen Sack voll Krämerseelen reich zu machen! Und noch eins: durch alle Wipfel lispelt der Wind: Deutschland, ernähre dich selbst! Das fordern heute selbst die leider! so vielfach an der Spitze stehenden Totengräber unserer Landwirtschaft. Dann muß man auch verlangen, daß das ebenso auf dem Gebiet des Weingenusses gefordert wird, zumal dies Ziel hier leichter zu erreichen ist. Darum sage ich: nein, nicht abbaubedürftig, sondern noch weit ausdehnungsfähig ist, noch viel größer muß unser Weinbau werden. Aber nicht in dem Sinne, daß Felder dazu genommen werden, auf denen andere nützliche Dinge mit mehr Berechtigung gebaut werden können, sondern da, wo man noch vielfach verkropfte Wälder und Ödung findet, wo durch den Weinbau Neuland und im Gefolge dessen Menschenmehrung geschaffen wird. Aus meinen Zahlen geht auf das evidenteste hervor, daß der Weinbau nicht nur früher in den normalen Grenzen der Rentabilitätsmöglichkeit gelegen ist, sondern daß der Rohertrag in der Neuzeit nicht nur absolut, sondern auch relativ gestiegen ist, also eine Erscheinung, auf die die Dekadenz keineswegs zurückgeführt werden darf. Ebenso hat sich die Qualität gehoben, und ich gehe nicht zu weit, wenn ich sage, daß die in Deutschland gezogenen Weine als die besten der ganzen Welt bezeichnet werden dürfen. Das sind alles Dinge, die den Rückgang im Weinbau aus inneren Gründen nicht erklären können. Der Rückgang liegt auch in etwas anderem, das selbst der Blinde sehen kann: er liegt darin, daß die heutige Mitwelt dem Weinbauer die gerechte, höhere und zeitgemäße Entlohnung nicht mehr gewähren will. Das ist des Pudels Kern! An diesem Rückgang hat der Weinbauer selber keine Schuld. An harter Arbeit, in unermüdlicher Pflege, unter Ausnutzung aller neuzeitlichen Vorteile tut er das Menschenmögliche. Aber es reicht nicht aus. Es ist eben nötig, daß ihm ein größeres Maß von Wohlwollen, Verständnis und Gerechtigkeit von seiten der Allgemeinheit, des trinkenden Publikums, vor allem die regste Fürsorge des Staates und der sonstigen öffentlichen Einrichtungen entgegengebracht wird. Dann wird die Sache mit einem Schlage wieder anders, besser. Dann wird der Weinbau nicht nur wieder aufblühen und ein kräftiger Faktor auf dem Inlandsmarkte werden, sondern er wird auch das nötige und wertvolle Glied in unserem sozialen und politischen Organismus bleiben, so wie er das in früheren Zeiten ohne weiteres gewesen ist.

Ich will nunmehr dazu übergehen, die verschiedenartigsten Dinge in Beziehung auf den Gang und die Entwicklung unseres badischen Weinbaues heranzuziehen. Ich habe aber schon wiederholt darauf hingewiesen, daß ich jedes Schema streng vermeiden werde. Ich bin auch davon über-

Digitized by Google

zeugt, daß mir meine Leser wenig Dank dafür wissen würden, wenn ich in hübsch geordneter Reihenfolge all die Fragen der Selbsthilfe, der genossenschaftlichen Arbeit, der staatlichen Anteilnahme, des tätigen Antriebes hervorragender Persönlichkeiten oder all die Gefährnisse, Hemmnisse und verpaßten Gelegenheiten oder gar die Pilze und Würmer in ausführlicher Weise vorführen würde. Nein, das will und das kann ich in allem auch nicht. In vielen Fällen könnte ich mich auch schwer blamieren. Wenn ich z. B. sagen würde, daß ich den Sauerwurm für ein Säugetier halte, weil ich beobachtet habe, daß er sofort nach seiner Geburt die Beere als Futter nimmt, so würden mir ganz besonders die Herren von unserem Weinbauinstitut in die Rede fallen — — — und wenn ich gar der Meinung Ausdruck gäbe, daß alle Pilze im Nebel lägen — wie der Bauer im allgemeinen glaubt —, na, da würde ich gewiß ein Gelächter hören und die Herren würden mich belehren, daß nach dem ersten Maigewitter in soundsovielen Tagen der Pilz der edlen Dame Peronospora die Rebe überfällt oder — — aber auch nicht — —, na, in solchen Dingen werde ich mit meiner Weisheit kargen und mich nur auf Sachen werfen, von denen ich annehme, daß sie auch einiges Interesse für die Mitwelt haben könnten. Ich werde nun Persönliches dabei nicht ganz umgehen können und da bitte ich zu beachten, daß ich dabei ja niemand verletzen möchte, wenn auch kitzliche Dinge besprochen werden müssen. Bekanntermaßen sind bei solchen Bemerkungen — es scheint mir sogar, daß mir schon da und dort so etwas passiert ist — die Anwesenden, also hier zunächst der Schreiber selbst und dann die geneigten Leser, ausgeschlossen. Anders ist es, wenn Lobendes hervorgehoben wird. Da bitte ich jeden, sich einzubilden, daß er damit gemeint ist und so hoffe ich, daß ich nach der Besprechung auch solcher Kapitel mich noch in Ehren sehen lassen kann. Dann möchte ich noch einem Einwand zuvorkommen, der mir vielleicht von dem und jenem, der außerhalb des Weinbaues steht, gemacht werden könnte und der darin besteht, als ob ich die Weinbauern in die Schar der Engel — Gott, da ich dann selbst ein Engel wäre, würde ich mich ja nicht mehr kennen! — und den Weinbau in den Mittelpunkt der Schöpfung zu versetzen trachte. Nein, davor darf jeder sicher sein. Auch davor, daß mich persönlicher Ehrgeiz, Gunst oder Stimmenfang oder Furcht oder irgend etwas anderes von dem vielen sonstigen Beiwerk leiten könnte. Denn diesen Dingen stehe ich — ich will nicht sagen mit Verachtung, aber kalt wie eine Hundenase gegenüber. Sofort die Probe aufs Exempel! Und zwar nehme ich hierzu die Weinbauern selber, sintemalen sie dem Weinbau und auch meinen Betrachtungen am nächsten stehen dürften!

Ohne Zaudern und ohne alle Umstände spreche ich es aus, daß die Gilde der Weinbauern — wie der Stand der Bauern überhaupt — noch weit, weit davon entfernt ist, von allen Schlacken frei zu sein. So gebe ich in offener Weise zu, daß Treu und Glaube und die alte Ehrlichkeit auch im Bauernstande sehr brüchig geworden sind. Ich möchte auch nicht riskieren, dieses zu verschweigen, sonst würde ja schon die ganze Freiburger Frauenwelt heranrücken und mir zurufen: „Halt, mein Lieber, hier wird nicht gemogelt! Weißt du denn nicht, daß es Kaiserstühler Weiber sind, gerade aus deiner nächsten Nähe, die ihren Bestand an Eiern aus Italien beziehen und dann bei uns versichern, sie hätten alle selbst gelegt. Oder: wie oft fälscht denn der Bauer die schöne Milch und bringt mein kugelrundes Kindchen in Gefahr?“ Ja, es kommt auch vor, daß mal ein Weinbauer, vom Wunder zu Kanaa entzückt, das Gegenstück dazu versucht. Aber das alles sind nur Einzelfälle und es wäre unrecht, von ihnen aus aufs Ganze zu schließen. Denn das ist sicher, daß die durchschnittliche Ehrlichkeit im Bauernstande trotz der darin befindlichen Schweinehändler doch noch weit höher zu bewerten ist, als das in allen sonstigen wirtschaftlichen Berufsständen der Fall ist. Nein, es ist nicht dies, es sind andere Dinge, die man dem Weinbauer ins Stammbuch schreiben muß. Da ist vor allem die Selbstsucht, die Mißgunst und die Schadenfreude, die sich in unser bäuerliches Leben hineingefressen haben und wahrhaftig keine Ruhmestitel für ihre Träger sind. Früher war das doch anders. Da freute man sich, wenn dem Nachbar ein Kind oder ein Kalb geboren wurde. Heute gönnt man ihm höchstens noch das Kind, und zwar deshalb, weil das schon vielfach als Last betrachtet wird, das Kalb aber, namentlich wenn es so groß ist wie der Neider selbst, wird ihm übel aufgenommen. So ist es, wenn einer das Glück hat, seinen Wein etwas besser zu verkaufen, als das im allgemeinen der Fall ist. Da stecken schon im nächsten Augenblicke die Weinbauern die Köpfe zusammen, um sich zu ärgern, nicht nur

Winzer! Besuchet den **Kellerwirtschaftskurs** des Badischen Weinbauinstituts vom 20.—21. Februar **in der „Alten Pfalz“ in Offenburg.**

Die **Zuckerungsfrist** für 1924er Weine ist **bis Ende März verlängert worden.**

Das **Weinbauinstitut und dessen Rebenveredelungsanstalt in Durlach haben keine Reben mehr abzugeben,** auch keine Amerikaner-Unterlagsreben. Weitere Bestellungen sind darum zwecklos.

Wer Drahtanlagen anlegen will sollte jetzt schon die nötigen Pfähle und den Draht bestellen. Bestellt auch rechtzeitig Bindeweiden.

Das **Düngen der Reben** mit phosphorhaltigen und kalihaltigen Düngemitteln sowie mit Stallmist sollte jetzt erfolgen.

Lüftet an warmen Tagen die Keller, haltet die Fässer spundvoll.

Digitized by Google

deshalb, weil sie selber weniger erlöst haben, sondern auch noch deshalb, weil nun der Glückliche wieder etwas „reicher" geworden ist. Aus den gleichen Ursachen gehören auch die in den Reborten selber wohnenden Weinhändler zu den vielgehaßten Leuten, weil man sieht, daß sie an den gekauften Weinen was verdienen, und wenn sie dann — verlieren —, dann hat die Schadenfreude keine Grenzen.

Ein weiteres Übel in unserem Stande ist die Eigenbrödelei und das daraus resultierende allzu geringe Maß an Solidaritäts- oder Gemeinsamkeitsgefühl. Diesen Luxus konnte der Bauer sich früher schon erlauben, wer es aber heute noch nicht einsieht, und deren gibt es leider nur zu viele, daß sein Stand und damit er selber dabei zugrunde oder doch der Verkrüppelung entgegengeht, der ist nicht mehr wert, als daß man ihm das Kainszeichen eines Totengräbers auf die Stirne brennt. Dann ist auch zu bemängeln, daß der Bauer, auch der von der Weinbranche, sich seiner wichtigen Stellung im Staatsganzen, seiner eminenten Bedeutung als produktives wie als konsumierendes Individuum nicht klar bewußt ist, zu wenig Selbst- und Machtgefühl besitzt; daß er sich von Außenstehenden leiten und nasführen, von politischen Parteien mißbrauchen läßt. Und der Übel größtes, auf dem die meisten von mir angezogenen beruhen, ist die Tatsache, daß der Bauer im allgemeinen viel, viel zu wenig Sorgfalt auf die eigene und auf die Erziehung seiner Brut und Nachzucht gelegt hat, selbst noch heute legt und deshalb auch geistig rückständig geblieben ist.

Man sieht also, daß ich nicht blind bin gegenüber den schweren Mängeln und Untugenden, die in unserem Bauern- und Winzerstande schlummern und ich will sie auch in Rechnung ziehen, wo es nötig ist. Ich werde aber nicht ermangeln, auf der andern Seite mit aller Festigkeit das zu betonen, was uns ziert. So will ich darauf hinweisen, daß der Bauer wohl der fleißigste Mensch der Welt ist. Ganz besonders ist das der Fall auf dem Gebiete des Weinbaues, da wird er geradezu zum Schinder. Dann weiß man, daß er sehr sparsam ist, ja daß sein Sparsinn sogar sehr oft über die Grenzen der natürlichen Berechtigung hinausgeht. All seine sonstigen Bedürfnisse sind sehr herabgedrückt. Er kennt keine Badereise, keinen Urlaub, kein Theater, keine Pensionierung. Er ist genügsam in Kost und Kleidung — die heute eingerissene Putz- und Genußsucht darf nicht als normaler Zustand angesehen werden. Seine große Beständigkeit, seine maßvolle staatstreue Gesinnung darf trotz all der in den letzten Zeiten mitgemachten Dummheiten nicht angezweifelt werden —, er ist davon bereits geheilt. Es ist auch unbestritten, daß das bäuerliche Familienleben in Bezug auf Moral, auf Zucht und Ordnung trotz der eingetretenen Verheerungen auf diesem Gebiet immer noch weit über dem der meisten übrigen Bevölkerungsschichten steht. Diese und noch viele andere guten, grundlegenden Eigenschaften sind auf der bäuerlichen Medaille mit ehernem Griffel eingezeichnet, demgegenüber das, was auf der Kehrseite steht, zurücktreten muß. All das trifft auch im Winzerstande zu und deshalb möchte ich am Schlusse meiner heutigen Ausführungen ihm zurufen: Du hast in vielem noch zu lernen und gehst wirklich einen schweren Gang. Aber dein Mark ist noch gesund . . ., kämpfe weiter . . ., du darfst noch hoffen . . ., und wenn erst gar dem Rufe an die gesamte Landwirtschaft gefolgt wird, der da lautet: Laß keines deiner Glieder sterben, sonst geht es etappenweise an den Kragen aller . . ., dann wird deine Sache, deine Zukunft auch wieder ruhiger werden. Ich selber mache dabei in unverdrossener, feuchtfröhlicher Stimmung mit!

❖

Kleine Motorfüllpumpen, eine wertvolle Neuerung in der Schädlingsbekämpfung.

Von Dr. Zillig, Leiter der Zweigstelle Trier der Biolog. Reichsanstalt.
(Schluß.)

Im Jahre 1924 hat die Maschinenfabrik Karl Platz in Ludwigshafen eine ähnliche kleine Motorfüllpumpe „Motor-Rapid" herausgebracht (Abb. 2). Die Kraftquelle

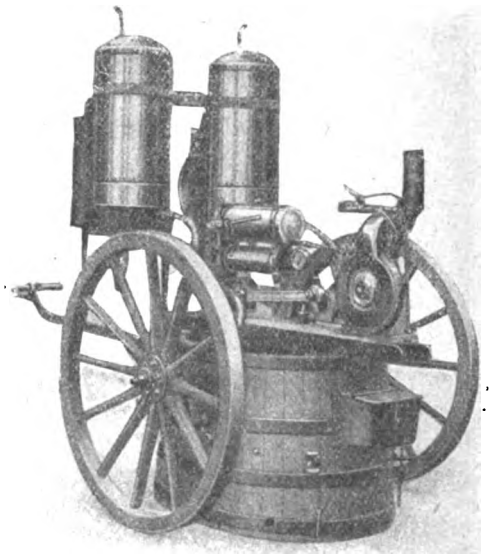


Abb. 2. Motorfüllpumpe „Motor-Rapid" der Fa. Karl Platz, Ludwigshafen/Rh. Modell 1924.

ist hier ebenfalls ein 1,5 PS D.-K.-W.-Motor mit Adria-Vergaser. Die Anordnung der Flüssigkeitskolben ist jedoch eine etwas andere, als bei dem vorbeschriebenen System indem diese sich gegenüber liegen. Das Ansaugen der Flüssigkeit erfolgt ebenfalls mit zwei Saugschläuchen. Motor- und Kurbelwelle sind nur einfach gelagert. Der Windkessel ist länglich und unter dem Benzinbehälter angeordnet. Es ist nur eine Druckleitung vorhanden, so daß jeweils nur eine Spritze angekuppelt werden kann. Sicherheitsventil und Schlauchentlastungshahn sind etwas anders angeordnet als bei der Holderschen Pumpe. Neben der Flüssigkeitspumpe befindet sich eine Luftpumpe, welche durch Lösen einer Mutter ausgeschaltet werden kan. Der Mehrverbrauch an Betriebsstoff bei ständigem Mitlaufen derselben ist indessen unbedeutend und man kann durch Einhängen des Luftschlauchs in die Spritzbrühe diese beständig aufrühren. Die Fülldauer ist für Flüssigkeit etwa dieselbe wie bei der Holderschen Pumpe, für Luft etwas länger (bei einer 16 l Spritze

Digitized by Google

etwa 2½ Minuten). Die Bedienung ist ebenfalls äußerst einfach, wenn auch der Bau nicht ganz so übersichtlich ist, wie bei der Holderschen Pumpe. Auch die Montage auf Flacheisen ist nicht so günstig wie auf Winkeleisen bei der Holderschen Pumpe. Die Uebersetzung der Zahnräder ist hier so, daß bie Plunger etwas rascher laufen als bei der Holderschen Pumpe und sich dadurch wahrscheinlich schneller abnutzen. Das von uns zu Versuchszwecken bezogene Stück dieser Pumpe lief während der sämtlichen 3 Peronosporaspritzungen auf dem Weingut Falkenstein des Friedrich-Wilhelms-Gymnasium zur Zufriedenheit. Bei der dritten Spritzung mußten allerdings die Stopfbüchsenpackungen erneuert werden. Beim Versagen des Motors kann derselbe mit wenigen Handgriffen ausgeschaltet und die Pumpe mittels eines beigegebenen Hebels von Hand bedient werden. Bei der Holderschen Pumpe muß zu diesem Zweck das große Zahnrad abgeschraubt werden, wonach eine, freilich wohl ziemlich mühsame Bedienung der Pumpen, durch Drehen der Kurbelwelle mit der Anlasserkurbel von Hand möglich ist. Die Pumpe wird ebenso wie die Holdersche mit oder ohne Bottich geliefert und kostet ohne solchen 1000 Goldmark. Auch wird sie auf Wunsch mit einem 1 PS Elektro- anstatt Benzin-Motor ausgerüstet. Sie wiegt ohne Bottich etwa 93 kg und ist daher auch leicht transportabel. Bei Transport auf weitere Strecken ohne Bottich empfiehlt sich für beide Pumpen die Beschaffung eines kleinen Handwagens, welcher von den Herstellern auf Wunsch geliefert wird.

So stellen die beiden kleinen Motorfüllpumpen der Firmen Holder und Platz eine wertvolle Neuerung für die Schädlingsbekämpfung dar, indem sie einem Weingut, das sonst wochenlang zu einer Bespritzung seiner Rebfläche bedurfte, dieselbe in wenigen Tagen ermöglichen und so, abgesehen von der Arbeitsersparnis, bei der ja der hohe Anschaffungspreis einer solchen Pumpe berücksichtigt werden muß, die Gefahr einer Peronospora-Epidemie auf ein Minimum herabsetzen und auch die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms mit Spritzmitteln wirksamer gestalten.

Damit soll freilich nicht gesagt sein, daß die Pumpen in der heutigen Ausführung schon den höchsten Grad technischer Vollkommenheit erlangt haben. Es erscheint mir z. B. fraglich, ob dem Zahnrad-Antrieb nicht ein solcher durch Kette oder Schnecke (auch zur Verminderung des Geräusches) vorzuziehen wäre. Erst bei mehrjährigem Betrieb wird sich vielleicht der oder jener Mangel noch herausstellen und es wird sich auch zeigen, welches der beiden Systeme den Anforderungen der Praxis mehr gerecht wird. Jedenfalls aber empfiehlt sich schon heute die Beschaffung einer solchen Pumpe für den Winzer, der mit 8 und mehr Liter- oder einer entsprechenden Zahl größerer Spritzen gleichzeitig arbeitet, wenn er auch für unvorhergesehene Fälle zweckmäßig seine bisherige Handpumpe noch betriebsfähig halten wird. Im allgemeinen ist aber die Bedienung der Pumpen so einfach, daß sie jeder etwas geschickte Arbeiter in kurzem erlernen kann. Bei kleinen Störungen am Motor (Verrußen der Zündkerze, Verstopfung der Benzinleitung) kann jeder Motorschlosser im Bedarfsfalle zu Rate gezogen werden, bis der betreffende Arbeiter selbst soweit unterrichtet ist. Zudem sind den Pumpen genaue Gebrauchsanweisungen beigegeben. Selbstverständlich darf man mit dem mit der Wartung der Maschine betrauten Arbeiter nicht ständig wechseln.

Beide Pumpen eignen sich fahrbar oder auf Wagen montiert natürlich auch zur Schädlingsbekämpfung im Obstbau, indem sie langsam vorwärtsbewegt den ständigen Betrieb von 2 bzw. 4 Spitzrohren ermöglichen und so eine außerordentliche Zeitersparnis bewirken (s. Deutsche Obst- und Gemüsebauzeitung 1924, S. 362 und S. 514).

Gleichzeitig mit den Motorfüllpumpen wurden auch die Tierrückenspritzen der Maschinenfabrik Carl Platz in Versuch genommen (Abb. 3). Sie werden in 2 Größen geliefert,

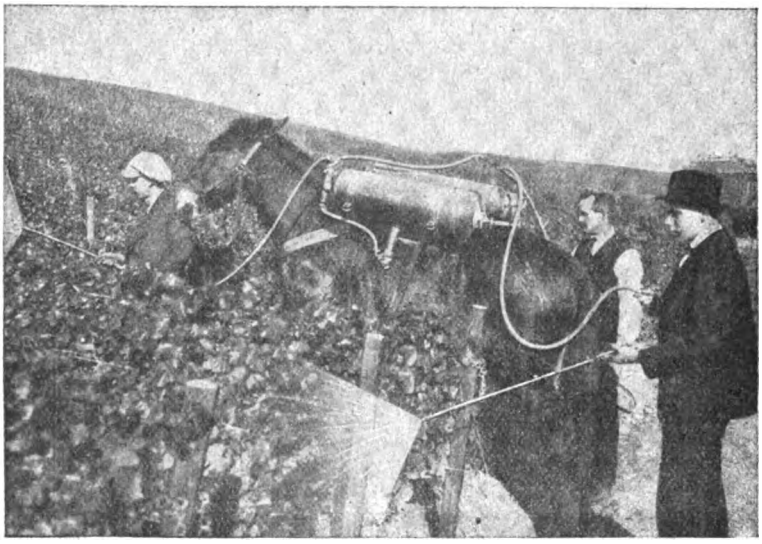


Abb. 3. Tierrückenspritze der Fa. Karl Platz, Ludwigshafen/Rh.

die eine mit 75 Liter, die andere mit 50 Liter Flüssigkeitsinhalt. Parallel zu den Flüssigkeitsbehältern sind die Druckluftbehälter angeordnet, welche ebenso wie die Batteriespritzen nur einmal zu Beginn der Spritzperiode mit Luft gefüllt werden müssen. Die Spritzen sind für Maultiere berechnet, können aber auch für Pferde verwendet werden. Die große Spritze wiegt etwa 55 Kilogramm. Jede Spritze ist mit 3 langen Spritzschläuchen ausgestattet, so daß gleichzeitig 3 Rebzeilen von einer Seite gespritzt werden können. Bei Verwendung von T-Stücken an den Spritzrohren ist die Bespritzung von gleichzeitig 3 vollen Rebzeilen möglich. Durch verschiedene Länge der Spritzschläuche wird verhindert, daß die Arbeiter sich gegenseitig bespritzen, indem sie gestaffelt gehen. Der mittlere Arbeiter führt gleichzeitig das Tragtier. Die T-Stücke müssen so breit gewählt werden, daß von den beiden Enden bis zur Rebzeile noch etwa 30 cm Spielraum bleiben, bei 1,20 m Reihenentfernung also 60 cm breit. Die Spritzköpfe des T-Stückes sind schwach nach aufwärts gebogen, damit der Spritzstrahl von unten in den Stock hineinkommt. Das Spritzrohr wird vom Arbeiter ganz mechanisch ständig vom Boden bis zu etwa 2 Drittel der Stockhöhe nach aufwärts bewegt. Es ist selbstverständlich, daß derartige Tierrückenspritzen nur im Drahtbau und bei nicht stark ansteigendem Gelände Verwendung finden können. Der Hauptvorteil derselben beruht darin, daß zu ihrer Handhabung noch

Digitized by Google

ganz junge Leute, ja selbst Mädchen verwendet werden können, da es ja nur nötig ist, das Spritzrohr zu führen.

Die Versuche wurden gemeinsam mit Güterdirektor Richter der Güterverwaltung des Friedrich-Wilhelms-Gymnasiums auf deren Weingut Falkenstein bei Trier durchgeführt. Zum Füllen der beiden je 75 Liter fassenden Spritzen wurde die kleine Motorfüllpumpe der Firma Platz verwendet. Es waren hierzu bei 10 Atmosphären Druck 2 1/2 bis 3 Minuten erforderlich, während das Einpumpen der Luft am Anfang bei 2 1/2 Atmosphären Druck etwa 5 Minuten in Anspruch nahm. Mit einer Füllung Brühe wurden etwa 400 Stöcke in durchschnittlich 10 Minuten bei Verwendung von 3 Spritzschläuchen gespritzt. Als Tragtiere dienten schwere Pferde, welche indessen durch die für sie wenig geeignete Sattelung alsbald Druckstellen bekamen. Die nicht elastische Sattelung ist nach Angabe der Firma inzwischen verbessert worden. Der Preis für eine 75 Liter haltende Tierrückenspritze beträgt 420 Mk., der für eine 50 Liter-Spritze 365 Mk.

Wenn auch die Tierrückenspritzen nicht neu sind, so verdienen sie doch in der heutigen Zeit des Landarbeitermangels in für ihre Anwendung geeigneten Betrieben volle Beachtung.

Es sei schließlich noch erwähnt, daß die Firma Holder vom Jahre 1925 ab an ihren Batteriespritzen anstelle des bisherigen Schraubenverschlusses den für ein rasches Ankuppeln weit geeigneteren Bajonettverschluß anbringt und alte Spritzen bei Einsendung des Stutzens entsprechend ändert, so daß der in der Praxis beim Vorhandensein beider Spritzensysteme recht unangenehm fühlbare Unterschied des Schraubverschlusses von Holder und des Bajonettverschlusses von Platz nun nicht mehr besteht.

❖

Erwiderung an Herrn Dr. Thiem zum Aufsatz: „Um die Gestaltung des deutschen Pfropfrebenbaues als Mittel zur Bekämpfung der Reblaus."

Von F. Stellwaag.

In Wein und Rebe, Heft 8 1924, hat Herr Dr. Thiem sich zu früheren Ausführungen Bauers eingehend geäußert. Den größten Teil der Darstellung nehmen Ausführungen über die „Unzuverlässigkeit" meines Gutachtens über Börners Arbeiten ein. Bisher hatte ich keine Gelegenheit, mich mit Thiem, dem Assistenten der Biologischen Reichsanstalt bei Herrn Oberregierungsrat Dr. Börner, auseinanderzusetzen. Sachliche Meinungsverschiedenheiten bestanden nur zwischen Börner und mir.

Thiem ist schon im Nachrichtenblatt des Deutschen Pflanzenschutzdienstes vom 1. Juni 1924 auf meine Schrift eingegangen. Er sagte damals unter anderm: „Da der Verfasser gleichzeitig einen Überblick über die Entwicklung und den Stand des Immunpfropfrebenbaues zu geben versucht, gestaltet er dieselbe zu einer brauchbaren Einführung in die Grundlagen dieses Weinbauzieles, die sicher vielen Lesern willkommen sein wird." Auch andere, auf deren Urteil als Reblausforscher ich besonderes Gewicht lege, haben mit ihrer Anerkennung nicht zurückgehalten. Stimmen doch meine praktischen Schlußfolgerungen und die daran geknüpften Ausführungen über Börners Arbeiten mit den Untersuchungen von Grassi, Topi und Schneider-Orelli im wesentlichen überein.

Nun bringt Thiem zahlreiche Einzelheiten über die vermeintliche mangelhafte Zuverlässigkeit meiner Befunde. Plötzlich hat „Stellwaag an unhaltbaren Überlegungen mehr gebracht, als bisher die meisten Veröffentlichungen über Untersuchungen zur Reblausanfälligkeit." Im ersten Referat hat Thiem die wichtigsten Ergebnisse weggelassen, auch jetzt begnügt er sich nicht mit einer ruhigen und leidenschaftlosen Äußerung. In seiner Splitterrichterei, in der Aufbauschung von Kleinigkeiten, in seinen gereizten Fragen, in seinen Unterschiebungen, in seiner parteiischen Beurteilung verläßt er den Boden der Sachlichkeit. Wozu das? Daß ich zum Gutachten aufgefordert wurde, ist nicht meine Schuld. Der Druck ist durch selbständige Verhandlungen des Reichsministeriums mit dem Verlag Parey in die Wege geleitet worden. Nie habe ich daran gedacht, etwa als Konkurrent von Herrn Thiem auftreten zu wollen. Es ist für Herrn Thiem nicht kränkend, daß ich bezüglich der Durchführbarkeit der Immunisierung mit Börner in Gegensatz trat. Auch bin ich nicht dafür verantwortlich zu machen, daß Börners Art des Arbeitens und der Verwertung von Tatsachen von den kenntnisreichsten Reblausforschern, vom ganzen deutschen Weinbauverband und von den einzelnen weinbautreibenden Ländern einstimmig abgelehnt und daß auf dem Weinbaukongreß 1924 in Heilbronn die Immunisierungstheorie im Sinne Börners, das heißt die allgemeine Ausrottung der Reblaus mit Hilfe von Immunreben, verlassen wurde. Bin ich nicht gerade Herrn Thiem entgegengekommen, indem ich unter anderm seinen Wunsch, den Dank an die Beamten der Biologischen Reichsanstalt recht deutlich hervorzuheben, erfüllt habe? Warum denn dieses erbitterte Vorgehen?

Mein Gutachten ist bei verschiedenen Gelegenheiten von der Naumburger Stelle aus angegriffen worden. Wurde doch auch versucht, es vor dem Reichsministerium als unsinnig und wertlos hinzustellen. Bisher habe ich dazu geschwiegen, wie ich auch weiter in den Streit der Meinungen nicht eingegriffen habe. Aber schließlich kann man sich nicht die Fenster einwerfen lassen, ohne doch einmal die Rechnnng vorzuzeigen. Thiems Aufsatz ist zudem eine ausgesprochene Tendenzschrift und eine Kampfansage auf persönlichem Gebiet. Ich werde somit gezwungen, mich entschieden zu verteidigen. Zugleich erhalte ich dadurch die Möglichkeit, der Allgemeinheit ein Bild zu geben, wie der Vertreter einer Reichsanstalt von seiner Vorstellungswelt aus die Tatsachen bewertet und wie er zu Gunsten der Ideen seines Vorgesetzten einen Andersdenkenden verächtlich zu machen versucht.

1. Wie war es doch? Das Reichsministerium wünschte „eine möglichst weite Nachprüfung der von Dr. Börner gemachten Untersuchungen". Es handelte sich also um ein Gut-

Digitized by Google

achten über veröffentlichte Arbeiten, was aus dem Titel meiner Schrift doch ebenso klar, wie aus dem Inhalt hervorgeht. Neue eigene Forschungsergebnisse waren gar nicht vorgesehen. Die Praxis wollte erfahren, ob sie zu Börner und seinem Ausrottungsplan Vertrauen haben kann oder nicht. Zudem war meine Zeit bemessen. Nach Thiem aber habe ich im Auftrage „meiner Regierung" in Naumburg Untersuchungen über die Reblausanfälligkeit von Unterlagsreben gemacht, jedoch weder in praktischer noch in wissenschaftlicher Hinsicht etwas Neues festgestellt. Meine Beobachtungen seien wenig zahlreich und lückenhaft. Thiem beurteilt also mein Gutachten von einem völlig falschen Gesichtspunkt, obwohl er wiederholt von mir selbst belehrt worden war. Soll das den Zweck haben, sich den verantwortlichen Stellen gegenüber in besserem Lichte zu zeigen?

Vergeblich sucht man in der Thiemschen Besprechung im Nachrichtenblatt, dem Organ einer Reichsanstalt, das doch der allgemeinen und sachlichen Aufklärung dienen soll, das Wesentliche: die Einwände gegen Börner, durch die seine Theorie erschüttert wird. Er übergeht meine bestimmt ausgesprochenen Feststellungen, daß die Naumburger Befunde nicht auf die Weinbaugebiete übertragen werden dürfen, daß das Edelreis anfällige Wurzeln bilden kann, daß eine allgemeine Immunisierung nach Börners Plan unmöglich ist. Von anderen Dingen ganz zu schweigen!

So also vergewaltigt Herr Thiem die Literatur zur Schonung und zum Preise Börners und zu meinem Nachteil. Und dieser selbe exakte Wissenschaftler will mir bezüglich der Literaturbearbeitung Vorwürfe machen? So behauptet er gleich eingangs: Die Angaben über den Stand der Reblausverseuchungen im Deutschen Reich seien nicht nur ungleichmäßig, sondern in den Einzelheiten fast durchweg falsch. Demgegenüber habe ich nur zu sagen: Sie sind errechnet aus den amtlichen Zahlen, wie sie unter anderm in Weinbau und Weinhandel 1923 Nr. 18 niedergelegt sind. Weiterhin macht er mir Vorwürfe, indem er Kleinigkeiten bemängelt oder Dinge anführt, über die man verschiedener Meinung sein kann. Ist es so schlimm, daß ich die Dewitzschen Angaben über einen veredelten Weinberg bringe, daß Rasmuson in aller Kürze statt nach 1916 nach 1914 zitiert ist (weil mir die Arbeit nicht zugänglich war) usw.? Erinnert sich Herr Thiem außerdem nicht mehr, daß es sein eigener lebhafter Wunsch war, ich möchte Literaturangaben, die er „entdeckt" habe, nicht verwerten, da er ein „Prioritätsrecht" auf die Auffindung besitze?

2. Befremden muß auch, daß Herr Thiem mir Dinge unterschiebt. Auf Seite 7 meines Gutachtens referiere ich Börners Untersuchungen und erwähne seine Befunde von Reben, die im Blattgewebe durch Stiche nicht verändert waren, aber an den Wurzeln dauernd freiblieben. Herr Thiem stellt es unter erfreulicher Darbietung von Kenntnissen so dar, als ob ich behauptete, daß die Reben (d. h. alle Reben) mit Blattstichen auch wurzelimmun seien. Folglich sei meine Behauptung falsch und widerspreche allen Ausführungen Börners. Natürlich! In gleicher Weise werden mir Auffassungen über Lößböden angedichtet. Ebenso sollen nach mir die Riparien zur Gallbildung neigen, während ich von Riparien oder den meisten Riparien spreche, und es soll nach mir Reben geben, die nur oben oder unten anfällig seien! „Im Auslegen seid frisch und munter, legt ihr nichts aus, so legt was unter!" Herr Thiem polemisiert gegen seine eigenen falschen Auslegungen meiner Angaben.

Thiem bemängelt, daß ich Börners Mitteilungen vom Jahre 1921 meinen Ausführungen zugrunde legte, da die aufgeführten Rebsorten zu einer Zeit zusammengefaßt seien, als das unterschiedliche Verhalten der Rebläuse noch nicht bekannt war. Gerade mit dieser Schrift hat Börner die Immunisierungstheorie begründet und Umsturzmaßnahmen schwerster Art für den praktischen Weinbau gefordert. Die Arbeit ist der Angelpunkt der Angriffe und daher der Ausganspunkt meiner Nachprüfung. Nun sollen also nur die Beobachtungen Börners von 1914 und die später nicht von Börner, sondern von Thiem veröffentlichten richtig sein. Welch ein Zugeständnis! Damit ist doch gesagt, daß Börners Arbeiten zwischen 1914 und 1924 nicht berücksichtigt zu werden verdienen, noch dazu, wo auch die Theorie der Rassenunterscheidung auf Grund der Marginaltuberkel abgelehnt wird.

3. Wenn Thiem daran Anstoß nimmt, daß ich die Mitteilungen der Naumburger Zweigstelle über die Anfälligkeitsgrade der Reben nicht berücksichtigt habe, so übersieht er ganz, daß diese Mitteilungen erst nach Beendigung des Druckes meiner Arbeit erschienen sind. Schrieb er mir doch Ende Dezember 1923, als mein Manuskript im Großen abgeschlossen war: „Über das Schicksal meiner vorläufigen Mitteilung bin ich im Ungewissen." Thiem versprach zwar vor Zeugen mir das Manuskript vorher zu senden, hat aber dies Versprechen nicht gehalten.

4. Trotzdem mein Buch seitenlang nichts als Versuchsangaben bringt und zwar von jeder Rebe eine mehr oder weniger große Reihe, beweist Thiem durch ein scherzhaftes Rechenexempel, daß ich nur 190 Beobachtungen, entsprechend den untersuchten 190 Rebenindividuen gesammelt habe, als ob nicht gerade ein oftmals wiederholtes Beobachten des Infektionsverlaufes an einzelnen Reben von größter Wichtigkeit sei.

5. Thiem unternimmt es, die Richtigkeit meiner Befunde (bezüglich der Gallenläuse) in Frage zu stellen und bringt dabei wie so oft auch an anderer Stelle unter Umdeutung recht kleinliche Einwände. Er lese die Untersuchungen von Frl. Foá nach und wird finden, daß meine Beobachtungen nicht deswegen falsch sind, weil er andere gemacht hat.

6. Thiem wirft mir vor, ich hätte Verwirrung gestiftet, wogegen er die wissenschaftliche Methode kenne und zu klaren eindeutigen Begriffen gelangt sei. Man hat mir gerade das Gegenteil versichert, nachdem seine Abhandlung im Nachrichtenblatt vom 1. II. 1924 erschienen ist. Er will seine Anfälligkeitsgrade nur als „Gruppenbegriffe" aufgefaßt wissen. Es ist ihm wohl entfallen, daß er in den Berichten an Rebveredlungsstationen die einzelnen Reben damit charakterisierte. Ist es z. B. besonders klar, wenn unter anderm das Individuen Riparia×Rupestris 11 G von Bernkastel-Cues als vorübergehend teilweise schwach wurzelanfällig und

Digitized by Google

Aramon×Rupestris Gz. 1 vom gleichen Orte bezüglich der Blätter als teilweise schwach anfällig gekennzeichnet wird? Hätte er von seinen famosen Ausdrücken gesagt, daß sie schwach und vorübergehend teilweise zufällig seien, so würde wohl niemand etwas dagegen einzuwenden haben.

7. Thiem will die Selbständigkeit meiner Beobachtungen bezweifeln, indem er das Wort „Selbständig" in Anführungszeichen setzt (Nachrichtenblatt) und indem er auf Seite 295 seiner Arbeit durchblicken läßt, daß ich mir Beobachtungen anderer angeeignet hätte. Woher nimmt sich Thiem das Recht dazu?

Zum Glück hat Thiem nicht als einziger Gelegenheit gehabt, sich ein Urteil zu bilden. Börner erkennt u. a. in einem Brief vom 28. Januar 1924 meine „eigenen, streng wissenschaftlichen und selbständigen Forschungen" an. Wie hätte ich mir auch bei den Widersprüchen in den Veröffentlichungen Börners und seinen stets wechselnden Ergebnissen, sowie bei der verschiedenen Auffassung von Börner und Thiem, mir deren Versuchsergebnisse aneignen sollen! Es wäre ein Mangel an Pflichtgefühl gewesen.

8. Thiem zieht des langen und breiten im Kapitel der Rassenfrage gegen mich los. Er hätte sich das sparen können. Sagte ich doch ausdrücklich auf Seite 16: „Die gegen die Rassentheorie gemachten Einwände können vorerst nur auf dem Wege der Schlußfolgerungen besprochen werden, da ich selbst keine südlichen Läuse in Versuchen zur Verfügung hatte." Sollte seine verwaschene Polemik darauf zurückzuführen sein, daß er diese Erörterungen als Eingriff in sein persönliches Arbeitsfeld empfindet, nachdem er schon früher mündlich und schriftlich erklärte, daß eine Behandlung dieser Frage meinerseits seinen persönlichen Interessen zuwiderlaufe? (Schluß folgt.)

Kleine Mitteilungen

Kellerwirtschaftskurs in Offenburg.

Am 20. und 21. Februar hält das Badische Weinbauinstitut in der „Alten Pfalz" in Offenburg einen Kellerwirtschaftskurs ab. Beginn der Vorträge jeweils 9 Uhr vormittags. Anmeldungen haben beim Schriftführer des Ortenauer Winzervereins Herrn Oberlehrer Schäffner in Zell-Weierbach zu erfolgen. Kursgebühr 1 Mark.

Elfter Kurs des Badischen Weinbauinstituts.

Wiederum hat das Bad. Weinbauinstitut in Freiburg in der Zeit vom 20.–23. Januar einen sehr stark besuchten viertägigen Kursus, diesesmal über die wichtigsten Fragen des Rebbaues abgehalten mit besonderer Berücksichtigung der Rebkrankheiten und deren Bekämpfung. In Anbetracht der über 180 Teilnehmer, die im Hörsaal des Weinbauinstituts nicht Platz gehabt hätten, konnte der Kurs mit dankenswertem Entgegenkommen des Herrn Geheimrats Dr. Oltmanns im geräumigen Hörsaal des Botanischen Instituts stattfinden mit allen seinen Annehmlichkeiten und seiner zweckmäßigen Einrichtung für Lichtbildervorträge. Vielseitig, sehr lehrreich und anregend und dem Verständnis der Zuhörer angepaßt waren die Ausführungen des Herrn Direktor Dr. Müller, der die Mehrzahl der Vorträge übernommen hatte, und der Herren Beamten des Weinbauinstituts. Interessant und von größter Wichtigkeit für die Winzer war der Vortrag des Herrn Präsidenten des Deutschen Weinbauverbandes Ökonomierat Dr. Müller, geschäftsführender Direktor der Badischen Landwirtschaftskammer, über die Handelsverträge und deren Bedeutung für den badischen Weinbau. Die Reblaus und ihre akute Gefahr für den badischen Weinbau und ihre Bekämpfung bezw. die vorbeugenden Maßnahmen gegen ihr Auftreten durch Anpflanzung von Pfropfreben und Hybriden war für die Mehrzahl der Zuhörer sicher von großem Interesse. Die sich fast jedem Vortrage anschließenden Lichtbilder erläuterten und vertieften das Verständnis für manche schwierigen Fragen des neuzeitigen Rebbaues und hielten die Aufmerksamkeit aller Teilnehmer bis zum Schlusse wach. Eine Reihe von anmutigen Lichtbildern der wichtigsten badischen und deutschen Weinbaugebiete beschloß die Vorträge, worauf eine allgemeine Aussprache einsetzte, der sich nachmittags ein Rundgang durch die Sammlungen des Weinbauinstituts anschloß, mit einer kurzen Kostprobe von Hybridenweinen, Eigenbau des Weinbauinstituts. Dem Dank der hochbefriedigten Teilnehmer an die Direktion und Beamten des Instituts für ihre beifällig aufgenommen Ausführungen gaben mehrere Teilnehmer beredten Ausdruck mit dem Versprechen, die gewonnenen Kenntnisse alsbald in die Praxis umsetzen zu wollen. Ein herzliches Glückauf dem badischen Weinbau war die Losung, mit der sich die Winzer von einander verabschiedeten, um mit frischem Mut und frohen Hoffnungen in ihre rebenumkränzten freundlichen Heimatdörfchen zurückzukehren. Dr. H.

Verlängerung der Zuckerungsfrist für 1924er Weine.

Die Zuckerungsfrist für 1924er Weine ist vom Reichstag bis 31. März 1925 verlängert worden.

Offenburger Weinmarkt.

Der vom Gemeinderat Offenburg im Jahre 1872 erstmals veranstaltete Weinmarkt wird dieses Jahr hier am 10. März stattfinden. Der Markt ist zunächst für die berühmten Ortenauer Weine bestimmt; doch dürfen sich auch Produzenten aus anderen badischen Weinbaugebieten beteiligen. Nichtbadische Weine sind indessen ausgeschlossen.

Das Möslinger'sche Schönungsverfahren.

In der Deutschen Weinzeitung wird darauf hingewiesen, daß die Schweiz deutsche Weine, die mit Ferrozyankalium geschönt wurden, nicht herein läßt. Im Zusammenhang damit frägt die Deutsche Weinzeitung, ob die Vorteile, die der Kellerwirt durch Anwendung dieses Schönungsmittels erhält, nicht auf anderen Gebieten größere Nachteile mit sich brächten und deshalb die Aufhebung der vorläufigen Zulassung nicht wieder erfolgen soll.

Diese Äußerung des Weinhandels-Organes ist ganz besonders merkwürdig, weil sie zeigt, wie wenig das Blatt die Stellung des Weinhandels zu dem neuen Schönungsverfahren kennt. Das Verfahren hat sich gerade in Kreisen des Weinhandels so rasch eingebürgt und die kellerwirtschaftlichen Erfolge sind so bedeutend, daß der Weinhandel das Verfahren unter keinen Umständen mehr wird missen wollen. Die Ausfuhr deutscher Weine nach der Schweiz ist zu geringfügig und erstreckt sich in der Hauptsache ja nur auf oberbadische Weine. Wegen dieser unbedeutenden Weinmenge wird es keinem oberbadischen Weinhändler einfallen, der Vorteile der Weinschönung mit Ferrozyankalium verlustig zu werden. Überdies kann ja jeder, der die Absicht hat, Weine auszuführen die Schönung solcher Weine unterlassen. Jedenfalls liegt gar kein Grund vor, wegen der Resistenz der Schweiz an dem bisherigen Zustande in Deutschland irgendwelche Änderungen herbeizuführen. Es ist darum dringend nötig, daß die Deutsche Weinzeitung ihre Stellungnahme einer Revision unterzieht. K. M.

Einfuhr spanischer Weine.

Nach der Einfuhrstatistik wurden eingeführt in Doppelzentnern:

	1924	1913
im Juli	3422	34 939
„ August	4119	28 979
„ September	11 888	33 361
„ Oktober	50 805	34 804
„ November	30 492	33 305
Zus.	100 726	Zus. 165 388

Digitized by Google

Nach dieser Darstellung müßte man fast glauben die Einfuhr spanischer Weine zu den zugebilligten niederen Zollsätzen habe nicht die Bedeutung, wie sie ihr von den Führern des deutschen Weinbaues zuerkannt ist. Tatsächlich zieht auch die Deutsche Weinzeitung aus dieser Statistik solche Schlüsse. Man darf aber nicht verkennen, daß im Jahre 1912 nach den Mißherbsten 1912 und 1913 die Einfuhr ausländischer Weine besonders groß war und daß der Weinbau wegen der niederen Zollsätze schon vor dem Krieg am Rande des Ruines stand. Inzwischen sind die Produktionskosten weiter gestiegen, deshalb würde der Weinbau geschädigt werden, wenn er infolge zu niederer Zollsätze und zu starker Auslandskonkurrenz gezwungen wird seine Produkte zu Vorkriegspreisen zu verkaufen.

Weinbau in Spanien.

1913 betrug die Anbaufläche 1,25 Millionen Hektar, bis 1924 hat sich dieselbe auf 1,35 Millionen Hektar erhöht. Die Traubenproduktion ist von 29,5 Millionen Quintals im Jahre 1913 gestiegen auf 41,5 Millionen im Jahre 1922, die Weinproduktion in derselben Zeit von 17,1 Millionen Hektoliter auf 25,7. Diese im Verhältnis zur Steigerung der Anbaufläche wesentliche Mehrproduktion führt man vor allem auf eine bessere Pflege des Weinstockes zurück. Infolge der in der ganzen Welt sich bemerkbar machenden Anti-Alkoholbewegung und infolge der ungünstigen spanischen Zollgesetzgebung der jüngsten Zeit, hat sich die Ausfuhr der Alkoholerzeugnisse wesentlich gemindert, sodaß die Wein-, Alkohol- und Essig-Industrie, die eine der wichtigsten Reichtumsquellen des Landes darstellt, in eine nicht unbedenkliche Lage geraten ist. Dlr.

50-jähriges Jubiläum der Lehr- und Versuchsanstalt in St. Michele.

Am 7. Dezember 1924 feierte die bekannte Weinbauversuchsanstalt in St. Michele in Südtirol das 50-jährige Jubiläum ihres Bestehens. Als erster Direktor wirkte daran Professor Ed. Mach, der die Anstalt zu einer der angesehensten in Europa emporhob. Entgegen den Gerüchten über eine Aufhebung hat der italienische Wirtschaftsminister gelegentlich der Feier erklärt, für die Erhaltung der Anstalt werde Sorge getragen werden.

Rundschau

Deutschland.

Reichsausstellung „Deutscher Wein" Koblenz 1925. Diese Bezeichnung führt die in Koblenz vom 8. August bis 13. September stattfindende Weinbauausstellung.

Die Weinsteuereinnahme im Dezember 1924 beträgt 8730892 Mark. Vom April bis Dezember, also in 9 Monaten, wurden 63707582 Millionen vereinnahmt, während die Einnahmen für 12 Monate vom Reich auf 48 Millionen in den Haushaltplan eingesetzt wurden. Es wird also eine nahezu doppelt so hohe Summe (ca. 90 Millionen) in einem Jahr durch die Weinsteuer hereingebracht, oder, wenn die Steuer auf 10% ermäßigt würde, die Summe, die das Reich bei reichlicher Schätzung haben wollte! Nur durch eine Ermäßigung der Weinsteuer ist eine Verbilligung des Weines möglich.

Luxemburg.

Die **Weinernte** 1924 betrug in Luxemburg 136460 hl.

Errichtung einer Weinbaustation. Die luxemburgische Regierung beabsichtigt, eine Weinbaustation in Remich zu errichten, die einen Direktor und einen Vorarbeiter umfassen soll. Im wesentlichen handelt es sich um nichts Neues, sondern um den Ausbau einer Weinbaulehrerstelle, um die reblausverseuchten Gebiete mit Wurzelreben zu versehen.

Australien.

Die Weinernte auf der südlichen Halbkugel, die im Februar bis April vor sich geht, verspricht sehr gut zu werden. In Australien, wo die Peronospora einigen Schaden anrichtete, hofft man auf einen größeren Ertrag als 1924, und der war schon besonders gut.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus Baden. Die trüben Aussichten für den deutschen Weinbau lassen die Grundstückspreise sinken. Es wurden in Auggen 70 M. für 1 a Reben bezahlt, kleinere Stücke erhielten nur Gebote von 20–50 M. für 1 a. In Endingen werden 75 M. für 1 a bezahlt. Mit dem Rebschnitt haben allenthalben unvorsichtige Winzer schon begonnen, hoffentlich erleiden sie keinen Schaden durch Fröste. Der Weinabsatz belebt sich etwas. Es wird in Auggen 70–75 M. je Hektoliter, in Feldberg, Vögisheim, Eggenen 50—60 M. je Hektoliter bezahlt.

Von der Mosel. Infolge der billigen Auslandsweine findet der einheimische Wein, der sich angenehm probt nur zögernd Absatz. Es werden 70–75 M., für 1923 80–95 M. je Hektoliter bezahlt. Bei den Weinversteigerungen in Trier am 4. Dezember wurden für 18 Fuder 1922er Avelsbacher im Durchschnitt 340 M., für 167 Fuder 1922er Saarweine 365 M., für 111 Fuder Serriger 1922er 525 M. pro Fuder (960 l) bezahlt. An der Mittelmosel kosten bessere 1922er 800–1000 M., an der Obermosel 300–320 M. pro Fuder. 1924er kosten in Poltersdorf 600 M. pro Fuder.

Aus Hessen. Einige Verkäufe aus letzter Zeit zeigen ein schwaches Steigen der Kauflust an. Es werden für 1924er und für 1923er 50–70 M. pro Hektoliter bezahlt.

Aus der Pfalz. Gute 1924er Weine sind unter 40 M., gezuckerte unter 45 M. nicht mehr zu erhalten. Für 1923er werden 45 M., für verbesserte 50 M. pro Hektoliter verlangt und bezahlt.

Aus Italien. Mit Ausnahme von Sizilien, von wo unwesentliche Preisrückgänge gemeldet werden, sind die Preise überall gut behauptet.

Aus Frankreich. Verkaufsmöglichkeit für die Produzenten zurzeit schwierig. Preise leicht nachgebend.

Spanien. Das Dezember-Geschäft war im allgemeinen sehr still, verursacht durch die Schwierigkeiten im Export nach Frankreich, das mit allen Mitteln die Einfuhr der spanischen Weine zu verhindern sucht. — Schwierigkeit bei der Zollabfertigung sind an der Tagesordnung, als Folge der Bewegung der französischen Winzer. — Außerdem ist der spanische Exporthandel schwer betroffen durch den Zollkrieg mit Belgien. – Bei überwiegendem Angebot gaben die Preise leicht nach.

Vereinsnachrichten

Kaiserstühler Winzervereinigung.

Am 1. Februar fand in Endingen eine Weinbewertung Kaiserstühler Weine statt, wozu gegen 180 Proben eingesandt waren. Die Zungensachverständigen hatten lediglich festzustellen welche Weine sehr gut, gut, mittelmäßig oder fehlerhaft sind. Diese Bewertung wurde den um 1 Uhr in großer Zahl erschienen Interessenten bekannt gegeben. Die Veranstaltung war sehr lehrreich, weil jeder Winzer sehen konnte wie verschieden das gleiche Erzeugnis des Weinstocks durch sachgemäße oder unsachgemäße Kellerbehandlung sich entwickelt. Um 3 Uhr fand dann die Generalversammlung im großen Pfauensaal statt, unter Beteiligung von über 300 Winzern des Kaiserstuhles. Als Vorsitzende wurden gewählt Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil, Bürgermeister Holzer in Wasenweiler und Fritz Haßler in Königschaffhausen, außerdem 6 Beisitzer. Die Statuten des neuen Vereins wurden einstimmig angenommen, ebenso 4 Resolutionen wovon die erste dem Weinbauinstitut für seine hervorragende bisherige weinbauliche und kellerwirtschaftliche Aufklärungsarbeit volle Anerkennung ausspricht, die zweite sich gegen den deutsch-spanischen Handelsvertrag wendet, die dritte eine steuerliche Neueinschätzung des Rebgeländes und Einreihung des ganzen Kaiserstuhles in die Notstandsgebiete fordert und die letzte eine finanzielle Unterstützung zur Beschaffung von Rebschädlingsmitteln erbittet.

Digitized by Google

Hierauf hielt Reichstagsabgeordneter Kerp einen inhaltsreichen und formvollendeten Vortrag über die wirtschaftspolitische Lage des deutschen Weinbaues und deutschen Winzers, worauf sich eine anregende Diskussion bis nach 6 Uhr entspann, aus der als leitender Gedanke hervorging nur ein Zusammenschluß aller Winzer, gleichgültig welcher politischen Stellung sie angehören, zu einem Interessenverband kann ihnen die Macht geben in Zukunft bei wichtigen Fragen gehört zu werden.

Personalia

Direktor Dr. K. Müller-Karlsruhe, der Präsident des deutschen Weinbauverbandes konnte am 1. Februar seinen 60. Geburtstag feiern. In schwerster Zeit hat er das Steuerrad des deutschen Weinbauverbandes ergriffen und den Verein mit bewundernswerter Energie unter Zurücksetzung aller persönlichen Interesse geleitet. Ihm dafür die Anerkennung aller deutschen Weinbauern auszusprechen ist eine Dankespflicht.

Die bekannten pfälzischen Vertreter des Weinbaues die Herren Landtagsabgeordneten Karl Rassiga in Maikammer und August Hoffmann in Klingenmünster erhielten von der bayerischen Regierung die Titel Oekonomierat.

Bekanntmachung

Beschickung der Weinausstellung und Traubenweinkosthalle auf der 31. Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Stuttgart vom 16. bis 21. Juni 1925.

Die Badische Landwirtschaftskammer veranstaltet zur Vertretung des badischen Weinbaues und zur Gewinnung neuer Absatzgebiete eine Beschickung der Weinausstellung und der Traubenweinkosthalle der D. L.-G. in Stuttgart. Sie trägt hierbei die Kosten ihrer eigenen Veranstaltung (Vorprobe), sowie die Kosten der Fracht nach der Ausstellung für diejenigen Weine, die bei der von ihr veranstalteten Vorprobe von der hierzu bestellten Kommission ausgewählt worden sind.

Es können nur Aussteller mit selbstgezogenen Weinen oder Genossenschaften mit selbstgezogenen Weinen ihrer Mitglieder zugelassen werden. Von jeder angemeldeten Sorte sind mindestens 50 Flaschen zu liefern. Sämtliche zur Ausstellung zugelassenen Weine werden von der D. L.-G. fest angekauft. Die Preise der Weine sind deshalb von den Ausstellern mit Glas und Verpackung (aber ausschließlich Weinsteuer) zu berechnen. Leergut wird nicht zurückgesandt. Die D. L.-G. behält sich vor, bei Weinen in hoher Preislage weniger als 50 Flaschen anzufordern. Auch ist die D. L.-G. berechtigt, Weine, die nach ihrer Ankunft nicht als ausschankfähig befunden werden, von der Ausstellung zurückzuweisen und vom Ankauf auszuschließen.

Die Weine werden in der Traubenweinkosthalle verkauft; außerdem werden fachmännische Kostproben auf der Ausstellung veranstaltet, zu der jeder Aussteller 6 Flaschen unentgeltlich zu liefern hat. Zu diesen Kostproben können auch Weine zugelassen werden, die nicht für die Ausstellung gleichzeitig angemeldet wurden.

Wir laden die Rebbesitzer, die in der Lage sind, für das Weinbaugebiet Baden charakteristisch naturreine Weine auszustellen, ein, sich an der Ausstellung zu beteiligen. Von jeder Weinsorte sind für die Vorprobe bis spätestens 1. März dieses Jahres 4 Flaschen (zu 3/4 Liter) an die Badische Landwirtschaftskammer, Weinbauabteilung, Karlsruhe, Stefanienstraß 47, unter Ausfüllung eines von dieser zu beziehenden Anmeldebogens für jede Weinsorte einzusenden.

Die Einsender erhalten alsbald Mitteilung über die Zulassung ihrer Weine und nähere Aufforderung für den Versand der Weine an die Ausstellung.

Karlsruhe, den 20. Januar 1925.

Der Vorsitzende der Badischen Landwirtschaftskammer:
Gebhard.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Rheumatismus ★ Gicht ★ Hexenschuss

„Gute Fee"

Giftfrei
Absolut unschädlich
Wirkt sofort
Greift das Herz nicht an.

PREIS 3 Mk p. FLASCHE

Erhältlich in Apotheken oder direkt bei »Fee-Vertrieb«
Versandstelle der Wieland-Apotheke
Berlin W.15, Hohenzollerndamm 2 ☆ Oliva 3343.

GUTACHTEN

Abschrift beglaubigt den 13. Januar 1925
gez. Fritz Kantorowicz, Notar.

der Allgemeinen Ortskrankenkasse in R . . . . . 3. Januar 1925.

Die uns gütigst übersandten 6 Flaschen „GUTE FEE" haben wir bei einem Mitgliede in schwerem Stadium von Ischias angewandt. Alle angewandten Mittel, auch Bäder, hatten bisher versagt. Der Patient befindet sich recht wohl nach dem Gebrauch der 6 Fläschchen . . . . Sie wollen uns umgehend noch 10 solche Fläschchen senden.

I. A.: gez. Sch . . . . . Geschäftsführer.

Neuralgie ★ Ischias ★ Grippe ★ Migräne

NOSPERAL
gegen [illegible]nospora

Farbwerke
vorm. Meister Lucius & Brüning
Hoechst a. M.
10

NOSPRASE
gegen Peronospora
Heu- und Sauerwurm

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 19. Februar 1925 | Nr. 4

Inhalt: Zillig, Witterung, Weinbau und Rebschädlingsbekämpfung an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1924, S. 31; Stellwaag, Erwiderung an Herrn Dr. Thiem (Schluß) S. 36; K. Müller, Badens Weinmosternte 1924 S. 37; Kleine Mitteilungen S. 38; Rundschau S. 39; Vereinsnachrichten S. 39; Fragen und Antworten, S. 40; Personalia S. 40.

Witterung, Weinbau und Rebschädlingsbekämpfung an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1924.

Von Dr. Zillig,
Leiter der Zweigstelle Trier der Biologischen Reichsanstalt.

A. Witterung.

Die Witterung des Jahres 1924 war charakterisiert durch ein kaltes Frühjahr, einen warmen Vorsommer, einen außerordentlich niederschlagsreichen und zum Teil kühlen Nachsommer und einen milden Herbst. Die nachfolgenden Tabellen geben eine Übersicht der für den Weinbau besonders wichtigen meteorologischen Elemente in den ersten zehn Jahresmonaten nach den Beobachtungen der von der Zweigstelle bedienten meteorologischen Station Trier und der von der Rebenveredelungsanstalt Bernkastel unterhaltenen meteorologischen Station Bernkastel.

Monat	Temperat. Grad Celsius				Relat. Luftfeuchtigkeit %				Niederschlag in mm				Sonnenschein in Stunden			
	Trier		Bernkastel		Trier		Bernkastel		Trier		Bernkastel		Trier		Bernkastel	
	1924	20-jährig. Mittel	1924	13-jährig. Mittel	1924	20-jährig. Mittel	1924	13-jährig. Mittel	1924	20-jährig. Mittel	1924	13-jährig. Mittel	1924	20-jährig. Mittel	1924	13-jährig. Mittel
Januar . . .	−0,2	1,4	−0,1	2,2	85	85	82	82	35,1	56,1	29,7	54,6	46,7	36,7	76,5	34,2
Februar . . .	0,0	2,3	0,1	2,8	83	82	78	79	32,8	43,5	43,6	33,2	57,0	64,5	76,1	68,7
März	4,4	5,2	4,6	5,7	78	78	74	75	66,0	56,0	39,2	48,5	110,8	108,0	131,6	105,4
April	8,2	8,2	7,9	8,5	76	73	76	71	81,8	48,6	65,5	48,9	106,8	103,8	113,5	146,4
Mai	14,7	13,7	14,9	14,4	76	72	69	69	103,9	58,7	87,5	53,0	209.0	229,2	234,4	224,4
Juni	16,5	15,9	15,9	16,3	74	72	69	71	37,4	64,3	73,0	56,9	192,2	189,9	214,6	211,4
Juli	17,7	16,9	17,6	17,9	76	74	72	73	83,4	76,3	97,0	68,6	205,2	181,2	220,1	212,2
August	14,6	16,5	14,5	16,7	86	77	83	77	149,4	74,0	173,9	80,5	98,7	176,1	96,4	173,2
September . . .	13,8	13,4	14,1	14,4	88	81	82	80	69,1	54,8	68,2	60,6	71,2	119,8	99,7	129,3
Oktober . . .	10,3	9,1	10,4	9,3	85	84	83	83	95,3	61,5	59,3	59,8	66,5	82,4	77,0	83,9
Summe . . .	100,0	102,6	99,9	108,2	807	778	768	760	754,2	593,8	736,9	564,6	1164,1	1322,6	1339,9	1389,1
Mittel aus den 10 Monaten . .	10,0	10,3	10,0	10,8	80,7	77,8	76,8	76,0	75,4	59,4	73,7	56,5	116,4	132,3	134,0	138,9
Summe a. d. Veg.-Mon. Mai m. Okt.	87,6	85,5	87,4	89,0	485	460	458	453	538,5	388,6	558,9	379,4	842,8	978,6	942,2	1034,4
Mittel	14,6	14,3	14,6	14,8	81	77	76	76	89,8	64,8	93,2	63,2	107,1	163,1	157,0	172,4

Die Witterung des Jahres 1924 war also im Durchschnitt für den Weinbau nicht gerade ungünstig. Wenn dennoch das Ernteergebnis zwar der Menge nicht aber der Qualität nach befriedigte, so liegt dies an den Witterungsverhältnissen bestimmter Zeitabschnitte. Im Bericht über das Jahr 1923* konnte nachgewiesen werden, daß nicht der Witterungsdurchschnitt für das Gedeihen der Rebe ausschlaggebend ist, sondern die Witterung in den einzelnen für die Entwicklung der Blüte bezw. der Frucht wichtigen Zeitabschnitten. Wurde im Jahre 1923 durch eine annormal kühle Mai- und Juniwitterung die Blütenentwicklung aufs schwerste beeinträchtigt und so ein völliger Fehlherbst der Menge nach bewirkt, so konnten im Jahre 1924, trotz prächtigen Blütenwetters, die Trauben infolge der annormal kühlen und niederschlagsreichen Augustwitterung nicht den Reifegrad erlangen, der für einen Qualitätsherbst erforderlich ist. Im einzelnen geht die Einwirkung der Witterung im Jahre 1924 auf den Rebstock aus dem folgendem Abschnitt hervor.

* Weinbau und Kellerwirtschaft 1924, 3, 7–10 und 17.

B. Entwicklung der Rebe.

Im Januar blieb nach den Feststellungen der meteorologischen Station Trier die mittlere Lufttemperatur mit

Digitized by Google

0,2 Grad um 1,6 Grad, im Februar mit 0 Grad um 2,3 Grad, im März mit 4,4 Grad um 0,8 Grad gegenüber dem 20-jährigen Durchschnitt (1905—1924) zurück. Der April brachte mit 8,2 Grad eine normale Wärme, dagegen 82 mm Niederschlag gegen 49 des 20-jährigen Mittels. Die Frühjahrsarbeiten im Weinberg wurden durch diese Witterungsverhältnisse außerordentlich verzögert und der Rebstock andererseits im Austrieb zurückgehalten. Die Winterfröste, welche in unserem Weinbaugebiet, in Trier mit —13,3 Grad, in den kühleren Seitentälern mit etwa —15 Grad, am 31. Dezember 1923 ihren Höhepunkt erreichten, blieben für den Rebstock im allgemeinen ohne Schaden. Nur da, wo man mit dem Rebschnitt bereits vor den stärkeren Frösten begonnen hatte, z. B. in einer Mitte Dezember geschnittenen Parzelle eines Weinguts im Ruwertal, blieben zahlreiche Bogreben ganz oder teilweise taub. Der aus Gründen der Arbeitseinteilung häufig bereits auf Ende November statt Anfang Februar gelegte Beginn des Rebschnitts kann also bei schweren Frösten verhängnisvoll werden. Der Mai zeichnete sich trotz reichlicher Niederschläge durch hohe Wärme aus. Das Mittel der Lufttemperatur übertraf mit 14,7 Grad dasjenige des 20-jährigen Durchschnitts um 1 Grad, während die Niederschlagsmenge mit 104 mm fast die doppelte Höhe aufwies als die des 20-jährigen Durchschnitts von 59 mm. Die Bodentemperaturen blieben freilich infolge der kalten Vormonate noch bis zum Juli gegenüber dem Durchschnitt zurück. Der Austrieb der Rebstocks begann daher erst Mitte Mai, aber nun setzte eine außerordentlich rasche Entwickelung ein. Bereits am 20. Mai waren die ersten Rebblätter völlig entwickelt und schon am 31. Mai wurden am Schloßberg bei Zeltingen die ersten blühenden Gescheine des Moselrieslings gefunden. Der Austrieb vollzog sich im allgemeinen vollkommen, d. h. sämtliche Knospen trieben aus und wurden auch durch Kälterückschläge nicht gestört. Indessen konnte man beobachten, daß die dem alten Holz zunächst stehenden Triebe im allgemein nur ein Geschein entwickelten, während die folgenden 2, ausnahmsweise auch 3 und 4 aufwiesen. Es hing dies wahrscheinlich damit zusammen, daß die untersten Knospen des vorjährigen Holzes sich in dem naßkalten Vorsommer des Jahres 1923 nicht so vollkommen vorbilden konnten, wie die später entstandenen. Häufig zeigte sich das den untersten Knospen gegenüberliegende Diaphragma beim Durchschneiden unvollkommen ausgebildet, ja zu Teil abgestorben. Die Befürchtung, daß die an einem solchen Diaphragma stehenden Augen überhaupt nicht austreiben würden, bestätigte sich glücklicherweise im allgemeinen nicht. Der infolge der warmen und feuchten Maiwitterung außerordentlich starke Trieb machte den Beginn der Laubarbeiten bereits zu Ende des Monats notwendig. Andererseits zeigte sich in Weinbergen, in welchen das Frühjahrsgraben infolge der ungünstigen Witterung noch im Rückstande war, eine kräftige Unkrautentwicklung. Schon am 18. Mai waren solche Weinberge durch die Blüten des kriechenden Hahnenfußes gelb oder in kalkarmen Böden durch diejenigen des kleinen Sauerampfers rot gefärbt. Auch im Juni übertraf die Temperatur von im Mittel 16,4 Grad diejenige des 20-jährigen Mittels noch um 0,5 Grad, während die Niederschlagsmenge von 37 mm nur etwas mehr als halb so hoch war, wie diejenige des 20-jährigen Durchschnitts von 64 mm. Die Blüte des Moselrieslings setzte im allgemeinen Mitte Juni ein, erreichte am 23. ihren Höhepunkt und war in den letzten Tagen des Monats größtenteils beendet. Infolge kühler Nächte zog sie sich länger hin als man erwartet hatte. Der Ansatz an Gescheinen war außerordentlich reichlich. 20 ja selbst 30 Gescheine an einer Bogenrebe waren leicht zu finden. Nur in trockenheißen Berglagen war der Ansatz geringer und auch ein allerdings nicht starkes „Durchrieseln" von Gescheinen zu beobachten. An der Untermosel wurde der Ansatz durch zahlreiche Nebel während der Blütezeit beeinträchtigt. Auch im Juli war die mittlere Lufttemperatur mit 17,7 Grad noch um 0,8 Grad höher als im 20-jährigen Durchschnitt die Niederschlagsmenge mit 76 mm normal. Die Entwicklung der Trauben schritt daher gut voran. Der August brachte infolge ungewöhnlich niedriger Temperaturen und starker Niederschläge eine beträchtliche Entwicklungshemmung. Blieb doch die mittlere Lufttemperatur mit 14,6 Grad um 1,9 Grad gegenüber dem 20-jährigen Durchschnitt zurück, während die Niederschlagsmenge von 149 mm doppelt so hoch war als die normale von 74 mm. Seit Bestehen der meteorologischen Station Trier, d. h. dem Jahre 1905, wurde nur einmal, im August 1912, eine ähnlich niedrige Mitteltemperatur (14,3 Grad) festgestellt. Die Höchsttemperatur des Monats betrug nur 26,6 (am 7.) während die Tiefsttemperatur mit 7,1 Grad (am 29.) ungewöhnlich niedrig lag. Nur 2 Sommertage (mit Temperaturen von 25 Grad und darüber) waren zu verzeichnen, während gewöhnlich 10 (Mittel aus den Jahren 1908—23) festgestellt werden. An 22 Tagen fiel 0,1 mm Niederschlag und darüber. Seit Vorliegen genauer Regenmessung in Trier (1905) brachte nur der August 1908 eine annähernd so hohe Niederschlagsmenge (143 mm). Keinem einzigen heiteren Tag standen 15 trübe gegenüber. Die Sonnenscheindauer blieb mit 99 Stunden erheblich gegenüber der im 11-jährigen Mittel errechneten von 176 Stunden zurück. So konnten im August nur ganz vereinzelt Trauben gefunden merden, welche sich zu hellen begannen. Im September wich die Witterung nicht mehr so stark von der Norm ab. Die mittlere Lufttemperatur war mit 13,8 sogar um 0,4 Grad höher als normal, die Niederschlagsmenge übertraf mit 69 mm diejenige des 20-jährigen Durchschnitts von 55 mm nicht erheblich. Die Sonnenscheindauer war jedoch mit 71 Stunden gegen 120 Stunden des 11-jährigen Mittels völlig unzureichend, sodaß die Entwicklung der Trauben auch im September nur langsam voranschritt. In guten Lagen war die Reife um die Mitte des Monats bei dem Riesling soweit vorgeschritten, daß sich die Trauben süß verkosteten, in schlechten Lagen dagegen fanden sich noch am Ende des Monats Trauben nicht „im Wein". Die herbstliche Laubverfärbung setzte um die Mitte des Monats in zahlreichen Weinbergen ein. Nur stark mit Kupferkalkbrühe gespritzte und in gutem Ernährungszustand befindliche Reben waren noch zu Ende des Monats völlig grün. Die Zahl der Gewitter während der Monate März bis September war mit 23 nach den Beobachtungen in Trier normal. Nur ein paarmal waren

Digitized by Google

dieselben von Hagelschlag begleitet, welcher nur in manchen Gemarkungen Schaden am Rebstock hervorrief. Die Wärme im Oktober übertraf im Mittel mit 10,3 Grad die normale um 1,2 Grad, die Niederschlagsmenge mit 95 mm die normale von 62 mm um fast 1/3. Diese warme, feuchte Witterung begünstigte die Reife der Trauben. Sie konnte freilich nicht mehr nachholen, was die trübe August- und Septemberwitterung verdorben hatte. Die Traubenlese begann zunächst in dem Elbling-Gebiet an der Obermosel am 13. Oktober und war dort gegen Ende Oktober beendigt. Die Mostgewichte lagen beim Elbing im allgemeinen zwischen 40—60 Grad Öchsle bei 15—16 pro Mille Säure. Der Menge nach wurde an der Obermosel 1/2 bis 2/3 des Jahres 1922, also eines Normalherbstes geerntet. Die Lese der Rieslingstrauben begann an der Untermosel am 21. Oktober. Die Menge wurde dort auf 1/2 bis 2/3 eines Normalherbstes geschätzt. An der Mittelmosel, der Saar und Ruwer begann die Hauptlese erst in ersten Novembertagen und war Mitte November im allgemeinen beendigt. Sie wurde durch das vom 3. bis 6. November vorhandene Hochwasser, das überdies in niedrig gelegenen Weinbergen schlimme Zerstörungen anrichtete, empfindlich gestört. Mit Ausnahme eines Frostes von von etwa —3 Grad am 10. November setzte erst vom 14. November an wieder Frostwetter ein, das sich am 18. November auf etwa —5,5 Grad steigerte. Im allgemeinen konnte daher die Ernte ohne Beschädigung durch Frost hereingebracht werden. Die Mostgewichte bewegten sich beim Riesling im großen Durchschnitt zwischen 50—60 Grad Öchsle bei 11—14 pro Mille Säure. Die niedrigsten Lagen um 40, die höchsten um 75 Grad. Die Erntemenge war mit Ausnahme der Untermosel durchschnittlich so hoch wie 1922, in manchen Gemarkungen sogar höher, sodaß auf 800 bis 1500 Stöcke aus gutgepflegten Weinbergen ein Fuder (rund 1000 Liter) Most geherbstet werden konnte. Die Holzreife erreichte in geringeren Lagen nicht den Höhepunkt.

C. Krankheiten.

Der echte Mehltau oder das Oidium (Uncinula necator) wurde am 27. Mai erstmals bei Cochem beobachtet und trat vom 2. Junidrittel an, in nicht oder nicht rechtzeitig geschwefelten Bodenlagen stärker auf. Mit dem vorbeugenden ersten Schwefeln wurde auf den großen Gütern am 21. Mai begonnen, ein zweites Schwefeln alsbald nach der Blüte, also Ende Juni durchgeführt. Wo dies nicht erfolgt war, zeigte sich der Pilz nach den Anfang Juli gefallenen Niederschlägen allenthalben vereinzelt an den Trauben. In anfälligen Lagen breitete er sich, durch feuchtwarme Witterung begünstigt, erheblich aus. Ein Schwefeln wurde um diese Zeit durch häufige Niederschläge sehr erschwert. Im August und September machte das Oidium nur in nicht oder nicht rechtzeitig geschwefelten Weinbergen oder in stark anfälligen Lagen weitere Fortschritte, während es sonst in diesem Jahr verhältnismäßig leicht niedergehalten werden konnte.

Der falsche Mehltau oder die Peronospora (Plasmopara viticola) wurde erstmals am 29. Mai in Rebschulen, in den ersten Junitagen auch im freien Weinberg festgestellt. Der Ausbruch der Primärinfektionen erfolgte also genau zu dem nach dem Inkubationskalender zu erwartenden Zeitpunkt. In richtig bewirtschafteten Weinbergen wurde das erste Spritzen in den letzten Tagen des Mai, das zweite Spritzen im letzten Junidrittel d. h. sofort nach Beendigung der Blüte, das dritte Spritzen Ende Juli, Anfang August, vorgenommen. Wo indessen das erste Spritzen erst Ende Juni erfolgte und zudem Gewitterregen niedergegangen waren, griff die Peronospora auf die Gescheine über und richtete so erheblichen Schaden an. Es war dies allerdings nur in wenigen Gemarkungen der Fall. Die Regentage im ersten Julidrittel ermöglichten einen neuen Ausbruch der Peronospora vom 17. Juli an, an Blättern und Trauben in den zu spät gespritzten Weinbergen. Vereinzelte Lederbeeren wurden Ende Juli gefunden. Sehr heftig trat die Krankheit in den nicht häufig genug gespritzten Rebschulen im Juli auf. Die zahlreichen Niederschläge im August hatten infolge der niedrigen Temperaturen von im Mittel nur 14,6 Grad keine Ausbreitung zur Folge. In manchen Teilen des Weinbaugebietes z. B. im Bezirk Trier und an der Saar waren Ende August auch völlig ungespritzte Parzellen noch nahezu unversehrt durch Peronospora. Erst die warme und feuchte Septemberwitterung bewirkte eine starke Ausbreitung des Pilzes in nicht oder nicht zum dritten Mal gespritzten Weinbergen, sodaß daselbst Ende September sämtliche Blätter erkrankt und zum Teil bereit abgefallen waren und sich auch zahlreiche Lederbeeren vorfanden. Bei der zurückgebliebenen Reife bedeutete dies einen erheblichen Schaden. Glücklicherweise blieben solche Weinberge vereinzelt und hoben sich schon im September von von Ferne durch ihre braune Färbung von den gutgepflegten ab. Die Fernhaltung auch der Peronospora gelang daher in diesem Jahre bei richtiger und und rechtzeitiger Spritzarbeit im allgemeinen ohne besondere Anstrengung.

Der rote Brenner (Pseudopoziza tracheiphila) trat vom 20. Juni an in allen Teilen des Weinbaugebietes am Riesling wie am Elbling sehr stark auf. Ganz plötzlich zeigten sich von diesem Zeitpunkt an zunächst gelbliche, meist am Blattrand beginnende Flecken, welche immer mehr an Umfang zunahmen und vom Ausgangspunkt aus allmählich mit rotbrauner Farbe vertrockneten, während der Übergang zu den noch gesunden Blatteilen meist durch eine gelblichgrüne Zone gebildet wurde. Teilweise lagen diese Flecken auch mitten in der Blattspreite, konnten aber von den Ölflecken der Peronospora durch ihre helle Färbung und meist nicht kreisrunden Umriß leicht unterschieden werden. Auch sproßte aus diesen Flecken, wenn man befallene Blätter in die feuchte Kammer brachte, kein* Pilzrasen hervor. Die erkrankten Blattzonen schnitten vielfach scharf an zwei Hauptnerven ab oder endigten an den Nebennerven. In den Gefäßen der Nerven der erkrankten Zonen konnten die Pilzfäden des Krankheitserregers in Längsschnitten bei etwa 250-facher Vergrößerung nachgewiesen werden. Meist zeigten sich die Flecken beim

* In einer Mitte Juli in der Tages- und Fachpresse veröffentlichten Mitteilung über den roten Brenner stand infolge eines Druckfehlers statt kein „klein".

Digitized by Google

ersten Befall nur an den unteren 3—4 Blättern der diesjährigen Triebe. Da nur diese unteren Blätter um den 20. Mai entwickelt waren, mußte die Infektion zu diesem Zeitpunkt erfolgt sein. Tatsächlich waren zwischen dem 20. und 26. Mai, mit Ausnahme eines Tages, stets Gewitterregen niedergegangen. Die Inkubationszeit betrug also genau 4 Wochen. Bekanntlich geht die Infektion von den auf dem abgefallenen Laub gebildeten Schlauchfrüchten aus, welche bei einer gewissen, noch unbekannten Temperatur und Feuchtigkeit ausgeschleudert werden und auf die jungen Blätter gelangen. Es können daher nur die Blätter befallen werden, welche zur Zeit des Ausschleuderns der Schlauchsporen bereits gebildet sind, während die späteren beim ersten Befall verschont bleiben. Dieser findet daher bei uns alljährlich in der zweiten Maihälfte, vielleicht auch noch in den ersten Junitagen, statt. Die vorbeugende Schutzwirkung der Kupferkalkbrühe gegen diesen Pilz ist bekannt. Tatsächlich zeigten Weinberge, in welchen die erste Bespritzung gegen Peronospora bereits in den letzten Maitagen erfogt war, nur vereinzelt befallene Blätter, während anstoßende gleichartige Parzellen, in welchen die erste Bespritzung erst Mitte Juni stattgefunden hatte, starken Befall aufwiesen. Besonders heftig waren sehr spät, d. h. erst im Mai oder Anfang Juni gegrabene Weinberge befallen, da dort die Vermehrungsorgane des Pilzes auf dem abgefallenen Reblaub nicht rechtzeitig durch Untergraben desselben unschädlich gemacht worden waren. Andererseits leidet in solchen Weinbergen die Nährstoffzufuhr infolge ungenügender Bodenerwärmung und Lüftung Not. Man hat aber beobachtet, daß der rote Brenner besonders heftig in sehr trockenen Lagen auftritt, wo die Wasser- und Nährstoffversorgung des Rebstocks im Frühjahr nicht befriedigend verläuft. Der Pilz scheint eben nur dann in den Gefäßen der Blattnerven leben zu können, wenn der durch dieselben aus dem Boden aufgenommene Nährstoffstrom eine gewisse (annormale) Konzentration besitzt, wie sie bei unzureichender Wasser- bezw. Nährstoffversorgung vorliegt. Während man bisher glaubte, daß die unzureichende Wasserversorgung die Vorbedingung für einen heftigen Befall mit roten Brenner bilde, möchte ich nach den Beobachtungen dieses Jahres annehmen, daß eher unzureichende Versorgung mit Nährstoffen hierfür verantwortlich gemacht werden muß. Denn der erste und noch mehr der zweite Befall durch roten Brenner zeigte sich in unserem Weinbaugebiet am stärksten in den steilen Lagen und auf vorspringenden Köpfen, während Bodenlagen und Mulden ganz oder fast ganz verschont blieben. Bei den außerordentlich hohen Niederschlägen im Mai und wiederum im August konnte aber von einem Mangel an Wasser in diesen Lagen, wenigstens im heurigen Jahre nicht die Rede sein. Viel näher liegt die Annahme, daß hier infolge der erhöhten Auswaschung des Bodens und der hier naturgemäß meist stiefmütterlich vorgenommenen Düngung ein Nährstoffmangel im Boden vorhanden ist. Vielleicht hängt die größere Anfälligkeit derartiger Lagen auch mit der Wasserstoffionenkonzentration im Boden zusammen. Untersuchungen hierüber sind im Gange. Andererseits zeigte sich ein stärkeres Auftreten der Krankheit freilich auch in sehr schweren Böden, in welchen man einen Nährstoffmangel nicht ohne weiteres erwarten konnte. Da aber diese Böden, ähnlich wie die eingangs erwähnten, zu spät gegrabenen Weinberge, sich im Frühjahr nur langsam erwärmen, muß die Neubildung der feinen Saugwurzeln bezw. Wurzelhaare und damit die Aufnahme genügender Nährstoffmengen notleiden. Die Annahme, daß unzureichende Nährstoffversorgung die Vorbedingung für den Befall mit rotem Brenner bildet, wird endlich dadurch bestärkt, das ein heftiges Auftreten in schwachwüchsigen, also unterernährten Weinbergen allenthalben zu beobachten war.

In stark heimgesuchten Weinbergen konnten Ende Juni 15 und mehr befallene Blätter an einer Bogrebe festgestellt werden, sodaß die Assimilationsfläche hierdurch erheblich verringert wurde und der Ansatz bezw. die Entwicklung der Traubenbeeren sichtbar notlitt. An den Beeren selbst konnte man während des Sommes keinerlei Befall durch den roten Brenner beobachten. Es wurde den Winzern geraten, bei den Laubarbeiten entsprechend weniger Geizblätter zu entfernen. Die Blattflecken nahmen immer mehr an Größe zu, sodaß Ende Juli die untersten Blätter an den diesjährigen Trieben meist bereits abgefallen waren. Ende Juli konnten beim Elbling sowohl als beim Riesling an der Unterseite der Blattflecken, vorvornehmlich in der Nähe der Nerven, vereinzelte Konidienträger des Brennerpilzes mikroskopisch festgestellt werden. Mit bloßem Auge waren auf den abgestorbenen Teilen der Blattflecken zunächst unter- später auch oberseits zu diesem Zeitpunkt grünschwarze Pilzrasen zu beobachten, welche sich beim Einbringen der Blätter in die feuchte Kammer kräftig entwickelten und Millionen von hefeartigen, kettenförmig abgeschnürten, sehr leicht abfallenden Konidien erzeugten. Bei diesem in Reinkultur genommenen Pilz, dessen Zugehörigkeit noch nicht festgestellt werden konnte, handelt es sich wahrscheinlich um einen Saprophyten, welcher mit dem roten Brenner nichts zu tun hat.

In den gegenüber den Devonschieferböden der Mittelmosel und Saar nährstoffärmeren Grauwackenböden der Untermosel war die Auswirkung des Befalls besonders heftig. Am 1. und 2. August konnte dort, besonders in steilen Lagen, ein Befall von schätzungsweise 50% der Rebblätter festgestellt werden, und an den am stärksten befallenen Stöcken trat der Verlust der unteren Blätter bereits von weitem deutlich in Erscheinung. Das Zurückbleiben der Erntemenge an der Untermosel im Jahre 1924 gegenüber der Mittelmosel, Saar und Ruwer ist sicherlich, zum Teil wenigstens, auf den erheblichen Rotbrennerbefall daselbst zurückzuführen. Auch in den schweren Kalkböden der Obermosel war der Befall an dem dort allein angebauten Elbling ein sehr heftiger.

Während aber an der Mosel bisher nur eine einmalige Infektion mit rotem Brenner im Frühjahr bekannt war, erfolgte in diesem Jahre eine zweite, welche an Stärke die erste noch übertraf. Sie trat von Mitte September an allenthalben sowohl am Riesling als am Elbling in Erscheinung und war um so deutlicher, als die im Frühjahr befallenen Blätter im Juli und August großenteils abgefallen und so von Ende August an meist nur gesunde

Digitized by Google

Blätter zu sehen waren. Wahrscheinlich wurde diese zweite Infektion durch die Ende Juli, Anfang August gebildeten Konidien bewirkt und erfolgte in dem an Niederschlägen überreichen Monat August. Sie ergriff wahllos die bis dahin verschonten, höhergelegenen Blätter, sogar diejenigen der Geiztriebe. In manchen Gemarkungen mochte diese zweite Infektion infolge örtlicher Witterungseinflüsse, schon früher erfolgt sein. So meldete Verwalter Zenz in Zeltingen Anfang August eine erneute Ausbreitung der Erkrankung bis zum 14. Blatt und auch Befall der Geizblätter. Dieser zweite Befall war so stark, daß in den ersten Oktobertagen steile Lagen und vorspringende Köpfe beim Riesling sowohl wie beim Elbling schon von ferne braunrote Färbung des Laubes zeigten, als seien sie vom Frost getroffen worden, während sich in Mulden und Bodenlagen kein oder nur ganz unbedeutender Befall zeigte. Der Übergang von der grünen zur braunroten Laubfärbung war an der Grenze der beiden Lagen z. B. auf der Domäne Serrig a. d. Saar am 3. Oktober deutlich zu sehen. Die Ränder der befallenen Blätter waren mehr oder minder stark eingerollt. Eine unzulängliche Wasserversorgung der Rebe konnte bei den ungewöhnlich hohen Niederschlägen im August, selbst in steilen Lagen, den Befall nicht begünstigt haben, so daß auch zu diesem Zeitpunkt eine unzureichende Ernährung der Rebe in den genannten Lagen die Vorbedingung für den starken Befall gewesen sein dürfte. Die Reife der Trauben und die Ausreife des Holzes wurden durch den zweiten Befall in diesen Lagen zweifellos ungünstig beeinflußt. Merklich geringer blieb dieser Befall unter sonst gleichen Bedingungen in Weinbergen, welche noch spät, d. h. Anfang August mit Kupferkalkbrühe kräftig gespritzt worden waren und sich auch sonst in gutem Kulturzustande befanden. In den ersten Oktobertagen konnten beim Elbling sowohl als beim Riesling auf den Brennerflecken an der Blattunterseite, wiederum hauptsächlich in der Nähe der Blattnerven, diesmal zahlreiche Konidienträger des Brennerpilzes mikroskopisch wahrgenommen werden. Mit bloßem Auge waren sie nicht zu sehen. Dagegen sproßten aus den abgestorbenen Blattstellen ober- und insbesondere unterseits die bereits Ende Juli auf den erstbefallenen Blättern sichtbaren grünschwarzen Pilzrasen des unbekannten Saprophyten hervor und zwar diesmal wohl infolge der höheren Feuchtigkeit weit üppiger als Ende Juli. Die Brennerflecken nahmen bis zum Ende Oktober noch an Größe zu und der Laubfall setzte in den stark befallenen Weinbergen um diese Zeit ein, also etwa 8 Tage früher als in den übrigen.

Bezüglich der Anfälligkeit verschiedener Rebsorten für den roten Brenner wurde beobachtet, daß der Elbling weit anfälliger ist als der Riesling. So zeigten sich in einem Elblingweinberg bei Cafel am 17. Juli die darin zerstreut stehenden Elblingstöcke weit stärker befallen. Auch die Krankheitserscheinung ist beim Elbling charakteristischer als beim Riesling, bei dem es wenigstens beim zweiten Befall nicht immer leicht war, die durch roten Brenner verursachten Blattflecken von den vom Peronospora-Befall zurückgebliebenen zu unterscheiden. Auch der weiße Burgunder scheint anfälliger zu sein als der Riesling, da eine Anzahl von Stöcken dieser Rebsorte auf dem Weingut Falkenstein sich am 13. Oktober weit stärker befallen zeigte als die umstehenden Rieslingstöcke. Bezüglich anderer Rebsorten konnten keine Beobachtungen gemacht werden, da solche in unserem Weinbaugebiet nur ganz vereinzelt zu finden sind.

Es bleibt noch die Frage zu klären, wie es möglich war, daß der rote Brenner in diesem Jahre im Weinbaugebiet der Mosel, Saar und Ruwer so außerordentlich stark und weit verbreitet auftrat, während er bis dahin nur in trockensteilen Lagen der Untermosel am Riesling und in den schweren Kalkböden der Obermosel am Elbling alljährlich mehr oder minder stark in Erscheinung trat. Zu diesem Zweck müssen wir uns die Frühjahrswitterung nochmals kurz vergegenwärtigen. Durch die tiefen Temperaturen im Januar, Februar und März wurde eine Unterkühlung des Bodens hervorgerufen, welche im April und Mai bei 50 cm Tiefe rund 1/2 Grad, bei 1 m Tiefe rund 1 Grad betrug. So war die Tätigkeit des Wurzelwerkes und damit die Nährstoffaufnahme noch nicht auf der Höhe, als hohe Wärme und reichliche Niederschläge im Mai (Temperaturmittel 1 Grad höher, Niederschlag fast doppelt so hoch als normal) einen ungewöhnlich raschen Austrieb des Rebstocks zur Folge hatten. Es war daher wahrscheinlich, wenigstens zunächst, eine unzulängliche Nährstoffkonzentration in den Gefäßen der Rebblätter vorhanden, welche nach der eingangs aufgestellten Arbeitshypothese die Vorbedingung für die Infektion mit dem Brennerpilz bildet. Ein ähnlicher Nährstoffmangel wurde wahrscheinlich wiederum durch die hohen Niederschläge im August (doppelt so hoch als normal), die das Wachstum gleichzeitig hemmende niedrige Lufttemperatur (rund 2 Grad niedriger als normal) und den mangelnden Sonnenschein (99 Std. gegenüber 176 Std. des 11jährigen Mittels) hervorgerufen, sodaß ein zweiter Befall mit rotem Brenner ermöglicht wurde. Weinbauinspektor Friederichs, Cochem, hat seit Jahren an der Untermosel beobachtet, daß der rote Brenner dann besonders heftig auftritt, wenn im Mai durch starke Niederschläge der Boden zugeschwemmt wird, wodurch die Wurzeltätigkeit in dem geschilderten Sinne beeinträchtigt werden dürfte. Auch im Jahre 1923 dürfte ein Teil der seltsamen Blattbeschädigungen, für welche damals die Botrytis allein verantwortlich gemacht wurde, vom roten Brenner verursacht worden sein. Im Mai 1923 waren aber ebenfalls doppelt so hohe Niederschläge als normal zu verzeichnen. Eine vorbeugende Bekämpfung des roten Brenners fand aber in den letzten Jahren nicht statt, weil die erste Peronospora-Spritzung in unserem Weinbaugebiet infolge der allmählich eingebürgerten Unterschätzung der Gefahr einer frühzeitigen Peronospora-Epidemie und aus wirtschaftlichen Gründen jeweils erst Anfang Juni oder später erfolgte. Es bleibt freilich bezüglich der Biologie des roten Brenners noch viel aufzuklären, wenn auch nach den Beobachtungen dieses Jahres neben gewissen Witterungsbedingungen ein unzulänglicher Ernährungszustand der Rebe für die Infektion Voraussetzung sein dürfte und die Möglichkeit einer zweiten Infektion während des Sommers mit Hilfe der Konidien bei entsprechenden Witterungsbedingungen sichergestellt ist. Eine kräftige Stallmist-Düngung und ein frühzeitiges Graben der im Jahre 1924 vom roten Brenner heimgesuchten Weinberge

Digitized by Google

wird zur Verhinderung weiterer Schäden im Jahr 1925 ebenso nötig sein, wie ein frühzeitiges, vorbeugendes Spritzen mit 1%igen Kupferbrühen, also spätestens im letzten Maidrittel.

Die Graufäule (Botrytis cinerea) trat in Form der Roh- oder Sauerfäule von Mitte August an an bodennahen Trauben in geringem Umfang auf und nahm auch im September im allgemeinen nicht wesentlich an Verbreitung zu. Dieses trotz der hohen Niederschläge und Luftfeuchtigkeit im August geringfügige Vorkommen hatte seine Ursache in dem belanglosen Auftreten des Sauerwurms, der ja erst das Eindringen dieses Pilzes ermöglicht. Tatsächlich zeigte sich auch in besonders sauerwurmanfälligen Lagen, wo nichts zur Bekämpfung dieses Schädlings geschehen war, ein etwas stärkeres Auftreten der Sauerfäule. Auch die weicheren Elblingtrauben wurden davon mehr heimgesucht als diejenigen des Rieslings. Ebenso hielt sich die durch den gleichen Pilz verursachte Stielfäule in mäßigen Grenzen. Nur vereinzelt konnte man gegen Ende September Trauben am Boden liegen sehen, mit Ausnahme einzelner, durch Boden- und Lageverhältnisse besonders anfälliger Weinberge. Auch im Oktober zeigte sich das Abfallen von Trauben infolge von Stielfäule nicht so sehr wie in sonstigen Jahren. Es kann dies bei der hohen Niederschlagsmenge im Oktober und verhältnismäßig hohen Temperatur von im Mittel 10,3 Grd. nicht leicht erklärt werden. Daß auch die Stielfäule durch die Kupferkalkbrühespritzung gegen Peronospora erheblich eingeschränkt wird, konnte an nicht mit Kupferkalkbrühe bespritzten Parzellen wahrgenommen werden. Dort lagen lediglich infolge der Stielfäule Ende Oktober weit mehr Trauben am Boden. In Form der Edelfäule trat der Pilz Ende Oktober nur in bevorzugten Lagen und besonders gut gepflegten Weinbergen in geringem Umfange in Erscheinung. (Fortsetzung folgt).

❖

Erwiderung an Herrn Dr. Thiem zum Aufsatz: „Um die Gestaltung des deutschen Pfropfrebenbaues als Mittel zur Bekämpfung der Reblaus."

Von F. Stellwaag.

(Schluß.)

9. Es muß auffallen, daß Thiem zu meinem Nachteil mit zweierlei Maß mißt. Wenn Börner von sterilen Gallen spricht, so ist nichts dagegen zu sagen, bei mir aber wird der in gleichem Sinn gebrauchte Ausdruck als „besonders unklar" bemängelt. Wenn Börner zufällige Beobachtungen rasch entschlossen verwertet und ganze Theorien darauf gründet, (wie oft war ich Zeuge davon!) so hat Thiem kein Wort darüber zu verlieren, wenn ich aber „Gelegenheitsbeobachtungen" von Börner oder Riley zitiere, wie bedenklich! Wenn Börner darauf hinweist, daß es Reben gibt, die in ihrer äußeren Erscheinung einen fast gleichen Eindruck machen, so findet Thiem nichts dabei; wenn ich aber in einem Zusammenhang von äußerer Ähnlichkeit der Züchtungen und phänotypisch gleichen Sorten spreche, wird es beanstandet. Börner macht verschiedentlich Angaben, daß Blatt- und Wurzelanfälligkeit in Beziehung stehen[1], meine diesbezüglichen Versuchs-ergebnisse aber, auch wenn sie frühere Angaben Börner's bestätigen, bedürfen der Richtigstellung. Nach Börner gibt es im Süden gallbildende Riparien, die Mitteilung dieser Angaben durch mich aber ist ein Fehler. Börner schreibt mir bezüglich 41 B (doch wohl auf Grund von „Versuchszuchten"): „Auch wir vermuten, daß die untersuchten Reben zu zwei verschiedenen Typen gehören"; über mich aber gellt der Schrei der Entrüstung, wenn ich von zwei Typen spreche. Wenn Börner nach seinen Versuchen mit Läusen aus verschiedenen Gegenden Deutschlands die Immunisierung für ganz Deutschland, ja für die Welt fordert, so fühlt Thiem die Ungeheuerlichkeit nicht, führe ich aber Börner als Gewährsmann für Deutschland (nicht einmal für die Welt) an, wie unerhört! Im Gegensatz zu Börner's Sprachgebrauch ist bei mir reblaushart und anfällig nicht eindeutig genug. Börner darf mir nach Kenntnis meiner Untersuchungen schreiben, daß meine Befunde zu seiner Einteilung 1911 zurückführen. Wenn ich aber die gleiche Ansicht äußere, so sagt Thiem „ich behaupte dies irrtümlicherweise."

Woher kommt diese einseitige Parteinahme gegen mich? Etwa daher, daß die Arbeiten von Thiem eine mehr als redaktionelle dienstliche Überprüfung erfahren oder daher, daß Thiem sich unter Aufgabe eigner Ansichten ganz bestimmt darauf einstellen mußte, nichts zu veröffentlichen, was den bekannten Anschauungen Börner's zuwiderläuft?

10. Viele Seiten gelten dem Einwand, daß ich bei einigen in der Anfälligkeit zweifelhaften Reben in den Schlußergebnissen zu bestimmt geschlossen habe, ohne allerdings mit den bekannten Tatsachen in Widerspruch zu geraten. Daß ein Vorwurf in dieser Richtung gerade von Herrn Thiem kommt, hätte ich nicht vermutet. Im Jahre 1922 habe ich auf Wunsch Börner's in Abwesenheit der Naumburger Beamten die Rebenuntersuchungen Thiem's weitergeführt und dabei fast sämtliche vorhandenen Rebenindividuen der Anstalt überprüft. Die Protokolle stellte

[1] Herr Thiem braucht hier Börner nicht in Schutz zu nehmen. In den Jahren 1911 und 1912 hat dieser über eine gewisse, aber nur teilweise bestehende Parallele der Blatt- und Wurzelreaktion auf den Reblausstich berichtet, 1921 aber wurden neue Gesichtpunkte darüber mitgeteilt. Eine erhebliche Zahl neu untersuchter Reben wird aufgeführt, von Fortschritten gegen früher gesprochen und die Gruppe der Halbimmunen begründet. Die Paralelle wird viel deutlicher als vorher ausgesprochen. Zur Erläuterung seiner Veröffentlichungen 1921 und 1922 aber äußerte sich Börner ganz bestimmt über die Beziehungen und ich darf diese den Vertretern des Reichsministeriums, mir und anderen gegenüber gemachten mündlichen Mitteilungen mit dem gleichen Recht als stichhaltig betrachten, wie Thiem sich auf Börners mündlich gemachte Angaben beruft. Er begründete auf die Parallele seine ganze neue Arbeitsweise und führte aus, daß er durch Beobachtung der Blattreaktion in der Lage sei, im Gegensatz zu den früheren mühsamen und nicht eindeutigen Wurzeluntersuchungen rasch und klar die Anfälligkeit beurteilen zu können. „Man schicke mir Reben aus allen Stationen und in Kürze teile ich die Anfälligkeitsgrade der Wurzeln nach den Blättern mit." Sehr wertvoll ist mir in dieser Beziehung eine Bildskizze mit Angaben Börner's. Sein Plan war, die Wurzeluntersuchungen überhaupt überflüssig zu machen.

Digitized by Google

ich jeweils der B.-R.-A. zur Verfügung. (Ich erwähne nur nebenbei, daß Thiem somit seine Versuchsergebnisse zum Teil mir verdankt. Ihm ist die Erinnerung daran wohl entschwunden, obwohl er mit brieflich mitteilte: „Ich benütze gern die Gelegenheit Ihre Mitarbeit an unseren laufenden Untersuchungen hier rühmend und dankend zu bestätigen. In der vorläufigen Mitteilung wird dies meines Erachtens gebührend hervorgehoben"! Dieser Hinweis ist im Gegensatz zur Bemerkung über die Überlassung meiner sonstigen Versuchsergebnisse nie erschienen. Thiem ist geschmeidig genug, sich jetzt so auszudrücken: Daß die (meine) Ergebnisse bis auf wenige Ausnahmen richtig sind, beweist lediglich, daß dem Verfasser die Übereiustimmung seiner Bewertungen mit an der Naumburger Zweigstelle ausgeführten, auf umfangreichen Beobachtungen aufgebauten Ergebnissen nicht unbekannt war!) Ich habe die Versuchsergebnisse nicht in meine Protokolle aufgenommen, obwohl ich doch wohl darüber verfügen durfte. Da es sich aber zum Schluß um Ausführungen allgemeiner Natur handelte, benutzte ich einige Ergebnisse, um mich in Fällen zweifelhafter Reblausanfälligkeit bestimmer ausdrücken zu können. Dabei brachte ich in der Umbruchkorrektur auf Seite 69 einen diesbezüglichen Hinweis. Diese ließ ich zuguterletzt entfallen, da mir Börner schrieb: „Ich bin dienstlich nicht in der Lage, Ihnen ein Anrecht auf die Ergebnisse zuzuerkennen. Ich kann von der Gesamtaufgabe, die mir obliegt, nicht Teile an Dritte und wären sie meine besten Freunde abgeben, bevor sie publiziert sind." Es steht dies im Widerspruch zu der Bemerkung von Thiem, „daß es für die Beamten der Naumburger Zweigstelle eine Selbstverständlichkeit war, Stellwaag soweit zu unterstützen und zu beraten, als es im Rahmen einer objektiven Beurteilung der Ergebnisse möglich, ja erforderlich ist."

Doch einstweilen genug davon. Ich würde auf all Dies nicht eingegangen sein, wenn mich die Thiem'schen Ausführungen nicht dazu gezwungen hätten. Die zeilenfüllende Kritik Thiem's macht es nicht nötig, wesentliches und insbesondere die Schlußergebnisse meiner Schrift zu ändern. Der Weinbaupraxis ist es heute ganz gleichgültig, ob Börner bestätigt oder abgelehnt wird. Sie ist bereits eigene Wege gegangen. Die Börner'sche Ausrottungstheorie nach dem Programm von 1921 und 1922 ist entgiltig begraben. Nun ist der Weg frei für verantwortungvolle und stille Arbeit.

✣

Badens Weinmosternte 1924.

Ein teilweise geringer Samenansatz und ein der Ausbreitung der Peronosporakrankheit und des Roten Brenners besonders günstiges Wetter in den Sommermonaten beeinflußte das Ergebnis der diesjährigen Weinernte von vornherein so ungünstig, daß man mit einem nicht zu großen Ertrag rechnen mußte. Aber die Winzer wehrten sich gegen die teilweise geradezu katastrophal auftretenden Krankheiten mit Mut und dort, wo man auf die ständigen Mahnungen des Weinbauinstituts hörte, auch mit Erfolg. Große Peronosporaschäden traten darum nur dort in Erscheinung, wo man die Grundzüge einer neuzeitlichen Schädlingsbekämpfung noch nicht erfaßt hat.

Aus den nachstehend abgedruckten Zahlen, die der amtlichen Zusammenstellung des Statistischen Landesamtes in Karlsruhe entnommen sind, geht zunächst hervor, daß sich die Rebfläche gegen 12851 ha im Jahr 1923 um 37 ha vermindert hat. Der Mostertrag ist dagegen wesentlich höher, am höchsten in der Markgrafschaft, am geringsten im Taubergrund. Im Durchschnitt des Landes hat er doch 20,2 hl vom ha erreicht, also über das 3-fache gegenüber Württemberg mit nur 6,17 hl/ha. Der Geldwert der 1924er Weinernte ist statistisch immer nur ungenau zu fassen, wenn, wie in Baden, im Herbst fast nur geringwertige, früh geherbstete Weine zum Verkauf kommen und aus diesen Verkaufspreisen dann der Geldwert der Weinernte berechnet wird. Die statistische Angabe von 15 Millionen Mark ist also höchstens zu nieder gegriffen. Der durchschnittliche Geldertrag für 1 ha Rebfläche betrug im Lande 1182 Mark, im Taubergrund z. B. nur 296 Mk., im Kaiserstuhl 874 Mk., in der Ortenau 1198 M. und im Markgräflerland 1835 Mk.

Weinbaugebiet	Rebfläche ha	Mostertrag hl	hl pro ha	Geldwert	Durchschnittspreis für 1 hl Most	Durchschnittlicher Geldertrag für 1 ha Rebfläche
I. Seegegend	536	10217	19,1	530 950	52,0	991
II. Oberes Rheintal	193	3920	20,3	179 920	45,9	932
III. Markgräfl. Geg.	2641	68594	26,0	4 845 980	70,6	1835
IV. Kaiserstuhl	2513	41011	16,3	2 195 580	53,5	874
V. Breisgau	1559	34482	22,1	1 505 930	43.7	966
VI. Ortenau und Bühler Gegend	2777	50566	18,2	3 325 850	65,8	1198
VII. Unt. Rheingeg.	955	24419	25,6	1 336 690	54,7	1400
VIII. Kraichgau- und Neckar-Gegend	1005	19404	19,3	865 430	44,6	861
IX. Bergstraße	315	4504	14,3	262 410	58,3	833
X. Main- und Tauber-Gegend.	320	1442	4,5	94 560	65,6	296
Im Ganzen:	12814	258559	20,2	15 143 300	58,6	1182

Bezüglich der Qualität zeigen die 1924er Weine Unterschiede, wie selten in einem Jahr, denn es wurde von Ende September bis Mitte November geherbstet. Frühzeitig geherbstete Trauben waren unreif und lieferten geringe, säurereiche Weine. Wo aber nach dem regenreichen Sommer die prächtige Oktobersonne ihren Einfluß noch auf die Trauben ausüben konnte, ergaben sich für das Jahr auffallend hochwertige Weine mit 75–85 Grad Öchsle. Einzelne Spätlesen hatten noch höhere Mostgewichte. Da sich die Weine auch gut ausbauten, hat die Weinmosternte 1924 bei weitem nicht so enttäuscht, wie man noch kurz vor dem Herbst vielfach annahm. K. Müller.

❖

Digitized by Google

Kleine Mitteilungen

XII. Kursus des Badischen Weinbauinstituts.

Auf Veranlassung des Junglandbundes Obergrombach fand am 28. und 29. Januar ein vom Weinbauinspektor Meinke abgehaltener zweitägiger Vortragskurs über Weinbau und Kellerwirtschaft in Obergrombach bei Bruchsal statt.

Rebenveredelungskurs in Durlach.

An der Rebenveredelungsanstalt Durlach des Badischen Weinbauinstituts wird in der Zeit vom 25. bis 27. März ein Rebenveredelungskurs abgehalten. Den Teilnehmern wird in den jeweils Vormittags um 9 Uhr beginnenden Vorträgen und praktischen Unterweisungen Gelegenheit gegeben, sich mit der Theorie und Praxis der Rebenveredelung vertraut zu machen. Anmeldungen sind an die Rebenveredelungsanstalt in Durlach zu richten. Kursgebühr 3 M.

Weinsteuerfonds.

Zur Förderung des Weinbaus soll aus den Weinsteuereinnahmen den die Förderung des Weinbaus betreibenden Anstalten jährlich eine gewisse Summe überwiesen werden. Bisher war diese Summe aber so unbedeutend, daß eine wesentliche Förderung des Weinbaus damit nicht möglich wahr. Für das Jahr 1924 sollen nun erstmals vom Reich angemessene Beträge angewiesen werden und zwar im ganzen 2 Millionen Mark, wovon das Reich für eigene Weinbauförderung 300000 Mk. zurückbehält, sodaß für die Länder noch 1700000 Mk. zur Verteilung gelangen können. Zum erstenmal ist nun auch ein annehmbarer Verteilungsschlüssel vorgeschlagen, nämlich in der Hauptsache nach der Rebfläche und nach den Aufwendungen der einzelnen Länder für die Förderung des Weinbaus und für die Reblausbekämpfung. Wir haben in unserer Zeitschrift seit Jahren darauf hingewiesen, daß eine gerechte Verteilung nur möglich ist, wenn die Rebfläche entsprechend berücksichtigt wird. Im einzelnen ist die Verteilung noch nicht vorgenommen. Es wurde aber vorgeschlagen, die Summe von 1700000 Mk. folgendermaßer zu verteilen:

Preußen . .	559200 Mk.
Bayern . .	462100 Mk.
Sachsen . .	17100 Mk.
Württemberg	173100 Mk.
Baden . . .	219500 Mk.
Thüringen .	4500 Mk.
Hessen . . .	264500 Mk.
	1700000 Mk.

Weltproduktion an Kupfersulfat

in Tonnen (= 1000 kg)

	1913	1919	1920	1921	1922
Deutschland . .	5682	1200	5535	—	—
Spanien . . .	—	7988	—	—	—
Frankreich . .	26000	20000	22000	31000	36000
Großbritanien .	76847	35632	20150	28454	42456
Italien . . .	44497	73334	88977	115000	—
Portugal . . .	—	4500	5000	4000	3900
Schweden . . .	428	891	103	—	—
Verein. Staaten von Nordamerika	26644	16006	—	1525	—

Witterung im Frühjahr 1925.

Dr. Baur in St. Blasien, der sowohl den regenreichen Sommer 1924 wie auch den milden Winter 1924/25 voraus berechnet hat, gibt jetzt in den Mitteilungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft ein Vorhersagen über die Witterung im März und April 1925 bekannt. Nach ihm wird der Frühling weder sehr warm noch sehr kalt werden. Mit größter Wahrscheinlichkeit ist aber mit einem zu warmen als zu kalten Erstfrühling zu rechnen.

Steuererleichterungen für die durch Unwetter geschädigten Winzer.

Der Reichsminister der Finanzen gibt folgendes bekannt:

Die Wetterschäden des Jahres 1924 haben nach den mir vorliegenden Berichten auf den Weinbau außerordentlich verschieden gewirkt. Eine große Anzahl von Winzern hat völlige Fehlherbste gehabt, während in anderen Gebieten Mittel- und zum Teil sogar Vollherbste zu verzeichnen waren. Für die einzelnen Steuerpflichtigen haben sich weitere Unterschiede dadurch ergeben, daß in manchen Gegenden die Winzer nicht ausschließlich Weinbau, sondern daneben auch Landwirtschaft oder Obst- und Gemüsebau betreiben und mit den daraus erzielten, zum Teil guten Erträgen den im Weinbau eingetretenen Verlust wieder ausgleichen konnten.

Bei so verschieden gearteten Verhältnissen ist es nicht möglich, ganze Weinbaubezirke zu Notgebieten im Sinne meines Runderlasses vom 22. September 1924 — 111 C 1 4300 — zu erklären. Dies schließt jedoch ein Entgegenkommen in einzelnen Fällen nicht aus. In meinen Runderlassen vom 6. Juni und 15. Juli 1924 — 111 C 1 2700 und 111 C 1 3240 — habe ich bereits Richtlinien über Stundung und Erhebung gegeben. Diese Bestimmungen habe ich in meinem Runderlaß vom 10. November 1924 — $\frac{111\ e\ 1\ 5000}{9600}$ — betr. Steuerleistungen der Landwirtschaft für das vierte Kalendervierteljahr 1924 erläutert und ausgedehnt. Mit Rücksicht auf die vielfach vorhandene Notlage der Winzer weise ich besonders darauf hin, daß die Richtlinien, die ich für die Behandlung der von einzelnen Landwirten gestellten Anträge gegeben habe, auch für die Winzer gelten. Daraus ergibt sich:

a) Kann bei einzelnen Winzern damit gerechnet werden, daß infolge der Witterungsschäden die Weinernte zu mehr als 50 v. H. ausgefallen ist und wird auch durch andere Einnahmen ein Ausgleich nicht erzielt, so sind gemäß meinem Erlasse vom 15. Juli 1924 auf Antrag die Einkommen-, Vermögens- und Erbschaftssteuer in gleichem Umfange zu stunden wie Steuerpflichtigen in Notgebieten. Von der Erhebung der Umsatzsteuer kann einstweilen abgesehen werden.

b) Fälle, in denen damit zu rechnen ist, daß infolge der Witterungsschäden die Ernte zu einem erheblichen Prozentsatz, aber zu weniger als 50 v. H. ausgefallen ist, sind auf Grund des Runderlasses vom 6. Juni, 15. Juli und 10. November 1924 zu behandeln. Hier kann den Winzern mit teilweiser Stundung (bei der Umsatzsteuer durch Ermäßigung der Umsatzsteuerrichtzahlen) entgegengekommen werden.*

Die Ölerzeugung aus Traubenkernen.

Es ist noch in guter Erinnerung, wie während der letzten Kriegsjahre mit allen Mitteln versucht wurde, die Ölerzeugung im eigenen Lande zu fördern und wie dazu auch die Gewinnung von Öl aus Traubenkernen herangezogen wurde. Der Wiener Universitätsprofessor Menghin macht nun in der internationalen Zeitschrift „Isis" darauf aufmerksam, daß bereits im Jahre 1569 Kaiser Maximilian II. ein diesbezgl. Privilegium an einen Österreicher erteilte und daß in der Folge in den österreichischen Ländern immer wieder die Erzeugung von Traubenkernöl versucht wurde. Man hat dann entweder, trotz oft größter staatlicher Unterstützung, die Arbeiten infolge geringer Rentabilität wieder einstellen müssen, oder man hat nach anfänglich großem Geräusch überhaupt nichts mehr von der Sache gehört. Und so wie damals so hat auch während des Weltkrieges das große Unternehmen der Produktion von Traubenkernöl einen ruhmlosen Abschluß gefunden.

Dümmler.

Wenig beachtete deutsche Weinbaugebiete.

Die wir inmitten der weiten Rebgefilde in von Natur aus für den Weinbau besonders geeigneten deutschen Landesteilen wohnen, kümmern uns wenig oder gar nicht um andere Gegenden unseres Vaterlandes, wo der Weinbau mit allen Mitteln versucht wird hoch- und durchzuhalten. Es sind dies die kümmerlichen Reste einer ehemals mit dem 10. Jahrhundert einsetzenden glanzvollen Epoche des Weinbaues in ganz Deutschland, wo nicht allein bei uns in weit größerem Maßstabe als heutigen Tages die Rebkultur betrieben wurde, sondern auch in Ostpreußen, in Pommern, Schleswig-Holstein, in der Mark Brandenburg, am Harz, in Schlesien, in Thüringen, in der Provinz und im Königreich Sachsen. Mit dem Ausgange des Mittelalters schwand aber diese Herrlichkeit wieder dahin, ebbte die weit vorgedrungene Welle wieder in die bevorzugten Gegenden zurück. Der 30jährige Krieg, der siebenjährige Krieg, die Napoleonischen Kriege vernichteten den Weinbau direkt oder er mußte wegen der anhaltenden Wirren als unrentabel aufgegeben werden. Die verbliebenen Reste, z. B. bei Naumburg an der Saale, im Gebiete des sogenannten salzigen und süßen Sees bei Eisleben, in Grünberg

Digitized by Google

bei Schlesien, in der Lößnitz von Dresden elbabwärts im Königreich Sachsen usw., führen auch heute noch den schwersten Existenzkampf. Zu allem Ungemach, das wir in unseren klimatisch bevorzugten Gegenden im Weinbau selbst zur Genüge kennen, kommen dort noch ungünstigere klimatische Verhältnisse hinzu, die eine kürzere Vegetationszeit und strenge Winter bedingen und damit, wie auch durch den in diesen meist Städte- und Industriereichen Gegenden vorhandenen größeren Arbeitermangel, den Weinbau zu einem noch dornenreicheren Erwerbszweig gestalten als bei uns. Daß auch dieser Weinbau deshalb zum Tode verurteilt sei, weil als Produkt jeweils nur ein Sauremus erzeugt werden könne, trifft nicht zu. Wer jemals Gelegenheit hatte, dort sachgemäß herangezogene Weine zu verkosten, wird erstaunt gewesen sein, wie dankbar auch hier die Rebe für gute Pflege im Weinberg und Keller köstliche Gaben bietet. Man ist auch in der Auswahl der Rebsorte sehr vorsichtig und pflanzt zumeist nur solche von gutem Klang: Gutedel, Sylvaner, Ruländer, Traminer, Burgunder und sogar Riesling. Einen bösen Schlag erlitt dieser Weinbau auch mit dem Auftreten der Reblaus, die sich in diesen von vorneherein aufgegebenen Gebieten ungehemmt entwickeln konnte. Und da erleben wir dann das Schauspiel, wie Staat, Gemeinden, landwirtschaftliche Vereinigungen, wie auch viele der Weinbautreibenden, allen zum Trotz um die Forterhaltung dieses Sorgenkindes Weinbau ringen und namentlich in der Anpflanzung von gepfropften Reben die gewaltigsten Anstrengungen machen. In der Provinz Sachsen, in Schlesien, im Königreich Sachsen bestehen Rebenveredelungsanstalten, Amerikaner-Muttergärten, großzügig geleitete Rebschulen, sehenswerte oft groß angelegte Musterpflanzungen mit gepfropften Reben, staatliche, kommunale und solche durch landwirtschaftliche Verbände und Rebbauern erstellt. Und die Hoffnung keimt, daß gerade mit diesen gepfropften Reben, die nach Feststellungen langjähriger Versuche nicht allein den Angriffen der Reblaus widerstehen, sondern auch bedeutend fruchtbarer und erfolgreicher sind, als die alten wurzelechten Reben, und mit fortschreitendem Alter auch gehaltvollere Weine als diese liefern, ein Wiederaufbau des Weinbaues in jenen Gegenden möglich ist. Wir haben alle Ursache, diese Bestrebungen mit größtem Interesse zu verfolgen. Gelingt dort unter so erschwerten Umständen ein Wiederaufbau, wenn auch nur in bescheidenem Maße — und das muß sich ja bald zeigen —, so kann das nur zur Stärkung unserer Bestrebungen dienen, die wir ja nicht notwendig haben völlig Niedergebrochenes wieder aufzubauen, sondern lediglich das Bestehende auf die höchste Stufe der Entwickelung zu führen versuchen. Dlr.

Mostgewichte an der Mittelmosel.

Nach einem Bericht von Weinbauwanderlehrer W. Röder in Bernkastel-Cues hatten die 1924er Moste in den einzelnen Gemeinden der Kreise Bernkastel und Wittlich folgende Mostgewichte und Säuregehalte jeweils im Minimum und Maximum:

Bernkastel	51—75°	Öchsle	und	11,7—18,4	‰	Säure,
Cues . .	54—70°	„	„	11,5—17,1	„	„
Gnach .	48—72°	„	„	12,2—19,3	„	„
Wehlen .	50—64°	„	„	13,5—16,3	„	„
Zeltingen	48—58°	„	„	13,2—17,1	„	„
Rachtig .	59			18,9	„	„
Lösnich .	56—79°	„	„	14,5—16,3	„	„
Audel .	55—60°	„	„	14,1—17,2	„	„
Lieser .	51—73°	„	„	12,4—16.5	„	„
Maring .	47—58°	„	„	14,2—17,3	„	„
Noviand	49—57°	„	„	17,1—20,4	„	„
Dusemond	61—73°	„	„	13,2—14,9	„	„
Platten .	47—56°	„	„	15,3—18,9	„	„
Wittlich .	56	„	„	17,2	„	„
Osann .	53	„	„	12,1	„	„
Monzel .	51—66°	„	„	11 —16,8	„	„
Kinheim .	48—74°	„	„	13,1—18,3	„	„
Piesport .	45—68°	„	„	14,6—17,1	„	„

Weinernte 1924 in Spanien.

Das spanische Landwirtschaftsministerium veröffentlicht jetzt die Weinernteergebnisse aus Spanien für das Jahr 1924. Es wurden geherbstet 21,744,664 hl Most (gegen 22,078,260 hl im Jahre 1923) von einer Rebfläche von 1,341,290 ha oder 17,28 hl/ha.

Weinernte 1924 in Württemberg.

Die im Ertrag stehende Rebfläche betrug in Württemberg 1924 10626 ha, gegen 10,681 ha im Vorjahr. Auf dieser Rebfläche wurden 65,600 hl Wein geerntet oder nur 6,17 hl vom ha (1923 12,63 hl/ha). Gegen die Hälfte des Weines wurde direkt von der Kelter weg verkauft und dafür verhältnismäßig sehr hohe Preise erzielt, nämlich im Durchschnitt 96 M. je hl. Der gesamte Geldwert der Weinernte 1924 berechnet sich auf 6,210,800 M. Der im Durchschnitt auf 1 ha im Ertrag stehenden Rebfläche entfallende Geld-Rohertrag berechnet sich für 1924 auf 585 M.

Rundschau

Deutschland.

Wintertagung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft. Vom 16. bis 18. Februar finden gelegentlich der Deutschen Landwirtschaftsgesellschafts-Tagung auch wichtige Besprechungen der verschiedenen mit Weinbau sich befassenden Ausschüsse und Sonderausschüsse statt. In der Obst- und Weinbauabteilung wird Prof Dr. Krömer-Geisenheim einen Vortrag halten über die Rekonstruktion des Weinbaus in der Schweiz.

Änderung des Termins der Wanderausstellung Stuttgart. Auf Anregung des Präsidenten des Statistischen Reichsamtes, der ein Zusammenfallen der Volks-, Berufs- und Betriebszählung (15. und 16. Juni) mit der Eröffnung der Wanderausstellung für unerwünscht erklärt, hat sich der Vorstand der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft genötigt gesehen, die Ausstellung um zwei Tage zu verschieben und den Termin auf die Tage von Donnerstag, den 18. bis Dienstag, den 23. Juni 1925 festzusetzen.

Weinbaumuseum in Trier. Nach dem Vorgehen anderer Weinbaugebiete soll nun auch in Trier ein Weinbaumuseum errichtet werden, in dem alle auf die wissenschaftliche und praktische Behandlung des Weines bezüglichen Gegenstände untergebracht werden. Auch soll die Geschichte des Weinbaus von der Römerzeit bis jetzt gezeigt werden.

Frankreich.

Vermehrung der Weinbaufläche. Das Rebareal hat sich im Jahre 1924 gegenüber 1923 um 38622 ha produzierender Weinstöcke vermehrt, also von 1 404 595 auf 1 443 217 ha — und dies trotz der Unzulänglichkeit der Verkaufspreise gegenüber den Gestehungskosten!

Vereinsnachrichten

Der an der **Lehranstalt für Wein- und Obstbau** in Bernkastel abgehaltene 9wöchige Kursus für Winzersöhne (es waren 54 Teilnehmer) hat am 6. Februar 1925 durch eine Abschlußprüfung sein Ende erreicht. Der Prüfung schloß sich im Hotel zu den „Drei Königen" eine Generalversammlung des Vereins „Ehemaliger Weinbauschüler" an. Der Vorsitzende, Weingutsbesitzer A. Richter, erstattete den Tätigkeitsbericht. Er hob dabei die verheerende Wirkung des von einer unzureichend orientierten Regierung mit Spanien getätigten Handelsvertrags hervor und sprach für eine Erweiterung der räumlichen Zuckerungsgrenze. Neue Mittel zur Bekämpfung der Rebkrankheiten sind mit Vorsicht aufzunehmen. Es ist ratsam, Versuche nur in kleinem Maßstabe anzustellen. Das Fehlen eines Versuchsweinbergs an unserer Weinbauschule wird als ein Mangel empfunden Der Vereinsvorstand hat daher beschlossen, an den Kreis den Antrag auf Erwerbung (Kauf oder Pachtung) eines geeigneten Grundstückes zu stellen. Die für den kommenden Sommer beabsichtigte 2tägige Studienreise ist nach der Ahr geplant.

Nach der stattgefundenen Aussprache hielt der Leiter der biologischen Reichsanstalt in Trier, Dr. Zillig, einen Lichtbildervortrag über „Die Schädlinge und Krankheiten der Rebe".

Ein Abschiedskommers, den die abgehenden Schüler unter sehr starker Beteiligung der „Ehemaligen" und von Familienangehörigen veranstalteten, fügte den Stunden ernster Arbeit und Beratung über Zeit- und Standesfragen der Winzer mehrere Stunden froher Geselligkeit und zwangloser Unterhaltung an. Rektor Lucas.

Digitized by Google

Die Weinprämierung und der Freiburger Weinmarkt. Den zwei Veranstaltungen der Kaiserstühler Winzervereinigung und des Naturweinbauvereins für das untere Markgräflerland und den Breisgau, die bekanntlich am 18. und 19. Februar im großen Harmoniesaal in Freiburg stattfinden, wird von allen Seiten lebhaftes Interesse entgegengebracht. Anfragen aus Württemberg und Baden beweisen, daß der deutsche Weinkonsument doch noch volles Verständnis hat für einen guten Markgräfler und Kaiserstühler Tropfen. Es wäre dem sorgenvollen Winzer von Herzen zu gönnen, wenn durch diese Veranstaltungen eine Belebung des Weingeschäftes eintreten würde. Da sehr zahlreiche und ausgezeichnete Weine aller Jahrgänge angemeldet sind, so ist das lebhafte Interesse des Handels und der Wirte, denen der Freiburger Weinmarkt eine seltene Gelegenheit darbietet, leicht begreiflich.

Oberbadischer Weinbauverein. In der Donnerstag, den 22. Januar im Gasthaus und Kaffee Kopf in Freiburg i. Br. stattgefundenen Ausschußsitzung des Oberbadischen Weinbauvereins hatte Herr Dr. Müller, Direktor des Badischen Weinbauinstituts, über die Anordnungen, Vorarbeiten und das Zustandekommen der vom 7. August bis 15. September d. J. stattfindenden Weinbauausstellung in Koblenz ausführlichen Bericht erstattet und sehr interessante Mitteilungen gemacht. Auf Grund seiner Ausführungen und Darlegungen wurde dann von den anwesenden Ausschußmitgliedern beschlossen daß der Oberbadische Weinbauverein im Interesse des badischen Weinbaues an dieser Reichsausstellung „Deutscher Wein" Koblenz 1925 sich beteiligen möge, weil bei derselben Gelegenheit geboten sei, Badens Weine bei den vielen tausenden in- und ausländischen Besuchern bekannt zu machen und dadurch seinen Abnehmerkreis zu erweitern, zumal dieselben in vielen norddeutschen Provinzen noch sehr wenig oder gar nicht getrunken werden.

Hieran anschließend, wurde beschlossen, den Wünschen vieler Vereinsmitglieder entsprechend, dieses Frühjahr an einem vom Vorstand noch zu bestimmendenden Tage eine Prämiierung naturreiner 1924er Weine vorzunehmen, um einerseits den Mitgliedern Gelegenheit zu bieten, die verschiedenen Gewächse diesseitiger Weinbaugebiete kennen zu lernen und andererseits die Mitglieder selber sich näher zu bringen und ihre weinbaulichen Erfahrungen und Gedanken gegenseitig austauschen zu können. — Ferner — Ende gut, Alles gut! — wurde zum Schlusse auf Antrag eines älteren Ausschußmitgliedes Herr Ökonomierat Dr. Müller, Direktor der badischen Landwirtschaftskammer Karlsruhe, der zugleich auch Präsident des badischen und deutschen Weinbauverbandes ist, einstimmig zum Ehrenmitglied des Oberbadischen Weinbauvereins ernannt und zwar in dankbarer Anerkennung seiner großen Verdienste um den Weinbau und seines schon Monate dauernden Kampfes — in Wort und Schrift — für den Schutz des deutschen Weines gegenüber der projektierten niederen Eingangszöllen auf die italienischen und spanischen Weine, deren Zustandekommen mit dem Ruin des ohnedies schwer um sein Dasein kämpfenden deutschen Weinbaues gleichbedeutend sein würde. F. K.

Fragen und Antworten

Herrn **R. A.** in **L.** Sie fragen, wie man Wurzelreben heranzieht und worauf dabei besonders zu achten ist? — Das kann mit wenigen Worten im Rahmen einer Briefkastennotiz nicht gesagt werden. Die Lage der Rebschule ist zu berücksichtigen, deren Boden und dessen Vorbereitung, die Auswahl des Rebholzes, seine Aufbewahrung und eventuelles Vortreiben, die beste Zeit und die Art des Einschulens sowie die Arbeit, die laufend in der Rebschule verrichtet werden muß. Wir haben darüber bereits im 1. Jahrgang dieser Zeitschrift eingehend berichtet und senden Ihnen diesen mit Abbildungen versehenen instruktiven Aufsatz als Sonderdruck zu. Dlr.

Personalia

Der Senat der Landwirtschaftlichen Hochschule in Hohenheim hat dem Direktor der Badischen Landwirtschaftskammer und Präsidenten des Deutschen Weinbauverbandes Dr. K. Müller-Karlsruhe die Würde eines Ehrendoktors verliehen in Anerkennung seiner hervorragenden Verdienste um die Badische Landwirtschaft und um den deutschen Weinbau.

Dr. Walter Kotte am badischen Weinbauinstitut wurde durch Staatsministerialentschließung zum planmäßigen Regierungsbotaniker ernannt, Weinbauinspektor Meinke in Durlach wurde unter Belassung seines derzeitigen Dienstsitzes planmäßig angestellt.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. W. Mutz m. b. H., Freiburg i. B.

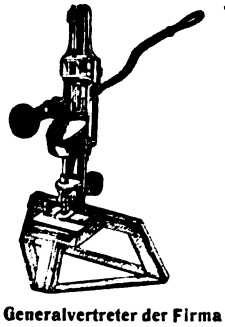
in Kellern, auf Weinfässern, ebenso Schwamm und Fäulnis verhütet das hierfür von Sachverständigen empfohlene

SCHIMMEL Antorgan

Sofort Beschreibung und Preis verlangen von
Chemische Fabrik Flörsheim Dr. H. Noerdlinger A.-G.
Flörsheim am Main. 8

Einen Waggon gebrauchte
imprägnierte Rebstecken
hat sofort abzugeben
Gutsverwaltung Birnau-Maurach
bei Überlingen (Baden). 17

Kapsel- und Korkmaschinen
in jeder Größe.



Weinpumpen für Hand- und Motorbetrieb, Weinschläuche, Wasserschläuche, Asbest-Filter, Massefilter, Strohhülsen, Flaschenpapiere sowie sämtliche Armaturen
liefert prompt
Emil Abel
Kellereiartikel und Maschinen
Freiburg i. Br., Kaiserstr. 38
Generalvertreter der Firma L. Lieberich Söhne, Maschinenfabrik u. Asbestwerk, Neustadt a. d. Haardt. 14

Dieser Nummer liegt ein Prospekt der Seitz-Werke G. m. b. H. Kreuznach bei, worauf wir an dieser Stelle besonders hinweisen.

NOSPERAL
gegen Peronospora

Farbwerke
vorm. Meister Lucius & Brüning
Hoechst a. M. 10

NOSPRASEN
gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

nter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
)r. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 5. März 1925 | Nr. 5

nhalt: Ziegler, Einwirkung chemischer Stoffe auf die Keimung der Traubenkerne mit 1 Textabbildung S. 41; Zillig, Witterung, Weinbau und Rebschädlingsbekämpfung an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1924 (Schluß) S. 44; K. Müller, Der Weinbau bei der agung der D. L.-G. S 47; Kleine Mitteilungen S. 49; Rundschau S. 53; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 53; Vereinsnachrichten S. 53; Fragen und Antworten, S. 54; Personalia S. 54; Bücherbesprechungen S. 54; Geschäftliche Mitteilung S. 54.

Einwirkung chemischer Stoffe auf die Keimung der Traubenkerne.

Von Dr. A. Ziegler,
Bayerische Hauptstelle für Rebenzüchtung, Würzburg.

Mit einer Textabbildung.

Das Problem der Keimung von Traubenkernen gewinnt in der Sämlingszucht erhöhte Bedeutung. Gerade die letzten Jahre mit der schlechten Ausreife der Kerne waren für die Heranzucht von Sämlingen aus Kreuzungen und Selbstungen recht ungünstig. Besonders schlechte Ergebnisse lieferte das Jahr 1922 mit naßkaltem Herbst und teilweise unreifen Trauben. Wie zu erwarten, war auch die Keimung der Kerne äußerst schlecht, besonders bei den spätreifenden Sorten. So keimten:

Riesling . . .	4,5 %	Seibel I . . .	6,5 %
Weißer Malvasier	1,5 %	Sylvaner . . .	9,7 %
Bukettrebe . .	0,5 %	Weißer Burgunder	14 %
Puritan . . .	0 %	Müller-Thurgau	10,5 %
Rup. Terras XX	1 %		

Die drei letzten frühreifenden Sorten ergaben die beste Keimfähigkeit.

Es lag deshalb nahe, die schlechte Keimung durch entsprechende Reizmittel zu verbessern, zumal durch die Beizung des Saatgutes in der Landwirtschaft gegen Pflanzenkrankheiten günstige Erfolge auf die Samenkeimung erzielt wurden. Zunächst sei ein kurzer Rückblick über die bisherigen Untersuchungen auf dem Gebiete der Traubenkernkeimung gegeben.

Kinzel[1] hat bei Tiroler Traubenkernen[2] nach erfolgter Entspitzung im dritten Monat der Keimung das Keimverhältnis H:D wie 100:20 erhalten, d. h. es keimten von den im Hellen liegenden Kernen 100 % und von denen im Dunkeln liegenden Kernen 20 %. Erst im vierten Monat schritt die Keimung etwas rascher voran, kam aber nicht über 68 %.

Durch Kinzels Beobachtungen angeregt, stellte Seeliger-Würzburg[3] zu seinen Kernaussaaten 1922 Lichtkeimversuche an. Praktisch folgert Seeliger aus seinen Versuchen, daß die meist geringen Keimprozente der Rebensamen durch Belichtung erhöht werden können und empfiehlt bei Sämlingszuchten die Kerne eine zeitlang dem Lichte auszusetzen, bevor sie ausgesät werden. Nach seiner Angabe wären die Kerne in Glasschalen oder Blumentöpfen auf feuchtem Torfmoos auszulegen, mit Glasscheiben zu bedecken, ungefähr vier Wochen lang oder länger dem Lichte auszusetzen und dann erst in die Erde der Samenkästen zu bringen. Das Torfmoos reagiert ganz schwach sauer und verhindert dadurch eine zu starke Besiedlung der Kerne mit Schimmelpilzen. Ein früherer Versuch von mir mit verschiedenen Keimunterlagen gab bei Torfunterlage die beste Keimfähigkeit, was hauptsächlich auf die organische Säure (Humussäure) zurückzuführen ist.

Nach den bisherigen Erfahrungen hat auch das Stratifizieren der Kerne unter Aussetzen in Kälte eine gute Wirkung auf die Keimfähigkeit ausgeübt. Dies wurde sowohl von mir[4] als auch von meinem Mitarbeiter Morio-Neustadt a. d. H.[5] festgestellt. Gute Ergebnisse erzielte Morio durch ein gewöhnliches Wasserbad der Kerne[6]. Sämtliche Kerne der Aussat des Jahrgangs 1922 wurden gewaschen, Kerne die leichter als Wasser waren, sind nach seinen Versuchen keimungsunfähig. Nur bei einem Versuch Riesling Ar. Rup. G. I. keimten noch 6 % der auf dem Wasser schwimmenden Kerne. Trotz der ungünstigen Reife der Trauben des Jahres 1922 wurden bei deren Keimungen Ergebnisse erzielt, die gut doppelt so hohe Keimfähigkeit ausdrücken als die der gut ausgereiften aber nicht gebadeten Kerne der Ernte 1921. Dieses Verfahren befindet sich in weiterer Prüfung. Die Erhöhung der Keimfähigkeit ist ohne weiteres einleuchtend, da viele Nichtkeimer auf diese Weise entfernt werden.

Die seit 1921 eingeleiteten und ausgeführten Beizversuche wurden weiter ausgebaut und Versuche bei verschiedener Konzentration der Beizmittel und verschiedener Beizdauer durchgeführt. Jeder Beizversuch wurde in drei- oder fünffacher Wiederholung mit je 100 Kernen ausgeführt, als Unterlage kam eine sechsfache Schicht Filtrierpapier zur Anwendung. Zur Keimung wurden Petrischalen, die im Tageslicht standen, verwendet. Die Versuche wurden

[1] Frost und Licht als beeinflussende Kräfte bei der Samenkeimung. Stuttgart 1913, S. 43.

[2] Nach persönlicher liebenswürdiger Mitteilung handelt es sich um Kerne von weißen Tiroler Tafeltrauben der Ernte 1911. Das Jahr 1911 brachte wie 1921 sehr gut ausgereifte Kerne mit hoher Keimkraft.

[3] Weinbau und Kellerwirtschaft. Heft 11, 7. Juni 1923, S. 86.

[4] Weinbau und Kellerwirtschaft. Heft 3, 1923, S. 22.

[5] u. [6] Rebenzüchtung in Bayern 1923. Sonderdruck aus dem Landwirtsch. Jahrbuch für Bayern 1924, Heft 2/3, S. 33, 34 u. 38.

Digitized by Google

im Gewächshaus des Botanischen Instituts der Universität Würzburg bei einer Temperatur von 18° C. aufgestellt, sämtliche Versuche wurden auf gleiche Weise ausgeführt.

Das Jahr 1921 brachte sehr gut ausgereifte Kerne mit einer hohen Keimfähigkeit, die jedoch schon nach einem Jahr außerordentlich abnahm. Es sollte nun durch Beizung mit verschiedenen Chemikalien die Wirksamkeit auf die Keimfähigkeit festgestellt werden. Die bei den Versuchen verwendeten Lösungen wurden mir in dankenswerter Weise von dem Vorstand des Pharmakologischen Instituts der Universität Würzburg, Herrn Professor Dr. Flury, zur Verfügung gestellt.

Versuch I wurde mit Sylvaner Kernen der Ernte 1921 in fünffacher Wiederholung zu je 100 Kernen am 24. November 1922 angesetzt und dauerte 60 Tage. Die Beizung

Versuch zu Sylvaner, Ernte 1921

angesetzt: 24. November 1922, 230 Proben.

	Konzentration %	Es keimten in % bei einer Beizdauer von ½ Stunde	1 Stunde	24 Stunden
unbehandelt		—	—	**8**
Borax	1	15	9	4
„	0,2	12	12	8
„	0,1	**21**	12	6
Ammoniak	1	0	0	0
„	0,2	**18**	14	14
„	0,1	14	12	5
Dinatriumphosphat .	1	7	15	9
„ .	0,2	9	16	6
„ .	0,1	18	**19**	6
Kaliumkarbonat . .	1	7	5	**13**
„ . .	0,2	9	7	9
„ . .	0,1	7	5	9
Salzsäure	1	**24**	15	8
„	0,2	13	11	10
„	0,1	11	17	16
Schwefelsäure . . .	1	14	12	0
„ . . .	0,2	9	10	14
„ . . .	0,1	8	6	**16**

erstreckte sich auf 1 %, 0,2 % und 0,1 % bei einer Beizdauer von ½ Stunde, 1 Stunde und 24 Stunden. Das Ergebnis der 230 Keimversuche ist aus Tabelle I zu ersehen. Von einer Darstellung über den Verlauf der Keimung wird bei sämtlichen Versuchen Abstand genommen, da diese Wiedergabe weit über den Rahmen dieser Mitteilung hinausgehen würde. Da innerhalb der Kontrollkeimversuche sich des öfteren erhebliche Unterschiede geltend machten, wodurch der eine oder andere Versuch als mißlungen zu bezeichnen ist, wird von der Wiedergabe der Durchschnittswerte abgesehen und werden nur jeweils die höchsten Keimzahlen von jedem Versuch gebracht. Worauf diese Unterschiede bei den einzelnen Keimversuchen zurückzuführen sind, wird weiter untersucht. Vielleicht dürfte das ungleichmäßige Kernmaterial — wenn auch sortenrein — die Veranlassung sein.

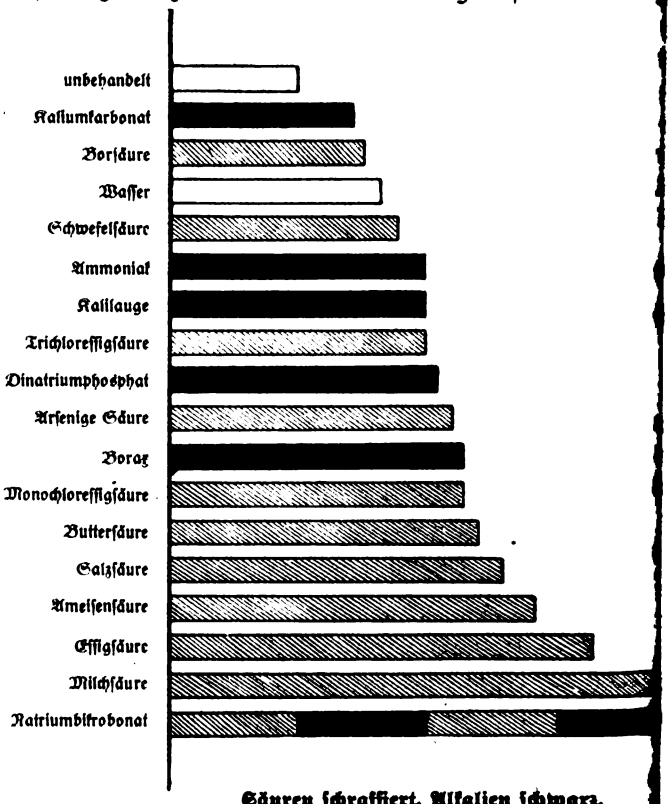
Die nicht behandelten Proben keimten mit 8 %. Die Beize mit Borax ergab bei einer ½-stündigen Einwirkung eine günstige Erhöhung gegenüber [redacted] 1stündigen Beize nahm die Keimfähigkeit im direkten Verhältnis zur Konzentration der Lösung ab. Das beste Ergebnis lieferte die 0,1 %ige Lösung bei ½ Stunde. Eine 24stündige Beize war für die Keimung ungünstig.

Ammoniak, 1 %ig, zerstörte bereits nach kurzer Einwirkung die Keimfähigkeit und erwies sich als wirksames Gift für die Kerne. Diese Lösung hat jedenfalls eine Verseifung der fetten Öle der Traubenkerne herbeigeführt. Die 0,2 %ige Lösung ergab eine Steigerung der Keimfähigkeit, ungünstig wirkte bei 24 Stunden die 0,1 %ige Lösung, was vielleicht auf das Verhalten der chemischen Jonen in dieser schwachen Lösung zu buchen wäre.

Dinatriumphosphat wirkte bei 24stündiger Behandlung und schwacher Konzentration auf die Keimung ungünstig. Bessere Ergebnisse zeitigte die 1stündige Beizdauer, die bei den verschiedenen Lösungen eine gleichmäßige Erhöhung der Keimung lieferte.

Kaliumkarbonat wirkte bei ½-stündiger und besonders bei der 1stündigen Beize meist nachteilig, bei 24stündiger Behandlung neutral bis schwache Anreizung.

Die beste Keimung bei Versuch I ergab Salzsäure 1 %ig, bei einer ½-stündigen Behandlung, während die 24-stündige Beize bereits in der Wirkung auf die Keimung



Säuren schraffiert. Alkalien schwarz.

wesentlich nachlies. Nach früheren Versuchen[7] hat eine 5 %ige Salzsäurelösung bei einer ½stündigen Beize nicht ungünstig gewirkt und von sämtlichen damals angewandten Chemikalien die beste Keimfähigkeit ergeben. Die 0,2 %ige Lösung brachte bei sämtlicher Beizdauer keine bedeutende Steigerung, die 0,1 %ige Lösung bewirkte eine Erhöhung bei 1 Stunde und bei 24 Stunden.

[7] Rebenzüchtung in Bayern. Landw. Jahrbuch f. Bayern 192[illegible] Heft 11/12.

Digitized by Google

Schwefelsäure in 1%iger Lösung wirkte bei 24-stündiger Beize keimzerstörend, bei 0,1%iger Lösung und 1 Stunde nachteilig, bei den übrigen Lösungen und Beizdauer war ein schwacher Anreiz festzustellen. Am besten bewährte sich 0,1%ige Lösung bei 24 Stunden.

Bei einem weiteren Versuch zu Sylvaner der Ernte 1921 wurde besonders die Einwirkung von organischen Säuren auf die Keimfähigkeit der Kerne geprüft. Der Versuch wurde in dreimaliger Wiederholung mit je 100 Kernen am 24. Januar 1923 angesetzt, bestand aus 260 Proben und dauerte 80 Tage. Das Ergebnis ist aus Tabelle II zu ersehen.

Versuch zu Sylvaner, Ernte 1921
angesetzt: 24. Januar 1923, 260 Proben.

	Es keimten in % nach 80 Tagen bei einer Beizdauer u. Konzentration								
	½ Stunde			1 Stunde			24 Stunden		
	1	0,2	0,1	1	0,2	0,1	1	0,2	0,1
abehandelt	–	–	–	–	–	–	–	–	**9**
Wasser	11	–	–	15	–	–	15	–	–
Kalilauge	12	4	5	**18**	16	13	10	14	16
Natriumbikarbonat . .	6	7	**37**	23	11	31	16	–	15
Borsäure	8	8	**14**	–	–	–	–	–	–
Milchsäure	23	30	18	15	11	4	19	**36**	12
Ameisensäure	18	27	**29**	19	13	17	0	11	13
Butttersäure	16	17	15	9	12	10	**22**	15	9
Essigsäure	21	17	14	**30**	17	22	–	–	–
Monochloressigsäure . .	12	14	16	15	20	**21**	–	–	–
Trichloressigsäure . . .	14	**18**	12	15	16	13	–	–	–
	0,05	0,01	0,005	0,05		0,005			
Sublimat	7	7	12	13	–	**17**	–	–	–
	0,5	0,1	0,05						
Arsenige Säure . . .	14	16	**20**	–	–	–	–	–	–

Die nicht behandelten Kerne keimten mit 9%, Einweichen bezw. Vorquellen der Kerne mit Brunnenwasser in verschiedener Zeitdauer hat eine schwache Erhöhung der Keimung hervorgerufen.

Die Behandlung mit

Kalilauge

bei ½ Stunde wirkte auf die Keimung hemmend und zwar besonders nachteilig bei schwacher Lösung. Geringe Steigerungen brachten die Lösungen bei einer Stunde. Bei 24 Stunden verhielt sich 1%ig neutral, die schwächeren Lösungen übten keine nennenswerte Reizung aus;

Natriumbikarbonat

wirkte ½stündig gebeizt bei 1% und 0,2% sowie 1stündig mit 0,2% nachteilig. Dagegen fördernd auf die Keimfähigkeit wirkte die 0,1%ige Lösung und zwar hier bei kurzer Behandlung von ½ bezw. 1 Stunde und ergab mit 37% Keime bei ½ Stunde das beste Ergebnis der sämtlichen Versuche;

Borsäure

1%ig und 0,2%ig verhielt sich bei ½ Stunde neutral. Die schwächere Lösung von 0,1% wirkte nicht nachteilig;

Milchsäure

bewirkte bei 1% und besonders bei 0,2% mit ½-stündiger Behandlung eine wesentliche Erhöhung der Keimung, die höchste Keimzahl mit 36% lieferte 0,2% bei 24 Stunden. Bei der 1stündigen Behandlung nahm die Wirkung mit geringerer Konzentration ab, schädlich wirkte 0,1% bei 1 Stunde;

Ameisensäure

hatte bei 1% und 24 Stunden die Keimfähigkeit zerstört, während ½stündige und 1stündige Beize eine Erhöhung hervorrief. Sehr guten Erfolg zeigten 0,2% und 0,1% bei ½ Stunde Einwirkung;

Buttersäure

hatte keine wesentliche Wirkung bei ½ Stunde und 1 Stunde hervorgerufen, dagegen war eine sichtliche Steigerung bei 1% und 24 Stunden festzustellen;

Essigsäure

wirkte ebenfalls anregend auf die Keimung, besonders bei 1% und 1 Stunde Behandlung, auch die schwächeren Lösungen ergaben noch günstige Keimung.

Bei Monochloressigsäure war eine günstige Wirkung bei 1 Stunde und schwacher Lösung zu beobachten. In der Wirkung geringer war

Trichloressigsäure.

Doch war bei beiden Säuren ebenfalls eine schwache Anregung auf die Keimung sichtbar.

Nach früheren Versuchen erwies sich eine hochprozentige Lösung von Sublimat erklärlicherweise als Gift für die Keimung. Nachteilig wirkte auch bei diesem Versuch trotz einer ½stündigen Behandlung eine 0,05% und 0,01%ige Lösung, während 0,005%ig sich neutral verhielt. Mit Erhöhung der Einwirkung auf 1 Stunde war eine geringe Steigerung bei 0,005%ig zu verzeichnen.

Arsenige Säure

wirkte auf die Keimung schwach anregend besonders bei 0,05%, während Heckel[8] von arseniger Säure und den löslichen Arsenverbindungen anführt, daß sie die Keimung aufhalten und den Embryo schon bei Anwendung sehr geringer Mengen töten.

Eine übersichtliche Zusammenstellung der Wirkung auf die Keimfähigkeit bei Anwendung verschiedener Reizmittel ist aus der Säulendarstellung zu ersehen.

Zusammenfassend kann aus den Versuchen gefolgert werden:

1. Das zur Verfügung stehende Kernmaterial stammte zwar von einer Sorte, war aber sonst ungleichmäßig, worauf jedenfalls auch die bei manchen Versuchen auftretenden großen Schwankungen innerhalb der Kontrollproben zurückzuführen sind. Aus diesem Grunde wurde bei jedem Versuch die Höchstzahl der Keimfähigkeit herausgenommen, um eine einheitliche Beurteilung zu ermöglichen. In Zukunft werden die Kerne vor dem Versuche gewaschen und die auf dem Wasser schwimmenden Kerne entfernt.
2. Die verwendeten Reizmittel haben bei bestimmter Anwendung eine mehr oder weniger starke Anregung auf die Keime ausgeübt.

[8] Annalen der Önologie. 4. Band 1877, S. 379.

Digitized by Google

3. Die Säuren haben auf die Keimung besser gewirkt als die Alkalien.
4. Die organischen Säuren wiederum sind wirksamer als die Mineralsäuren.
5. Auffallend ist das Verhalten von Natriumbikarbonat mit der höchsten Keimzahl. Diese Wirkung dürfte jedenfalls auf die Doppelnatur dieses Salzes zurückzuführen sein.

Weitere Versuche sind auf Grund der bisherigen Erfahrungen eingeleitet und wird nach Abschluß hierüber wieder berichtet.

✣

Witterung, Weinbau und Rebschädlingsbekämpfung an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1924.

Von Dr. Zillig,
Leiter der Zweigstelle Trier der Biologischen Reichsanstalt.

(Schluß.)

D. Schädlinge.

Zahlreiche Raupen des schwarzen Bären (Arctia villica L.) verursachten in den ersten Maitagen durch Befressen der austreibenden Rebknospen in manchen Weinbergen an der Saar geringen Schaden. Da diese Raupen im allgemeinen von Unkräutern leben, waren sie wohl nur aus Nahrungsmangel auf Rebknospen übergegangen und konnten durch Absammeln leicht unschädlich gemacht werden. Im letzten Maidrittel waren die großen, auffallend gefärbten Schmetterlinge des schwarzen Bären häufig im Weinberg anzutreffen.

Die Heuwurm-Motten begannen um den 20. Mai zu schwärmen, und zwar die des einbindigen Wicklers nur vereinzelt, die des bekreuzten dagegen in anfälligen Lagen in ziemlicher Menge. Der Flug zögerte sich längere Zeit hin, sodaß es zu einem Hauptflug überhaupt nicht kam. Die ersten, fast erwachsenen „Würmer" des einbindigen Wicklers wurden am 20., die ersten des bekreuzten, am 12. Juni gefunden. Die des einbindigen traten im allgemeinen, dem schwachen Flug entsprechend, nur ganz vereinzelt auf, während die des bekreuzten in anfälligen Lagen, besonders an der Untermosel, häufiger zu finden waren. Die Sauerwurm-Motten der beiden Wickler schwärmten etwa vom 18. Juli an in manchen Lagen außerordentlich stark. So konnte am 18. Juli in Weinbergen an den Ruwer in den Abendstunden aus fast jedem Rebstock durch Klopfen eine Motte des einbindigen Wicklers aufgescheucht werden. Der Sauerwurm des einbindigen war an Zahl überlegen, während der des bekreuzten in seinem Hauptverbreitungsgebiet an der Untermosel nur ganz vereinzelt zu finden war. Anscheinend hatte die naßkalte Augustwitterung den Motten oder Eiern des Schädlings außerordentlich zugesetzt. Im allgemeinen war daher der durch den Heu- und Sauerwurm im Jahre 1924 in unserem Weinbaugebiet bewirkte Schaden belanglos.

Der Zigarrenwickler (Byctiscus betulae) konnte in den Lagen, wo er am Elbling in manchen Jahren in Massen auftritt, nur ganz vereinzelt gefunden werden, vielleicht, weil die naßkalte Frühjahrswitterung die überwinternden Käfer größtenteils vernichtet hatte.

Neue Herde des Dickmaulrüßlers (Otiorhynchus sulcatus) wurden nicht festgestellt. In früheren Herden war dieser Schädling infolge der durchgeführten Sanierungsmaßnahmen (vgl. diese Ztschr. 1923, 2, 6) fast verschwunden. In dem großen Herd bei Mehring stehen daher die Stöcke fast wieder normal. Neben den bereits früher mitgeteilten Maßnahmen hat sich daselbst wie auch an der Saar besonders das vorsichtige Aufgraben der befallenen Stöcke während des Winters bis zur Satztiefe und Umpacken der Wurzeln mit 1—2 Hotten schwerer Erde (Lehmboden) gut bewährt. Es wird hierdurch dem Käfer das weitere Leben an der Rebe unmöglich gemacht, während andererseits durch diese Maßnahme dem geschwächten Rebstock Nährstoffe zugeführt werden.

Die Zahl der an der Obermosel in den Gemarkungen Nittel, Rehlingen und Köllig festgestellten Reblaus-Herde erhöhte sich auf 40 (1922: 3, 1923: 20). Von anderen Rebschädlingen traten Schildläuse besonders an der Saar vom Ende Mai an stark auf, während das Auftreten der Rebblattgallmilbe und der Schmierlaus im ganzen Weinbaugebiet belanglos blieb.

E. Versuche.

Die angewandte Versuchsmethodik ist in dem Bericht über die Versuche des Jahres 1922 (diese Ztschr. 2, 1923, 50—52) eingehend dargelegt. Wo nicht anders bemerkt, wurden die Versuche in der Lage „Vogelgesang" der Staatsdomäne Avelsbach bei Trier durchgeführt. Dem Preußischen Landwirtschaftsministerium sowie der an Stelle des ausgewiesenen Domänenweinbaudirektors zuständigen Regierung in Trier und dem inzwischen leider verstorbenen Weinbergsinspektor Raesch sei für die entgegenkommende Bereitstellung der Versuchsflächen bzw. die bei der Durchführung der Versuche geleistete Unterstützung bestens gedankt. Es sollen nur die Versuche mit jenen Mitteln besprochen werden, welche bereits im Handel vorhanden sind und ein Ergebnis zeitigten. Die Mittel dagegen, welche infolge mangelnden Auftretens der betreffenden Schädlinge kein sicheres Ergebnis brachten oder infolge der Versuchsergebnisse gar nicht in den Handel kommen, sind nur namentlich angeführt. Im ganzen wurden 21 neue bzw. neuere Mittel in Versuch genommen und zwar 6 gegen Peronospora, 2 gegen Oidium, 8 gegen Traubenwickler, 1 gegen Peronospora und Oidium, 3 gegen Peronospora und Traubenwickler und 1 gegen Peronospora, Oidium und Traubenwickler. Der Raumersparnis halber ist die Einwirkung auf den Rebstock jeweils nur mitgeteilt, wenn sie ungünstig verlief. Die Anwendung erfolgte, wo nichts anderes bemerkt, genau nach Vorschrift des Herstellers.

Die Versuchsergebnisse mit neueren Hilfsmitteln zur Schädlingsbekämpfung (Motorfüllpumpen und Tierrückenspritzen) wurden in einer besonderen Veröffentlichung mitgeteilt (diese Ztschr. 1925, 4, 15—17 u. 24—26).

Dagegen sollen hier die Versuche über die physiologische Wirkung verschieden starker Bespritzungen mit Kupferkalkbrühe kurz Erwähnung finden. Es sollte hierbei die Frage gelöst werden, ob eine Konzentration, welche über die für die Peronospora-Bekämpfung ausreichende Höhe (erstmals 1 %, die folgenden Male 1½—2 %) hinausgeht,

Digitized by Google

eine ertragsteigernde Wirkung aufweist, da eine solche bei der Bespritzung auch gesunder Kartoffelstauden mit Kupferkalkbrühe in den Vereinigten Staaten erwiesen ist und wohl auch beim Weinstock neben der Wirkung gegen Peronospora vorliegt. Zu diesem Zweck wurde eine völlig gleichartige, in Kordonerziehung befindliche, in der Lage „Schlangengraben" auf dem Weingut des Herrn Adolph Huesgen bei Wiltingen gelegene Versuchsfläche in fünf gleichgroße Parzellen von je 972 Stock eingeteilt. Die einzelnen Parzellen wurden erstmals am 12. Juni mit einer 1/2-, bzw. 3/4-, bzw. 1 1/4, bzw. 1 1/2 %igen Kupferkalkbrühe, zum zweiten Male am 13. Juli und zum dritten Male am 7. bis 8. August mit jeweils doppelt so starken Lösungen bespritzt. Die Entwicklung der Reben und der Ertrag wiesen dem Augenschein nach keine Unterschiede in den einzelnen Parzellen auf. Auch die Herbstverfärbung trat in den beiden mit niedrigprozentigen Brühen gespritzten Parzellen kaum früher ein als in den übrigen. Eine genaue Feststellung des Ernteergebnisses der einzelnen Flächen wurde leider durch das zur Zeit der Lese (am 3. und 4. Nov.) einsetzende Hochwasser verhindert. Nach Angabe von Verwalter Benzkirch soll die Parzelle 3 und 4, die also erstmals mit 1- bzw. 1 1/4 %iger, das zweite Mal mit 2- bzw. 2 1/2 %iger Brühe bespritzt worden war, je etwa 100 Liter Most mehr ergeben haben als Parzelle 1, 2 und 5. Da Peronospora in den Versuchsflächen nicht auftrat und sich auch in einem schlecht gespritzten Nachbarweinberg erst im September zeigte, wäre dieses Ergebnis nur auf eine ertragsteigernde Wirkung der Kupferkalkbrühe in dem genannten Prozentsatz zurückzuführen und würde zeigen, daß die normalerweise vom Winzer für die Peronosporabekämpfung angewandte Stärke der Brühen völlig ausreicht, um diese Wirkung zu erzielen. Die Versuche sollen im nächsten Jahre wiederholt werden.

Mit neuen Schädlingsbekämpfungsmitteln wurden folgende Versuche vorgenommen.

I. Gegen Peronospora.

Die Kontrollflächen wurden erstmals mit 3/4 %iger, die beiden folgenden Male mit 1 1/2 %iger Kupferkalkbrühe oder Martinibrühe (erstmals 3/4-, das zweite Mal 1-, das dritte Mal 1 1/2 %ig) bespritzt und blieben völlig frei von Peronospora.

A. Spritzmittel.

1. Kurtakol der Chemischen Fabrik Dr. Kurt Albert, Düsseldorf, wirksame Substanz Kupfer in kolloidaler Form, ein grauweißes Pulver, welches sich innerhalb einer

Winzer! **Wer mit dem neuen Weinbau Schritt halten will, besucht den Rebenveredelungskurs des Badischen Weinbauinstituts vom 25.—27. März an der Rebenveredelungsanstalt in Durlach** (Schriftliche Anmeldung).

Das Weinbauinstitut und dessen Rebenveredelungsanstalt haben **keine Reben mehr abzugeben.**

Vergeßt beim Rebschnitt nicht die Rebschenkel abzukratzen und so die Schlupfwinkel für die Sauerwurmpuppen und diese selbst zu beseitigen.

Wo die Kräuselkrankheit aufzutreten pflegt, bestreicht man die Rinde am Übergang vom jungen zum alten Holz mit 3 %iger Solbarlösung.

Wer die Reben nicht mit Stallmist düngen kann, streut jetzt **schwefelsaures Ammoniak, Superphosphat und 40 %iges Kalisalz.**

Bestellt rechtzeitig Bekämpfungsmittel. Seht die Spritzen und Verstäuber nach. Laßt sie, wenn nötig, rechtzeitig instand setzen.

Pflanzt Bindeweiden an.

Die verlängerte Zuckerungsfrist ist am 31. März abgelaufen.

Der zweite Ablaß des Weines ist jetzt vorzunehmen.

Lüftet vorher den Keller. Schwefelt vorher den Keller aus.

Zum Braunwerden neigende Weine mit 10—15 g **Kaliumpyrosulfit** pro hl **versehen;** gesunde Weine erhalten beim Ablaß je nach der vorhandenen Säure mehr oder weniger schweflige Säure.

Haltet die Fässer spundvoll.

Viertelstunde zu einer graubraunen Brühe von neutraler Reaktion lösen bzw. aufschwemmen läßt und ohne Kalkzusatz zur Anwendung kommt. Bespritzungen: I. 6. 6. 3/4 %, II. 24. 6. 1 %, III. 25. 7. 1 % (in 2 Parzellen von je 500 Stöcken). Verspritzbarkeit sehr gut, Haftfähigkeit anscheinend ausreichend, Sichtbarkeit der Spritzflecken jedoch nur sehr gering. Die in den unbehandelten Kontrollparzellen im September auftretende Peronospora wurde in den Versuchsparzellen völlig ferngehalten. Die herbstliche Laubverfärbung war Ende September etwas stärker als in der mit Kupferkalkbrühe behandelten Kontrollparzelle, wo sie erst begann. Auch Mitte Oktober war noch ein geringer Unterschied in der Laubverfärbung und demgemäß Ende Oktober ein bereits etwas stärkerer Laubfall im Vergleich zur Kontrollparzelle wahrzunehmen. Bei der am 21. November vorgenommenen Lese wurde ein Mostgewicht von 41 Grad bei 10.6 pro Mille Säure ermittelt. Eine diesbezügliche Fest-

Digitized by Google

stellung in der Kontrollfläche unterblieb, weil sie aus technischen Gründen wesentlich früher gelesen wurde. Bei der Beurteilung des niedrigen Mostgewichtes muß berücksichtigt werden, daß der Versuch in einer sehr geringen Lage zur Durchführung kam. Die Wirkung war also bei dem allerdings nur schwachen Auftreten der Peronospora völlig befriedigend und die im Jahre 1922 in den Kurtakolparzellen festgestellten Beschädigungen der Blätter waren bei dem Präparat dieses Jahres und der diesjährigen Witterung nicht zu sehen. Kurtakol kann daher zur versuchsweisen Anwendung empfohlen werden.

Weiterhin wurden in Versuch genommen

2. Kolloidales Kupfersulfid der Köln-Rottweil-A.-G. (Fabrik Premnitz), erstmals 0,025, 0,05, 0,1 %, die folgenden Male doppelt so stark, und

3. Peronospora-Spritzmittel der Chemischen Fabriken vorm. Weiler-ter-Meer, Uerdingen/Niederrhein in 0,3-, bzw. 0,75-, bzw. 1,5 %iger Konzentration bei jeder Spritzung.

B. Stäubmittel.

4. Horsts Kupferstaubmittel der Firma Horst & Co., Bingen a. Rhein wurde erst Ende Juni vom Hersteller geliefert, sodaß die noch dann vorgenommenen 3 Bestäubungen im Hinblick auf das geringfügige Auftreten der Peronospora eine Beurteilung des Mittels nicht zuließen. Auf Grund der mit allen Stäubemitteln gegen Peronospora bisher gemachten Erfahrungen sei indessen der Winzer dringend vor deren Anwendung gewarnt, insolange sie nicht von den Versuchsanstalten nach ausreichender Prüfung als brauchbar begutachtet worden sind.

Außerdem wurden noch die Kupferpräparate: 5. Nosperit der Farbwerke Höchst/Main und 6. Neuß II der Chemischen Fabrik Dr. Kurt Albert, Düsseldorf, in Versuch genommen.

II. Gegen Oidium.

7. Cosan der Chemischen Fabrik E. de Haën, Seelze bei Hannover. Da die Versuche in den Vorjahren zu einem endgültigen Ergebnis über die Brauchbarkeit des des Mittels wegen geringfügigen Auftretens des Oidiums in den betreffenden Lagen nicht geführt hatten, wurde auf unsere Veranlassung durch die Güterverwaltung des Friedrich-Wilhelm-Gymnasiums in der alljährlich stark anfälligen Lage „Geisberg" bei Ockfen a. d. Saar ein praktischer Versuch mit 200 g des Mittels auf 100 Liter Kupferkalkbrühe durchgeführt. Wie früher bereits berichtet, läßt sich die graugelbe Paste sehr leicht in Wasser oder Kupferkalkbrühe mit neutraler Reaktion aufschwemmen. Verspritzungen: I. 19. 5. für sich allein, II. 2. 6. unter Zusatz zu 1 1/2 %iger Martinibrühe, III. 30. 6. ebenso, IV. 25. 7. unter Zusatz zu 2 %iger Martinibrühe auf je 1000 Stöcke. In der Kontrollparzelle wurde sechsmal geschwefelt, und zwar nach Angabe von Verwalter Klein jeweils einige Tage nach den Spritzungen und außerdem je einmal zwischen der 2. und 3. Spritzung und nach der 4. Wenn der Versuch auch infolge dieser nicht der Anweisung entsprechenden Behandlung der Kontrollfläche nicht so beweiskräftig ist als bei gleich häufiger und gleichzeitiger Schwefelung der letzteren, so kann aus dem Ergebnis immerhin geschlossen werden, daß das Mittel in der angegebenen Konzentration, in welcher es sich bereits mindestens ebenso teuer wie Pulverschwefel stellen dürfte, zur Niederhaltung des Oidiums, wenigstens in anfälligen Lagen, nicht ausreicht; denn in der Versuchsparzelle zeigte sich der Pilz bereits vom Juli an, während er in der Kontrollfläche erst im September auftrat. Am 6. Oktober waren die Trauben in der Versuchsparzelle sehr stark von Oidium befallen, und zwar der Sylvaner wesentlich stärker als der Riesling, während in der mit Pulverschwefel behandelten, fast nur mit Sylvaner bestockten Kontrollfläche der Oidiumbefall wesentlich geringer war. Auf eine genaue Feststellung des Ernteergebnisses wurde bei diesem augenscheinlichen Mißerfolg des Mittels verzichtet. Wenn daher dem Präparat Cosan nach den Versuchen der letzten Jahre auch eine gewisse Wirkung gegen Oidium zukommt, so ist es doch in einer Anwendung bis zu 0,2 % dem Pulverschwefel an Wirksamkeit nicht gleichwertig, während sich eine höherprozentige Anwendung zu teuer stellen und vielleicht auch das Wachstum der Trauben ungünstig beeinflussen würde.

Es wurde noch 8. Kolloidialer Schwefel der Köln-Rottweil-A.-G., Fabrik Premnitz, 0,025 und 0,05 %ig in Versuch genommen.

III. Gegen die Traubenwickler.

Die Versuche hiergegen verliefen infolge des eingangs geschilderten belanglosen Auftretens ergebnislos. Im Vor- bzw. Hauptversuch wurden genommen von Spritzmitteln:

9. Arsen-Spritzmittel Silesia, der Güttler Schärfe-Werke, Reichenstein, Schlesien.

10. Kolloidales Arsensulfid, der Köln-Rottweil-A.-G., Fabrik Premnitz.

11. Albert II, der Chemischen Fabrik Dr. Kurt Albert, Düsseldorf.

12. Silesia-Grün, 0,18 %ig, der Güttler-Schärfe-Werke, Reichenstein, Schlesien; von Stäubmitteln:

13. Silesia-Verstäubmittel, desselben Herstellers.

14. Urania-Zerstäubmittel, der Pflanzenschutz-G. m. b. H., Konstanz i. B.

15. Dehanol, der Firma E. de Haën, Seelze bei Hannover.

16. Arsen-Verstäubungsmittel 1922, der Chemischen Fabrik Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rhein. Zur Kontrolle dienten Uraniagrün-, Kupferkalkbrühe und das Dr. Sturm'sche Heu- und Sauerwurmbekämpfungsmittel. Die Hauptversuche wurden an der Untermosel in einer für den bekreuzten Wickler in anderen Jahren sehr anfälligen Lage bei Lehmen ausgeführt, brachten aber auch hier infolge belangloſen Auftretens des Schädlings kein Ergebnis.

IV. Gegen Peronospora und Traubenwickler.

A. Spritzmittel.

17. Nosprasen der Farbwerke Höchst/Main, ein graues, in der Packung verklebtes Pulver, läßt sich innerhalb von etwa einer halben Stunde leicht in Wasser zu einer schwarzen Brühe aufschwemmen und durch Zusatz einer mit etwa der halben Gewichtsmenge Speckkalk angesetzten Kalkmilchlösung in eine grauschwarze, gut schwebefähige Brühe verwandeln. Verspritzbarkeit: sehr gut, Haftfähig-

Digitized by Google

keit: sehr gut, Sichtbarkeit: ausreichend. Bespritzungen: In Avelsbach bei Trier: I. 7. 6. 1,5%ig, II. 23. 6. 2%ig, III. 24. 7. 2%ig, auf je 500 Stöcke; in Lehmen (Untermosel) I. 12. 6. 1,5%ig, II. 15. 7. 2%ig auf je 1000 Stöcke. Über die Wirkung gegen die Traubenwickler konnte infolge mangelnden Auftretens derselben kein Urteil gefällt werden. Dagegen erwies sich die Wirkung des Mittels gegen Peronospora als ebenso gut wie die 3/4- bzw. 1½%iger Kupferkalk- oder 3/4- bzw. 1- bzw. 1½%iger Martinibrühe. Die Versuchsparzellen blieben praktisch frei von Peronospora und standen auch hinsichtlich der Laubentwicklung, Traubengüte und Herbstfärbung Ende Oktober ebenso gut wie die mit den genannten Mitteln behandelten Kontrollflächen. Am 24. Oktober waren trotz der seit der letzten Spritzung gefallenen heftigen Niederschläge noch Spritzflecken auf den Blättern ohne Lupe sichtbar. Bei der am 21. November stattgefundenen Lese wurde ein Mostgewicht von 48 Grad bei 13,3 pro Mille Säure, in der anstoßenden mit Kupferkalkbrühe behandelten Kontrollparzelle, ein solches von 46 Grad bei 12,7 pro Mille Säure ermittelt. Wenn sich das Mittel auch in einem peronosporareichen Jahr bewährt und zudem gegen Heu- und Sauerwurm wirksam ist, wird es wegen seiner sonstigen Vorzüge wahrscheinlich wertvoller sein als die bisher angewendete Kupferkalk-Uraniagrün-Brühe, vorausgesetzt, daß der Preis kein zu hoher ist.

B. Stäubmittel.

Es wurden in Versuch genommen: 18. Cuprodyl der Saccharinfabrik, Magdeburg-Süd-Ost, und 19. Albert I der Chemischen Fabrik Dr. Kurt Albert, Düsseldorf.

V. Gegen Peronospora und Oidium

wurden 20. Cusisa ohne Arsen der Chemischen Fabrik E. Merck, Darmstadt, und

VI. Gegen Peronospora, Oidium und Traubenwickler

21. Cusisa mit Arsen desselben Herstellers, an je rund 1000 Stöcken in Versuch genommen.

❖

Der Weinbau bei der Tagung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Mitte Februar findet alljährlich in Berlin die große landwirtschaftliche Woche der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft statt, bei welcher selbst eine solche Riesenstadt wie Berlin ihr Bild ändert durch die Zehntausende von Landwirten, die nach der Reichshauptstadt eilen, um sich hier über neue Erfolge in der Landwirtschaft belehren zu lassen. Auch weinbauliche Fragen werden bei dieser Gelegenheit in tiefschürfender Weise im Schoße verschiedener Sachverständigen-Ausschüsse eingehend beraten. Es ist darum nötig, über die wichtige Arbeit, die von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft auch auf dem Gebiete des Weinbaues geleistet wird, weitere Kreise durch einen Bericht über die Tätigkeit der Ausschüsse aufzuklären.

Den Reigen der weinbaulichen Sitzungen eröffnete am 16. Februar unter dem Vorsitz von Direktor Prof. Dr. Muth-Geisenheim der neu gebildete Unterausschuß für Rebenveredelnng, in welchem hochwichtige Fragen behandelt wurden. Weinbauoberlehrer Biermann-Geisenheim hielt einen Vortrag über die Erziehungsarten und die Pflege der Unterlagshölzer in Amerikaner-Schnittereingärten. Er führte etwa folgendes aus:

Für einen Muttergarten sind die Qualität des Holzes und die Kosten der Anlage ausschlaggebend. Die Förderung der Holzreife ist die wichtigste Frage. Nach Untersuchungen von Schmitthenner beginnt die Holzreife im zweiten Drittel des August. Um diese Zeit wird das Periderm gebildet. Am schlechtesten reift das Holz jeweils auf der „Rinnenseite". Schlecht ausgereiftes Holz ist für die Veredelung nahezu wertlos. Für die Holzreife wirkt eine Temperatur von 22° C, die aber bei uns nur stellenweise erreicht wird, am günstigsten. Gegenüber den südlichen Ländern beginnt die Vegetation bei uns 4 Wochen später, ihr Abschluß wird aber schon 4 Wochen früher erreicht. In Südfrankreich stehen der Rebe normalerweise 244 Tage, bei uns nur 188 Tage zur Entwicklung zur Verfügung. Aus diesen Gründen kommen bei uns nur die besten Südlagen für die Anlage von Schnittweingärten in Frage. Solche Lagen müssen gegen Nord- und Ostwinde geschützt sein, müssen frei und offen liegen und dürfen keinen zu schweren Boden aufweisen. Am besten eignen sich mittelschwere Böden, die dann 70–80 cm tief zu rigolen sind. In die Tiefen, in welchen sich die Wurzeln später entwickeln sollen, muß der gute Boden gebracht werden. Natürlich ist der Boden, wenn nötig, auch sachgemäß zu düngen. Man pflanzt entweder Wurzelreben oder Blindreben, sobald der Boden genügend erwärmt ist. Torfmull oder Kompost verbessert den Boden. Die gepflanzten Reben werden mit Sägemehl abgedeckt. Der Stockabstand und Zeilenabstand richtet sich nach der Erziehungsart. Im ersten Jahr läßt man nur einen Trieb aufkommen.

Durch zweckmäßige Erziehung sucht man die günstigsten klimatischen Faktoren auszunutzen, um eine große Zahl von unteren Schnittrebenlängen zu erhalten. Dies erreicht man durch verschiedene Erziehungsmethoden.

1. Die kriechende Erziehung. Dieser Erziehungsweise wird zurzeit großes Interesse entgegengebracht, weil sie die billigste und bequemste ist. Bei uns scheint sie aber nicht ohne weiteres anwendbar zu sein. Das Holz wird auffallend dick und paßt dann nicht zum Edelreis. In der Schweiz, wo diese Erziehungsweise viel Verwendung findet, hat man deshalb den Kopulationsschnitt etwas geändert, man pfropft dort das Edelreis seitlich in das Unterlagenholz. Versuche mit kriechender Erziehung im Rheingau in schlackenbedeckten Weinbergen ergaben im unteren Teil schlecht ausgereiftes Holz. Stark wachsende Sorten ergaben bei dieser Erziehungsweise höhere Holzerträge als bei Stangenerziehung, dagegen ergaben schwach wachsende Sorten geringere Erträge. So lieferten z. B. auf 100 qm Bodenfläche die Sorten G. 13, 101 14, 108 M. G. höhere Erträge, die Sorten Geisenheim 19 und 20 geringere Erträge bei kriechender Erziehung. Wenn die Triebe entgeizt werden, war das Ergebnis allgemein besser. Bei diesen Versuchen wurde aber nicht ermittelt, wie es mit der

Digitized by Google

Veredelungsfähigkeit des Holzes bei verschiedener Erziehung steht. Jedenfalls ist die kriechende Erziehung noch nicht so genau studiert. als daß man sie in Deutschland zur Anwendung empfehlen könnte.

2. Die Pergelerziehung auf Lattengerüsten wird vielfach in südlichen Ländern angewandt. Sie hat sich aber nicht überall bewährt und kommt darum für uns für die allgemeine Anwendung noch nicht in Frage.

3. Die Pyramidenerziehuug an 3, 5 m langen Stangen mit 4 schrägen Drähten hat sich in warmen Lagen gut bewährt, wo aber der Boden leicht verunkrautet, wird auch diese Erziehungsweise nicht in Frage kommen.

4. Die Spaliererziehung an wagrechten Drähten mäßigt das Längenwachstum und regt zur Bildung von Geiztrieben an.

5. Die senkrechten Spaliere mit 1—2 m Stockentfernung an 2 m hohen Stäben. Die Rebe wird auf Bockschnitt oder mit wagrechtem Schenkel mit einer Anzahl kurzen Zapfen erzogen. Die Lotten werden senkrecht oder schräg einzeln aufgeheftet. Wenn der Schenkel 2 m lang wird, sind die Triebe oft zu schwach. Im Weinberg bei Eltville sind in einem 52 ar großen Muttergarten die Reben auf 1 m lange Horizontalkordons geschnitten, deren Triebe sich an einem Drahtspalier fächerförmig ausbreiten und 3 m lang werden. Die Holzreife ist gut.

Die Bodenbearbeitung der Muttergärten wird in Zukunft, wo irgend möglich, mit dem Pflug zu bewerkstelligen sein. Auch die Düngung mit Stallmist und künstlichen Düngemitteln darf nicht vernachlässigt werden.

Die Ernte des Holzes der Amerikanermuttergärten geschieht meist im März. Es wird dann in feuchten Sand im Keller eingeschlagen. Mitunter wird es auch erst unmittelbar vor der Veredelung geschnitten und gleich geblendet.

Aus allen den Ausführungen geht hervor, daß die Amerikanermuttergärten wegen der sorgfältigen Pflege, die sie bei uns verlangen, außerordentlich kostspielig sind.

In der an den Vortrag sich anschließenden Aussprache wies Domänenrat Mader-Mainz auf seine in Südtirol gemachten Erfahrungen mit Amerikanermuttergärten hin. Mutterholz von Gebirgslagen liefere dort 58 - 92 Anwachs-Prozente, von Holz aus ebenen Lagen wurden nur 30 – 40 % erstklassige Veredelungen erhalten. Von der kriechenden Erziehung, sei man in Istrien vollkommen abgekommen, weil das Ausbrechen der Geizen sehr schwer sei und weil die Triebe auf der dem Boden zugekehrten Seite nicht genügend ausreiften. Das Wesentliche sei aber, wieviel gutes Holz man bekomme. Die Pergelerziehung habe dagegen sehr gute Resultate erzielt, deshalb werde diese Erziehungsweise in Bingen (Hessen) in größeren Muttergärten jetzt ausgeprobt. Die Stangenkultur sei zu teuer und die Qualität des Holzes nicht entsprechend besser. Die Drahtspaliere seien wohl für Deutschland am vorteilhaftesten.

Willig-Kreuznach befürwortet eine Kombinationserziehung an niederen Drahtrahmen mit zwei parallelen Drähten, weil das Heften hier viel leichter erfolgen könne.

Hierauf behandelte Verwalter Mittmann-Offenau in einem Vortrage das Thema: Welche Unterlagssorten sind an Hand der bisherigen Erfahrungen zu empfehlen?

Der Redner betonte eingangs, früher glaubte man in der Sorte R paria eine Universalunterlagsrebe zu haben; in sog. Kalkböden versage sie aber. Später habe dann das Züchtungsverfahren eingesetzt, um Reben mit den gewünschten Eigenschaften zu erhalten. Eine Universalrebe habe man aber auch jetzt noch nicht, vielleicht sei die Sorte Kober 5 B B als solche anzusehen. In Württemberg seien gegen 20 verschiedene Unterlagssorten versuchsweise als Veredelungen angepflanzt. Bei Beginn der Anpflanzungen, die bis auf das Jahr 1902 zurückgehen, habe man die Unterlagen nach dem Kalkgehalt des Bodens eingeteilt. Jetzt wisse man, daß dem Kalk nicht die Bedeutung zukomme, wie man früher annahm. In Keuperböden mit fast keinem Kalkgehalt seien mehr Mißerfolge zu verzeichnen gewesen, als in Muschalkalkböden mit 12—46 % kohlensaurem Kalk. Man teile darum jetzt in Württemberg die Böden in gute Böden und schwierige Böden ein. Als solche werden die Ton-, Kalk- und Mergelböden angesehen. Hiefür habe man noch keine geeignete Unterlagsrebe.

3309 habe sich gut bewährt und besitze einen großen Verwendungskreis. Die Veredelungen seien sehr fruchtbar, denn in 9 Jahren habe man im Durchschnitt 5,6 Pfund Trauben pro Stock erhalten oder 1/5 mehr als von unveredelten Reben. Das Mostgewicht der veredelten betrage im Durchschnitt 73° gegen 71° bei unveredelten.

3306 sei der 3309 gleichwertig, leide aber unter Melanose, deshalb sei 3309 vorzuziehen.

1616 gebe die besten Veredelungsresultate nämlich 80 bis 90 Anwachsprozente. Sie eigne sich vor allem für Ripar a-Böden.

101 14 besitze einen weniger großen Veredelungskreis als 3309.

Ganzin 1 sei zu Beginn als die beste Unterlagsrebe bezeichnet worden, jetzt habe man dieses Urteil eingeschränkt.

1202 C eigne sich nur für beste Lagen mit warmen Böden.

41 B sei zufriedenstellend, nur in einzelnen Jahren sei sie unbefriedigend.

420 A sei brauchbar.

Teleki 8 B sei gut und liefere hohe Mostgewichte.

Oberlin 595, 604 und 605 liefern gute Veredelungen, besonders 595.

Der Redner faßt seine Ausführungen über den Wert der einzelnen Unterlagsreben in Württemberg dahin zusammen: Für gute Böden eignen sich 3309, 3306 z. T., Riparia, 101 14 und vielleicht Oberlin 595. Für schwierige Böden kommen in Betracht 3309, 3306 z. T. und die Kober'schen Selektionen 5 B.B. Für schwierigste Böden ist eine brauchbare Unterlage noch nicht bekannt.

In der Aussprache bezeichnete Domänenrat Mader 3309 als einen sehr schlechten Holzträger, der darum in Südtirol aufgegeben worden sei. Direktor Dr. Müller-Freiburg betonte, daß die Kalkfrage bei den Unterlagsorten nicht als eine chemische, sondern als eine ökologische Frage aufzufassen sei, wie auch aus den Ausführungen der Vorredner hervorgehe. Bezüglich der Brauchbarkeit der Unterlagsorten stimmten die badischen Versuchsergebnisse mit den württembergischen vielfach überein. In Baden seien ja eine Anzahl von Unterlagsorten zu Veredelungszwecken frei-

Digitized by Google

gegeben. Von diesen müßten aber in Zukunft manche noch wegbleiben, sodaß sich die Zahl der brauchbaren Unterlagen immer mehr vereinfache. Als beste und vielseitigste Unterlagssorten seien 101 14, 3309 und Teleki 8 B nebst Selektionsformen zu nennen. Oberregierungsrat Dr. Börner freut sich, daß man immer mehr auf nur wenige Sorten herauskomme und zwar auf die reblausunanfälligen, v. Bär gibt noch einige Ergebnisse Geisenheimer Versuche bekannt.

Als weiterer Punkt der Tagesordnung steht Beschlußfassung über die nächste Tagung des Unterausschusses für Rebenveredelung zur Besprechung. Es wird Oberlahnstein vorgeschlagen, als Zeitpunkt die Tage vor dem Weinbaukongreß.

Als letzter Punkt folgte Stellungnahme des Deutschen Weinbauverbandes zu den Arbeiten des Unterausschusses. Hierzu referierten der Vorsitzende des Unterausschusses und der Präsident des Deutschen Weinbauverbandes. Die Mitglieder des Unterausschusses lehnten hierauf einstimmig den Wunsch des Weinbauverbandes nach Auflösung des Unterausschusses ab. (Schluß folgt.)

K. Müller.

Kleine Mitteilungen

XIII. Kurs des Badischen Weinbauinstitutes.

Am 20. und 21. Februar hielt das Badische Weinbauinstitut auf Veranlassung des Ortenauer Winzerverbandes einen von etwa 120 Teilnehmern besuchten Kellerwirtschaftskurs in Offenburg ab. In 8 Vorträgen, die Regierungsbotaniker Dr Geßner und Weinbauinspektor Meinke übernommen hatten, wurde das Wesentlichste aus dem Kellerwirtschaftsgebiet herausgegriffen und in anschaulicher Weise dargestellt. Einleitend ward zunächst unter Berücksichtigung der derzeitigen Lage des Weinbaus über die Bedeutung und den Zweck des Kurses, über weinbauliche und Kellerwirtschaftsfragen gesprochen. Sodann wurden die Vorbereitungen zur Lese behandelt und auf deren Notwendigkeit für die Erzielung gesunder Weine abgehoben. Ein weiterer Vortrag befaßte sich mit der Bedeutung des Schwefels in der Kellerwirtschaft. Hier wurde besonders auf die Vorteile hingewiesen, welche das Einbrennen der Moste und die Verwendung des Kaliumpyrosulfites in sich schließt. Im Anschlusse wurde der Ausbau und die Behandlung der Weiß- und Rotweine dargetan und gezeigt, mit welchen einfachen Mitteln es möglich ist, Krankheiten und Fehler der Weine fernzuhalten. Über die häufigsten Krankheiten und Fehler der Weine selbst wie Essig- und Milchsäurestich, Rahn- und Zähewerden, schwarzen und weißen Bruch handelte ein weiterer Vortrag. Bei den Ausführungen über Zusammensetzung des Traubensaftes und Weinverbesserung wurden Zuckerungsbeispiele durchgeführt und die einschlägigen Bestimmungen des Weingesetzes erläutert. Das Kapitel: Klärung der Weine wurde besonders ausführlich behandelt und das Mösslingersche Schönungsverfahren eingehend besprochen. Gewarnt wurde vor Durchführung von Schönungen, bei denen nicht durch Vorversuche das wirksame Schönungsmittel und die wirksame Menge sicher festgestellt sind. Vorträge über Haustrunkbereitung und über Faßbehandlung bildeten den Schluß der Vortragsreihe.

Landwirtschaftskammern – Weinvertriebsstelle und Weinhandel.

Gegen das von der Landwirtschaftskammer Wiesbaden geplante Projekt der Errichtung einer Weinvermittlungsstelle auf dem von ihr im Rheingau erworbenen Weingute, wendet sich die Rheingauer Weinhändler-Vereinigung mit einer Entschließung, die folgende Punkte besonders betont: 1. Es gehört nicht zu den Aufgaben öffentlich-rechtlicher Körperschaften mit Behördencharakter Handelsgeschäfte zu tätigen oder zu vermitteln. 2. Es werden künstlich Gegensätze zwischen Weinbau und Weinhandel – die in wirtschaftlichen Fragen unbedingt zusammengehen müssen — geschaffen. 3. Von den zuständigen Stellen wird erwartet, daß deshalb das Vorhaben der Landwirtschaftskammer unterbunden wird, da auch zum Ankauf des Weingutes öffentliche Gelder Verwendung gefunden haben und diese Gelder in der Hauptsache aus Steuereingängen vor allem auch des Handels herrühren dürften. Dlr.

Eine neue Art des Rebenpfropfens.

Der langjährige Verwalter und jetzige Leiter der Rebanlagen in Laquenexy bei Metz gibt ein einfaches Verfahren zum Rebenpfropfen bekannt, das seiner Einfachheit wegen in diesem Jahre überall, wo Reben gepfropft werden, versuchsweise Anwendung finden sollte. Statt des nicht ganz einfachen englischen Zangenschnittes werden die zu pfropfenden Hölzer von annähernd gleicher Stärke mit einer scharfen Rebscheere quer abgeschnitten und mit einem in das Mark gesteckten 2 cm langen, an beiden Enden zugespitzten Hölzchen von der Stärke eines Streichholzes verbunden. Das Edelreis schneidet man 1 cm unter dem Auge wagrecht ab, dann kann das Hölzchen nur 1 cm in das Mark hineingeschoben werden und die übrige Länge muß in das Mark der Unterlagsrebe eindringen. Das Hölzchen quillt in dem Mark rasch und verbindet Unterlage und Edelreis fest. Das Vortreiben geschieht in üblicher Weise. Dieses Veredelungsverfahren gestattet auch nichtgeübten Personen in einer Stunde 400 Pfropfungen herzustellen, während mit englischem Zangenschnitt nach 8tägiger Übung nur etwa die Hälfte an Veredelungen erzielt werden. K. M.

Die Errichtung neuer Rebenveredlungsstationen in Preußen.

I. Die Lehranstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft in Trier hat ein größeres Gelände zur Errichtung einer Rebenveredlungsstation gepachtet, deren Ziel sein soll: 1. Die Ausprobierung der verschiedenen amerikanischen Rebsorten auf ihre Anpassungsfähigkeit an Klima, Lage, Boden, Veredlungsfähigkeit usw.; 2. Die Neuzüchtung widerstandsfähiger Reben; 3. Die Gewinnung der erforderlichen Mengen amerikanischen Schnittholzes für die Veredlung und 4. Die alljährliche Herstellung einer dem Bedarf entsprechenden Menge von Veredlungen.

II. In einer in Koblenz stattgefundenen Aussprache zwischen Vertretern von allen an der Reblausbekämpfung beteiligten Behörden wurden der Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten und der Finanzminister gebeten, einen großen Amerikaner-Muttergarten anlegen zu lassen, um Rebenpfropfungen zur Rekonstruktion größerer Flächen herstellen zu können. Um keine Zeit zu verlieren, wünscht man bis zum Heranwachsen dieser Anlage das notwendige Holz zu importieren. Die Ausführung der beabsichtigten Maßnahmen soll dem Oberpräsidenten der Rheinprovinz übertragen werden. Dlr.

Das Pflügen der Weinberge.

In den Reigen der Befürworter, die Bodenbearbeitung im Weinbau von Hand durch solche mit Gespanngeräten zu ersetzen, stellt sich H. v. Gugelberg, Salenegg in der Schweiz. In Nr 3 der „Schweiz. Zeitschrift für Obst und Weinbau" macht er darauf aufmerksam, daß durch Gespanngeräte die Bodenbearbeitung um das Zehnfache verbilligt würde. Bei günstigem Wetter, richtigem Feuchtigkeitsgehalt des Bodens und bei Gefällneigungen von 7–20 Prozent können in einer Stunde über 9 ar behandelt werden. Zur Bekämpfung des Unkrautes im Sommer wird die Pferdehacke (Planet junior, neueste Konstruktion), verwendet. Das dabei noch notwendige Nacharbeiten von Hand direkt um den Stock herum geht rasch und leicht. Zum besseren Durchkommen in den Zeilen wird dem pflügenden Pferde oder Maultier ein ca. 55 cm langes Waagscheit mitten unter den Bauch gelegt und geht nur eine einzige Zugstrippe zwischen den Hinterbeinen durch an den Pflug. An dieses Geschirr gewöhnen sich fast ausnahmslos alle Pferde gegen Erwarten rasch und können auf diese Weise noch kleine Weinberge mit nur 70 cm. Reihenweite und mit wenig Platz zum Wenden gepflügt werden. Die anfänglichen Schwierigkeiten welche beim Übergang von der Handarbeit zur Pflugarbeit sich überall zeigen, werden bei ernstem Wollen stets bald überwunden und sei es auch nicht tragisch zu nehmen, wenn das erstemal einzelne zu hoch liegende Wurzeln und damit oft ganze Rebstöcke ausgerissen werden und daß der Verbrauch an Rebstecken etwas größer ist. Dlr.

Digitized by Google

Vom Rebenveredlungswesen.

1. Bei der sogenannten Tischveredlung werden die gepfropften Reben zur Vernarbung der Pfropfstellen zumeist in Kisten verpackt in feuchtwarmen Räumen aufgestellt. Als Packmaterial wird in der Hauptsache feuchtes Sägemehl vornehmlich aus weichen Hölzern verwendet, als Deckschichte feuchte Holzkohle und darüber Sägemehl. Der Raum um die Veredlungsstellen blieb aus mancherlei Gründen frei. Nach Mitteilungen, welche Verwalter Mittmann, Leiter der württ. Anstalt für Rebenpfropfung und Rebenzüchtung in einem diesbezüglichen Vortrag auf dem Weinbaukongreß in Heilbronn machte, geht man in Württemberg bei dem Kistenpacken noch einfacher vor. Als Packmaterial wird eine Mischung von Torfmull und Tannensägemehl von 2:3 verwendet. Zum Einbetten und Decken der Edelreiser wird etwas mehr Sägemehl zugegeben. Die Verwendung von Holzkohle und die Belassung eines Luftraumes um die Veredlungsstelle fällt damit vollständig fort. Die angegebene Mischung von Torfmull und Sägemehl kann mit bestem Erfolg beliebig oft genommen werden.

2. Die Lehre von Stimulation (Reizung) der Pflanzen wirft ihre Lichtstrahlen auch in das moderne Rebenveredlungswesen. Wie man die Keimkraft der Samen durch gewisse Reiz- und Beizmittel erhöhen kann, wie gewisse Stoffe im Boden zur normalen Pflanzenentwicklung wohl nicht notwendig aber doch sehr wachstumsfördernd sein können, so glaubt man auch an die Möglichkeit einer erhöhten Lebenstätigkeit bei Blindreben durch Verwendung besonderer Stimulationsmittel (Reizmittel). Es handelt sich dabei vor allem um das Einlegen der Hölzer von Amerikaner-Unterlagsreben in wässerige Lösungen von Chlormagnesium und Kochsalz, oder vielleicht besser von Uspulun oder Tillantin. Diese Frage ist außerordentlich wichtig, da sie bei Beantwortung in bejahendem Sinne die Ergebnisse der noch an mancherlei Mängeln leidenden Rebenpfropfung bedeutend sicherer gestalten könnte. Es sollten deshalb an allen Rebenveredlungsanstalten einschlägige Versuche unverzüglich in Angriff genommen werden. Dlr.

Die Aufgaben von Genossenschaften auf dem Gebiete des Weinbaues.

Über dieses Thema referierte auf dem Weinbautage des Schweizerischen Obst- und Weinbauvereins A. Schellenberg-Brugg und betonte dabei vor allem, wie wir Nr. 3 der „Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau" entnehmen, daß es nicht genüge irgend eine Genossenschaft zu gründen, sondern daß diese versuchen müssen, mit allen Mitteln den Weinbau zu heben durch Vorträge, Kurse und Rebbegehungen. Im einzelnen sei dabei auch notwendig direktes energisches Einwirken auf die Ausführung der Arbeiten, Beratung über Spritztermine und möglichste Verhinderung der Reduktion der Rebfläche, da nur dann Weinbau mit Erfolg betrieben werden könne, wenn die Rebfläche in einer Gemeinde nicht zu klein und möglichst geschlossen sei.

Die Weinbauorganisationen hätten des ferneren auch den Vollzug von Gesetzesbestimmungen zum Schutze des heimischen Weinbaues zu unterstützen, der Lebensmittelpolizei beizustehen, auf Einhaltung der Mindestdistanzen von Bäumen gegenüber Rebbau zu halten, von dem Nutzen der Subventionierung der Neubepflanzung der Rebberge mit veredelten Reben durch den Bund mehr als bisher Gebrauch zu machen, sich mit der Ausgestaltung der Weinbau-, Wein- und der Alkoholgesetzgebung zu beschäftigen und ein bestimmtes Maß von Propaganda für den Wein und Weinbau zu treiben. Neben diesen Aufgaben allgemeiner Natur kämen noch solche spezieller Art hinzu, vor allem bei der Rekonstruktion der Weinberge mit veredelten Reben: genossenschaftliche Vermittlung der Unterlagen und Edelreiser, Selektion der Edelreiser, Zukauf von Veredlungen, Selbstherstellung von Veredlungen, Vortreiben, Auspflanzen, Rebschulbetrieb, Räumung der Rebschule, Verteilung der Pfropfreben auf die Mitglieder. Bei der Bepflanzung der Weinberge Untersuchung des Bodens auf Kalkgehalt, Wahl der Unterlage, einheitliche Bepflanzung mit wenigen Edelsorten, einheitliche Durchführung der Rebarbeiten in den neuen Rebbergen, Beständigkeit in der Rekonstruktion auch nach Fehlherbsten, Vermittelung von Material für den Weinbaubetrieb, Herstellung und Vermittlung von imprägnierten Rebstecken und Pfählen. Was die gemeinsame Benützung von Geräten und die genossenschaftliche Bekämpfung der Rebkrankheiten anbelange, so seien die bisherigen Erfahrungen nicht günstig, immerhin würden jetzt die Apparate so vervollkommnet, daß kleine Unternehmer die Krankheitsbekämpfung usw. für andere durchführen und damit die Weinbaugenossenschaften unterstützen könnten. Alle diese mannigfachen notwendigen Arbeiten erforderten ein begrenztes Gebiet der Weinbaugenossenschaften. Daher solle man sich bei Neugründungen auf ein bestimmtes Rebareal, am besten auf dasjenige einer politischen Gemeinde beschränken. Größere Weinbauvereine und Genossenschaften, die in mehreren Gemeinden Mitglieder haben, sollten örtliche Sektionen bilden, die selbständig veredeln.

Schellenberg führte dann noch die Weinbauorganisationen, ca. 35, der deutschen Schweiz an, und schloß seinen interessanten Vortrag mit folgenden Worten: Die Weinbaugenossenschaften haben als Träger des Fortschrittes in der Hebung und Förderung unserer edlen Rebkultur eine hohe Mission zu erfüllen. Wir hoffen daher, man möge sich noch recht vielerorts genossenschaftlich zusammenschließen. Den bestehenden Weinbauorganisationen wird der Erfolg nicht ausbleiben, wenn unverdrossen an der Erreichung des vorgesteckten Zieles gearbeitet wird. Nicht „zerstören" nein „aufbauen", lautet die Losung für den deutsch-schweizerischen Weinbau! Dlr.

Negative Selektion im Rebbau.

Mit negativer Selektion bezeichnete Landesökonomierat Ehatt-Trier, Leiter der staatlichen Weinbaudomänen an der Mosel und Saar, in einem Vortrage in Heilbronn das Ausmerzen der in ihren Leistungen und Eigenschaften nicht befriedigenden Rebstöcke. Auf Grund eigenen diesbezüglichen Vorgehens in Verbindung mit guter Düngung konnten auf der mit Riesling bepflanzen 56 preußische Morgen (à 25 ar) umfassenden Domäne Ohfen geerntet werden 1908 = 38 Fuder, 1911 = 99 Fuder, 1915 = 152 Fuder Wein. In letzterem Falle also nahezu 3 Fuder pro Morgen, während zu gleicher Zeit der Durchschnitt der Ernte für das gesamte Mosel-Saar- und Ruwergebiet nur nahezu 2 Fuder für den Morgen betrug. Dlr.

Weinernte 1924 in Bayern.

Im Jahre 1924 wurden in Bayern von 20 160 ha 534 768 hl Wein geerntet oder 26,5 hl vom ha. Die Rebfläche nahm gegen 1923 um 30 ha zu. Die Weinmenge ist zwar doppelt so groß als 1923, aber immer noch kleiner als im Durchschnitt der letzten 5 Jahre. Der Geldwert der 1924 er Ernte beträgt 26 348 776 M. oder 49,3 M. für 1 hl.

In der Pfalz war die Rebfläche 15 750 ha, der Mostertrag 514 039 hl oder 32,6 hl je ha zu einem Preis von 48 M. je hl. In Franken beträgt die Rebfläche 4194 ha, der Mostertrag 19 922 hl oder 4,8 hl vom ha zu einem Preis von M. 79,7 je hl. K. M.

Die Lage im elsässischen Rebland.

In der Zeitschrift „Les vins d'Alsace" wird ein Rückblick geworfen über die Existenzmöglichkeit des elsässischen Weinbaus, dem man in Deutschland immer schon eine Unrentabilität vorausgesagt hat, nachdem Elsaß an das weinübersättigte Frankreich angegliedert wurde. Die Elsässer haben das vielfach bestritten und mit an erster Stelle die erwähnte Zeitschrift. Es ist deshalb interessant, die jetzige Ansicht des Herausgebers der Zeitschrift zu hören. Nach ihm ist der Absatz elsässischer Weine nach Deutschland in letzter Zeit so gut wie null. Der Weinverbrauch im Elsaß hat aber nach dem Kriege im Elsaß zugenommen; auch gehen recht beträchtliche Posten nach französischen Badeplätzen und den größeren Städten. Der Verfasser glaubt, wenn Elsaß die richtigen Mittel anwende, um den einheimischen Konsum für den Elsässer Wein zu erhalten und zu gewinnen, dann würde der Elsässer-Weinbau nicht schlechter fahren als vor dem Kriege. Es käme jetzt nur darauf an, welches die Mittel seien, um den Elsässer Wein im Weltmarkt abzusetzen. Die Absatzfrage sei heutzutage die brennendste Frage für den Elsässer Weinbauer! — Daraus ersieht man, daß auch der Elsässer hart um den Absatz seines Weines zu kämpfen hat und es ihm um kein Haar besser geht als den übrigen deutschen Winzern. K. M.

Weinbau in Uruguay.

Neuerdings richten sich die Blicke der südeuropäischen Weinproduzenten wieder mehr auf Südamerika und besonders auf Uruguay in der Hoffnung, daselbst gute Absatzmöglichkeiten zu erlangen. All-

Digitized by Google

zugroße Hoffnungen sind nicht angebracht, da Uruguay selbst Weinbau treibt; allerdings ist derselbe noch ziemlich jung und zwar seit 1860. Die Erträge erfuhren bei wechselndem Geschick in den letzten Jahren eine nicht unwesentliche Erhöhung, wie aus nachstehenden Zahlen ersichtlich:

Erträge in Millonen kg Trauben			
1898	7	1916	35
1902	14	1918	19
1906	13	1920	56
1907	19		

Das Weinbaugebiet liegt in der Hauptsache in der Prov. Montevideo; bei einer Anbaufläche von 3695 ha wurden daselbst im Jahre 1921: 22 Mill. kg Trauben erzeugt, wovon 12 Mill. als Tafeltrauben abgingen, während der Rest mit weiteren Mengen aus anderen Provinzen daselbst gekeltert wurden. Im gleichen Jahre waren in derselben Provinz anwesend: 1374 Weinbauern, 314 Etablissements und 124 Weinwirte.

Der Menge der Erzeugung nach kommen folgende Bezirke in Betracht: Montevideo, Colonia, Salto Soriano, Florida, Maldonado usw. Das Inland kann den Bedarf allein nicht decken; früher waren die Exportzahlen für Italien nicht ungünstig; seit dem Krieg ist aber eine Umstellung erfolgt, indem das Publikum sich mehr an die einheimischen Weine, die einen ausgesprochenen Erdgeschmack aufweisen, gewöhnte, sodaß italienische Weine nur noch zu Verschnitt verwendet werden. Haupteinfuhrländer sind jetzt Argentinien (Mendozza und S. Juan) sowie Chile, deren Weine weitaus billiger hergeschafft werden können. Berücksichtigt man den hohen Zollsatz — 0.50 Dollar per Flasche —, der noch erhöht werden soll, so tut der Weininteressent gut, mit Uruguay einstweilen nicht zu rechnen. W.

Weinprämiierung und Weinmarkt in Freiburg.

Die dem Badischen Winzerverband angeschlossene Kaiserstühler Winzervereinigung und der Naturweinbauverein fur das untere Markgräflerland und den Breisgau veranstalteten am 18. Februar in der „Harmonie" in Freiburg eine Weinprämiierung. Es waren etwa 147 aus dem Markgräflerland und dem Breisgau und etwa 81 Proben aus dem Kaiserstuhlgebiete aufgestellt worden. Der Naturweinbauverein ließ nur Weine des Jahrganges 1924 zu, da schon in früheren Jahren die anderen Jahrgänge prämiiert worden waren. Für die Kaiserstühler Winzervereinigung war es die erste Veranstaltung dieser Art und war das große Interesse aus allen Winzerkreisen sehr verständlich. Etwa 81 Preisrichter waren tätig, die in Gruppen, nach Weinbergslagen, Jahrgang usw. eingestellten Weine zu krönen. Das Ergebnis der Prämiierung an ersten und zweiten Preisen folgt.

Die Veranstaltung verlief zu allgemeiner Zufriedenheit. Da sah man viele erfreuten Mienen der mit Preisen ausgezeichneten Winzer, aber auch demjenigen, dem es heute nicht gelungen war, prämiiert zu werden, war es ein Ansporn für das nächste Mal, denn er mußte erkennen, daß das Urteil der Sachverständigen gerecht und ganz unparteiisch gefällt war. Als erste und zweite Preise kommen schöne Weinkrügchen, die den Namen des Preisträgers, den Verein und den Preis tragen werden, zur Verteilung. In etwa drei Wochen werden sie den Ausgezeichneten zugestellt werden können. Doch neben dem idealen Werte der Prämiierung zeigte sich auf dem am 19. Februar ebenfalls in der Harmonie stattgehabten Weinmarkte auch ein realer; indem für manchen Verkäufer ein erster oder zweiter Preis sich durch Erhalt eines höheren Erlöses für sein Erzeugnis in klingende Münze umsetzte. Der Weinmarkt wurde eröffnet durch den Vorsitzenden des Badischen Winzerverbandes, Freiherrn v. Gleichenstein-Oberrotweil, der zu Beginn die erschienenen Aussteller und Gäste begrüßte und nach einleitenden Worten über die gegenwärtige Notlage des Winzerstandes auf den Zweck der beiden Veranstaltungen zu sprechen kam. Er wies auf den erzieherischen Wert der Weinprämiierung hin und legte den Zweck des Weinmarktes dar, der für Käufer und Verkäufer von Vorteil sei, da er die beste Möglichkeit für Anknüpfung von Geschäftsbeziehungen und damit zur Belebung des stockenden Absatzes bietet. Mit Bedauern sprach der Vorsitzende auch davon, daß auch eine andere Organisation auf den gleichen Tag einen zweiten Weinmarkt in Freiburg anberaumt habe, wodurch der Erfolg des Marktes auf jeden Fall beeinträchtigt wurde. Es sei dadurch ein Mißton in die Veranstaltung gebracht worden, der sich hätte vermeiden lassen. Der Weinmarkt hatte einen sehr starken Besuch aufzuweisen und allenthalben wurden Abschlüsse getätigt. Leider hat der Markt nicht allen Ausstellern den erhofften Erfolg gebracht, woran teilweise die mitunter noch recht mangelhafte Kellerbehandlung, in der Hauptsache aber die große Geldnot, an der die gesamte deutsche Wirtschaft krankt, die Schuld trägt. Mit Befriedigung kann jedoch festgestellt werden, daß zahlreiche Aussteller einen Teil ihrer Bestände veräußern konnten, so daß wenigstens diese im Augenblick der größten Sorge enthoben sind.

Ergebnisse der Weinprämiierung am 18. Februar 1925, Harmonie, Freiburg i. Br.

Naturweinbauverein für das untere Markgräflerland und den Breisgau.

1. Gruppe.

1. Preis: Ballrechten, Rüttiberg, Schniepper-August; Dottingen, Kastelberg, Kiefer Artur. — 2. Preis: Ballrechten, Rüttiberg, Willin Frz. Sales; Ballrechten, Rüttiberg, Hilfinger Karl alt.

2. Gruppe.

1. Preis: Grunern, Fohrenberg, Dischinger Max-Grunern; Grunern, Fohrenberg, Neymeyer Andreas-Wettelbrunn. — 2. Preis: Grunern, h. Altenberg, Freudig Ed. z. Münstertal-Staufen; Grunern, untere Lage, Bleile Johann-Krozingen.

3. Gruppe.

1. Preis: Staufen, Süßtrunk, Schladerer Alfred; Staufen, Schloßberg, Maier Jos. z. Krone, Staufen. — 2. Preis: Staufen, Schloßberg, Rimmelspacher Hermann; Staufen, Schloßberg, Freudig E. z. Münstertal.

4. Gruppe.

1. Preis: Kirchhofen, Höllhagen, Jung Friedrich; Kirchhofen, Bergle, Gangwisch Albert. — 2. Preis: Kirchhofen, Herrenwäldele, Albert Otto; Kirchhofen, Edelbrunn, Gerold Otto.

5. Gruppe.

1. Preis: Kirchhofen, Kirchberg, Ruh Theodor. — 2. Preis: Kirchhofen, Kirchberg, Steiger Wilhelm; Kirchhofen, Kirchberg, Burgert Johann.

6. Gruppe.

1. Preis: Ehrenstetten, Ölberg, Stiefvater Josef; Ehrenstetten, Urberg-Letten, Kienberger, Ratschreiber. — 2. Preis: Ehrenstetten, Kirchberg, Scherer Martin Wwe; Ehrenstetten, Kirchberg, Meyer Leo.

7. Gruppe.

1. Preis: Pfaffenweiler, Dürrenberg, Eckerle Melchior; Pfaffenweiler, Dürrenberg, Blattmann Michael. — 2. Preis: Pfaffenweiler, Dürrenberg, Schwörer Emil z. Engel; Pfaffenweiler, Dürrenberg, Faller Emil.

8. Gruppe.

1. Preis: Pfaffenweiler, Dierenberg, Dierenbach Stefan; Pfaffenweiler, Ettenberg, Dierenbach Emil. — 2. Preis: Pfaffenweiler, Fohrenberg, Streßler Wilhelm; Pfaffenweiler, Batzenberg, Gutgsell Otto.

9. Gruppe.

1. Preis: Ebringen, Sommerberg, Burkart Wilhelm; Ebringen, Sommerberg, Schüler Ludwig; Ebringen, Sommerberg, Mißbach Franz. — 2. Preis: Ebringen, Südwest, Kuhn Theodor; Ebringen, Winterberg, Schüler Karl.

10. Gruppe.

1. Preis: Schallstadt, Batzenberg, Trautwein Karl; Wolfenweiler, Schanzbuck, Joos Max. — 2. Preis: Wolfenweiler, Schallstadt und Batzenberg, Storck Michael; Wolfenweiler, Batzenberg, Joos Karl Fr.

11. Gruppe.

1. Preis: Wolfenweiler, Dürrenberg, Burggraf Karl. — 2. Preis Wolfenweiler, Dürrenberg, Mayer Arnulf.

12. Gruppe.

1. Preis: St. Georgen, Uffhauserberg, Dengler Josef; St. Georgen, Wendlingerberg, Koch Franz Josef; St. Georgen, Wendlingerberg, Lang Josef. — 2. Preis: St. Georgen, Wendlingerberg, Eckert August; St. Georgen, Osner, Kiefer Karl, z. Linde; Wendlingerberg, Liebherr Peter.

Digitized by Google

13. Gruppe.

1. Preis: Merzhausen, Südost, Heiliggeistspitalverwaltung Freiburg.
2. Preis: Freiburg-Süd, Heiliggeistspitalverwaltung; Ebringen, Sommerberg, Schüler Karl.

14. Gruppe.

1. Preis: Unterglottertal mittl. Eichberg, Strecker Herm. z. Hirschen.
2. Preis: Unterglottertal mittl. Eichberg, Flamm, Bürgermeister.

15. Gruppe.

1. Preis: Unterglottertal Schloßberg, Fräßle Josef-Ohrensbach. — 2. Preis: Unterglottertal Schloßberg, Würzburger Josef.

16. Gruppe.

1. Preis: Bollschweil, Weber Johann; Norsingen, Letten, Faller Xaver. — 2. Preis: Norsingen, Letten, Freund Wilhelm; Scherzingen, untere Lage, Hettiger Josef-Krozingen.

17. Gruppe.

1. Preis: Krozingen, untere Lage, Steiert Georg. — 2. Preis: Krozingen, obere Lage, Hettiger Josef.

18. Gruppe.

1. Preis: Biengen, Schloßreben, Fhr. v. Cornberg; Biengen, Schloßreben, Fhr. v. Cornberg. — 2. Preis: Biengen, Steingrübler, Kiechle Otto.

19. Gruppe.

1. Preis: Freiburg, Schloßberg, Bad. Weinbauinstitut. — 2. Preis: Grunern, Steiner, Dischinger Joh., z. Rebstock. — 3. Preis: Staufen, Süßtrunk, Hipp Hermann.

20. Gruppe.

Diplom. Staufen, Berglage, Oberlin 595, Nunnenmacher Martin.

Verzeichnis der Preise bei der Weinprämiierung vom 18. Februar 1925.

Kaiserstühler Winzervereinigung.

21. Gruppe.

Naturrein.

2. Preis: Königschaffhausen, Halde, Haßler Fritz.

22. Gruppe (1911er)

1. Preis: Endingen, Schönenberg, Bastian J.

23. Gruppe (1915er).

1. Preis: Endingen, Schönenberg, Bastian J.

24. Gruppe (1921er).

1. Preis: Burkheim, Schloßberg, Bastian J.-Endingen; Bickensohl, Steinfelsen, Giese Ed.; Oberrotweil, Kirchberg, Bercher Jos. Wwe.
2. Preis: Oberrotweil, Kirchberg, Heckle Viktor-Endingen.

25. Gruppe (1921er).

1. Preis: Burkheim, Schloßberg, Bastian J.-Endingen.

26. Gruppe (1921er).

2. Preis: Endingen, Tannacker, Pfefferle Dr. O.-Freiburg; Kiechlinsbergen, Steinle, Haßler Ernst Königschaffhausen.

28. Gruppe (1921er).

1. Preis: Königschaffhausen, Halde, Burn Franz. — 2. Preis: Königschaffhausen, Kublin Karl.

29 Gruppe (1921er).

2. Preis: Bahlingen, Frohntal, Schönenberg & Haag K. M.

30. Gruppe (1922er).

1. Preis: Ihringen, Dornberg 1, v. Wogau-Lilienhof.

31. Gruppe (1922er)

1. Preis: Kiechlinsbergen, Steinle, Haßler E.-Königschaffhausen.
2. Preis: Leiselheim, Gestühl, Enderle Karl-Königschaffhausen.

33. Gruppe (1923er).

1. Preis: Bischoffingen, Enselberg, Steinmann Otto; Bickensohl, Steinfelsen, Roth Otto — 2. Preis: Bickensohl, Steinfelsen, Giese Eduard; Endingen, Sumberg u. Steingrube, Engist Albrecht; Bischoffingen, Enselberg, Abril Albert.

34. Gruppe (1923er).

1. Preis: Endingen, Tannacker, Pfefferle Dr. O., Freiburg.
2. Preis: Königschaffhausen, Reute, Henninger Ernst.

35. Gruppe (1923er).

1. Preis: Königschaffhausen, Haßler Fritz. — 2. Preis: Königschaffhausen, Henninger Hermann.

36. Gruppe (1923er).

2. Preis: Kiechlinsbergen, südlich, Meyer Otto.

37. Gruppe (1924er).

1. Preis: Oberrotweil, verschiedene, Steiert H. N.; Achkarren, Rotteckberg, Pyhrr Frz., z. Kopf, Freiburg; Bischoffingen, Enselberg, Abril Albert; Oberrotweil, Kirchberg, Heckle Viktor-Endingen. — 2. Preis: Bischoffingen, Kierenberg, Linsig Wilh. II; Bischoffingen, Enselberg, Steinmann Otto; Bickensohl, Steinfelsen, Giese Eduard; Bickensohl, Steinfelsen, Giese Eduard.

38. Gruppe. Muskateller (1924er).

1. Preis: Bischoffingen, Steinmann O. — 2. Preis: Bischoffingen, Schmidt Gustav II.

39. Gruppe (1924er).

2. Preis: Oberrotweil, verschiedene, Gleichenstein Frhr. v.

40. Gruppe (1924er).

1. Preis: Endingen, Schindhalde u. Birk, Bensel Emil. — 2. Preis: Königschaffhausen, Scherchbuck, Scheider Hermann.

41. Gruppe (1924er).

1. Preis: Endingen, Sommerberg, Biechele G. F. — 2. Preis: Königschaffhausen, Brand Heinrich.

42. Gruppe (1924er).

2. Preis: Endingen, Salzgarten, Schwobtaler Karl.

43. Gruppe. Rotwein naturrein (1924er).

1. Preis: Achkarren, Rotteckberg, Pyhrr Frz., z. Kopf, Freiburg.

44. Gruppe Rotwein naturrein (1923er).

2. Preis: Endingen, Sumberg, Schwehr Franz.

48. Gruppe. Weißwein verbessert (1924er).

2. Preis: Bahlingen, Schönenberg u. Frohntal, Haag K. M.

49. Gruppe. Weißwein verbessert (1923er).

2. Preis: Endingen, Türle u. Schönenberg, Hug Otto; Endingen, Schindhalde, Wagemann Robert.

51. Gruppe. Weißwein verbessert (1923er).

2. Preis: Endingen, Diel u. Salzgarten, Seilnacht Wilhelm.

52. Gruppe (Rotwein verbessert).

1. Preis: Endingen, Tannacker, Hildebrand Julius.

Weinmarkt in Freiburg i. Br.

Der Weinmarkt der Winzergenossenschaften des Bad. landw Genossenschaftsverbandes Karlsruhe, der am Donnerstag, den 19. Februar in der Löwenbräuhalle zu Freiburg i. Br. stattfand, erfreute sich eines recht guten Besuches. Allgemein wurde die Güte der Weine lobend anerkannt und jeder Besucher gewann die Überzeugung, daß durch die Bildung der Winzergenossenschaften, die ihre Weine gemeinsam einlagern, ein ganz bedeutender Fortschritt bezüglich der Weinpflege erzielt worden ist. Ohne Ausnahme waren lauter reintönige harmonische Weine, die die fachmännische Behandlung erkennen ließen, ausgestellt. Mit etwa 80 Proben kamen über 5000 hl Wein vom Kaiserstuhl, Markgräflerland und Bodenseegebiet in der Preislage von 38—200 Mk. je hl zum Angebot und zwar überwiegend in größeren Posten (bis zu 550 hl). Leider ließ unter dem Druck der wirtschaftlichen Lage und der Konkurrenz der Auslandsweine die Kauflust zu wünschen übrig. Immerhin konnten einige namhafte Abschlüsse, und zwar zu 38—140 Mk. je hl getätigt werden. Ferner wurde eine ganze Anzahl Beziehungen angeknüpft, so daß die Veranstalter mit dem Verlauf des Marktes sehr wohl zufrieden sein konnten. — Den Winzern selbst wurde es bei der Gelegenheit so recht klar, daß sie sich in den jetzigen für sie denkbar schwierigen Zeiten nur durch genossenschaftlichen Zusammenschluß konkurrenzfähig halten können. — Sofern ihnen die Einfuhr der Auslandsweine überhaupt noch eine Lebensmöglichkeit läßt, was von den Handelsvertragsabschlüssen abhängen wird, so haben sie nur dann Aussicht auf Preise

Digitized by Google

die einigermaßen den Gestehungskosten entsprechen, wenn sie durch späte und sortenreine Lese, gemeinsame Einlagerung und sorgfältige Behandlung es fertigbringen, bessere Weine anzubieten, als es im allgemeinen bisher der Fall war. In dem Sinne bedeutete die Veranstaltung der Winzergenossenschaften einen Ansporn für die gesamte Winzerschaft, auf dem eingeschlagenen Wege unbeirrt fortzuschreiten.

Rundschau

Deutschland.

Der deutsch-spanische Handelsvertrag wurde am 18. Februar im handelspolitischen Ausschuß des Reichstages zur Generaldiskussion gestellt. Zu einer Klärung kam es nicht. Weitere Verhandlungen sollen erst nach 10tägiger Pause stattfinden.

Der **Schankstättengesetzentwurf** wurde vom Reichstag in seiner Mehrheit in der vorliegenden Form abgelehnt. Es wird ein anderer Gesetzentwurf gefordert, der die sogenannte Trockenlegung ausschließt und die Jugend vor Alkoholmißbrauch schützen soll. Es wurde darauf hingewiesen, daß mäßiger Alkoholgenuß u. a. auch versöhnend wirke und Gegensätze ausgleiche!

Einen Unterausschuß für Reblausbekämpfung und Rebenveredelung hat die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz ins Leben gerufen, der sich eingehend mit allen Fragen der Reblausbekämpfung und Rekonstruktion der Weinberge zu befassen hat.

Das neue Weinsteuergesetz. Das zurzeit bestehende Weinsteuergesetz soll am 1 Juli 1925 außer Kraft treten. Deshalb wird jetzt ein neuer Entwurf vorgelegt, der dieselben Steuersätze wie bisher vorsieht, trotz der vielen Proteste, die von allen Seiten gegen die hohe Weinbesteuerung ständig gel end gemacht werden. Während aber der frühere Entwurf nur „Händlerwirte" kannte, sollen nach dem jetzigen Entwurf sämtliche Wirte für den in den Wirtschaften abgegebenen Wein (auch Flaschenweine) als „Verbraucherwirte" angesehen werden. Eine Steuerstundung soll wieder eingeführt werden, aber nur mit 3 Monats-Höchstfrist.

Holland.

Die **Trockenlegung** Hollands wurde von der ersten Kammer mit großer Mehrheit abgelehnt, nachdem der Entwurf von der zweiten Kammer zweimal angenommen worden war.

Rußland.

Die Weinernte in Rußland ist im Anteigen begriffen. 1924 standen etwa 900 000 Hektoliter zur Ausfuhr zur Verfügung. Das sind 2690 hl mehr als 1923.

Amerika.

Die Jagd auf Alkoholschmuggel hat im Jahre 1924 folgende Beute ergeben: 16 Schmuggelschiffe, darunter 13 englische, ein französisches, ein italienisches und ein norwegisches. Außerdem zahlreiche kleine amerikanische Fahrzeuge.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Infolge der günstigen Winterwitterung, ist der Rebschnitt schon überall flott im Gange. Das Holz wird gelobt, nur an der Nahe hat man es mit leichten Frostschäden hier und da zu tun. Die 1924er haben sich zumeist zu sehr reinschmeckenden, vollen und blumigen Gewächsen entwickelt, aber die Kauflust ist nach wie vor im allgemeinen gering. Auch auf den großen Weinversteigerungen muß mancher Posten zurückgezogen werden. Immerhin glaubt man verschiedentlich Anzeichen für eine beginnende Besserung beobachten zu können In der Pfalz wird vielfach ein leichtes Anziehen der Rotweinpreise bemerkt. Die Nachfrage ist hier freilich gering. Infolge der ungünstigen Verhältnisse kommt es vielfach zu Güterveräußerungen. Im Rheingau beabsichtigt vor allem der Staat verschiedentlich größere Weingüter ganz oder zum Teil aufzukaufen.

Rheingau. Die 1924er werden besser bewertet als bisher. Für kleinere Weine werden in freiem Handel geboten 800—1000 Mk. pro Stück. Auf den Versteigerungen des Verbandes Rheingauer Naturweinversteigerer wurden erzielt für 1924er 800—920, für 1923er 940—1200, für 1922er 840—1260, für 1921er 4400 Mk. pro Stück (à 1200 l). Zahlreiche Nummern wurden zurückgezogen.

Rheinhessen. Es wurden verkauft freihändig 1924er zu 1150—1200, 1922er zu 700—900 Mk. pro Stück.

Rheinpfalz. Im freihändigen Verkauf: 1924er zu 400—420, 1923er 420—450 Mk., auf Weinversteigerungen, Portugieser Weißkelterung 1924er zu 400—460, 1923er 420—430, Portugieser rot 1924er zu 410, 1923er zu 650, Weißweine 1924er zu 400—1250, 1923er zu 510—2040, 1921er zu 1140 Mk, alles pro Fuder. Flaschenweine, Portugieser rot 1921er zu 1.50—2.—, Weißweine, 1921er zu 1.70—6.90, 1922er zu 0.95—1.35 Mk. die Flasche.

Nahe. 1024er 550—600 Mk. pro Stück. Ältere Gewächse werden nicht gefragt, 1923er zu 700—850 Mk pro Stück.

Mosel, Saar u. Ruwer. Für 1924er wurden freihändig gezahlt 550—750, für 1923er 800—1000 und für 1922er 1000—1200 Mk. pro Fuder. Die 4tägige Weinversteigerung des Trierer Vereins der Weingutsbesitzer der Mosel, Saar u. Ruwer erbrachte folgende Preise für 1923er 1400—2030, für 1922er 733—3310, für 1921er 1860—5174 Mk. pro Fuder. Flaschenweine 1921er 2.50—4.— Mk. pro Flasche.

Franken. 1924er pro hl 60—70 Mk.

Württemberg. Auf Weinversteigerungen wurden erzielt für 1924er Rotweine 80—110, für Weißweine (Riesling) 101—106, für 1923er Rotweine 80 Mk. pro hl.

Baden. Geschäftsgang ruhig, Preise fest. Für die besten Qualitäten glaubt man zum Teil die Forderungen nicht aufrecht erhalten zu können.

Breisgau. Für kleinste Sachen sind bezahlt worden 33.40 bis 40 Mk., für mittlere Weine 46.66 bis 53 33, für beste Qualitätsweine bis 80 Mk. pro hl. In der oberen Markgrafschaft wurden gezahlt für mittlere Weine 46.66—50 Mk., in der unteren Markgrafschaft für bessere Sachen 63.33—66.66 und 70 Mk. pro hl.

Österreich. Geschäftslage ungünstig, Preise aber fest. 8.5 grädige Rotweine 9000, 9.5 grädige Weißweine 11 000—14 000, 1923er 10 bis 12 000 Kronen pro Liter.

Ungarn. Inlandskonsum gering, keine Bewegung im Export 700—750 und 950 ung. Kr. pro Malligandgrad.

Schweiz. Hohe Preise, Konsum reduziert, Verkäufe sehr rar, Preise sinkende Tendenz. 1924er 1.60—2.90 Fr., 1923er 1.40 bis 1.60 Fr. pro Liter.

Jugoslawien. Geschäftsgang etwas gebessert. Kommerzweine 6—7.50, bessere Qualitäten 8—10 Dinar pro Liter.

Italien. Geschäftsgang, je nach Gegend ruhig bis etwas lebhafter Preise fest bis sinkende Tendenz. Qualitätsweine notieren rot 140—220, weiß 260—320; geringere Weine 100—160 Lire pro hl.

Griechenland. Vermehrter Weinexport nach Holland und Deutschland. Preise fest.

Spanien. Marktlage abgeschwächt, namentlich für die gewöhnlicheren Weine. Weißweine notieren 30—33, 15 gräd. Rotweine 30 bis 35 Pesetas pro hl.

Frankreich. Nachfrage schwach, gedrückte Stimmung. Rotweine 8—12 grädig 43—61 Fr. pro hl; Rosés 5.75—6.— Fr., Weißweine 6—7 Fr. pro Grad.

Vereinsnachrichten

Um die Absatzverhältnisse des Kaiserstühler Weinbaues zu fördern, wurde im letzten Sommer auch in Ihringen ein Winzerverein gegründet, welcher sich der Kaiserstühler Winzergenossenschaft angeschlossen hat Unserem Ortsverein gehört bis jetzt ungefähr die Hälfte der hiesigen Winzer an. Die im Herbst 1924 geernteten Weine liegen infolge des stockenden Weinhandels noch in den Kellern der Genossenschaft; es konnten bisher nur wenige größere Verkäufe stattfinden. Zur Belebung des Handels beteiligte sich auch die Kaiserstühler Winzergenossenschaft an der in der letzten Woche in Freiburg stattgefundenen Weinausstellung mit Weinmarkt. Es war dies für die Käufer außerordentlich günstig im Mittelpunkt des Weinbaues selbst den Wein zu prüfen. Hoffentlich werden dadurch noch viele Käufer nach Ihringen gelockt, umsomehr, da noch mancher gute Tropfen auch in den Kellern von nicht dem Winzerverein angehörigen Rebbauern liegt Für den schwer kämpfenden Winzerstand sind Käufer jederzeit sehr willkommen.

Digitized by Google

Fragen und Antworten

Herrn **A. K.** in **K.** (Schweiz). Für die Bereitung der Martinibrühe verwendet man auf 100 l Spritzflüssigkeit 500 g Kupfervitriol und 500 g Kalialaun oder (weil billiger) 500 g Aluminiumsulfat, die in 50 l Wasser gelöst werden. In einem 100 l fassenden Kübel löscht man 500 g Ätzkalk und verdünnt mit Wasser auf 50 l oder man verdünnt 1500 g Speckkalk aus der Kalkgrube mit 50 l Wasser. Unter Umrühren gießt man dann die Kupfervitriol-Alaunbrühe in die Kalkmilch. Die Brühe muß alkalisch reagieren, d. h. sie muß weißes Phenolphthaleinpapier blutrot färben. K. M.

Personalia

Am 14. Februar starb im Alter von 62 Jahren Rentmeister Josef Kögler, der 30 Jahre lang die Güter des Freiherrn Langwerth von Simmern in Eltville verwaltete und daneben auch das Amt des Vorsitzenden des Rheingauer Weinbau-Vereins bekleidete. Er war auch Ausschußmitglied des deutschen Weinbauverbandes, Vorsitzender des Weinbauausschusses der Landwirtschaftskammer Wiesbaden, Vorsitzender des Kuratoriums der Winzerschule in Eltville und Mitglied des Weinbeirats. In allen diesen Ämtern hat er als kenntnisreicher Fachmann die Interessen des Rheingauer Weinbaus stets vertreten, wofür ihm der Rheingauer Weinbau wärmsten Dank schuldet.

Am 20. Februar verschied infolge einer Lungenentzündung Landtagsabgeordneter, Ökonomierat Karl Kassiga in Maikammer im Alter von 57 Jahren. Er war langjähriges Mitglied des Verbandsausschusses des Deutschen Weinbauverbandes, 2. Vorsitzender des Weinbauvereins für die Rheinpfalz, Mitglied des Weinbeirates und war ein Führer des pfälzischen Weinbaus, der seine Ansichten im Landtag stets durchzusetzen verstand. Für den Pfälzer Weinbau ist der Verlust dieses kerndeutschen, seltenen Mannes darum ein unersetzbarer Verlust. Er wird in Dankbarkeit unvergessen bleiben.

Bücherbesprechungen

Meyer, Felix. Die Entstehung und Entwicklung des Moselweinbaues. 35 Seiten. Trier 1925. Verlag der Paulinus-Druckerei G. m. b. H. Preis 80 Pf.

Verfasser dieser kleinen Schrift, die einen in Zeltingen gehaltenen Vortrag darstellt, hat eingehende Studien über die Entwicklung des Weinbaus und des Weinhandels an der Mosel vom Gesichtspunkt des Wirtschaftshistorikers angestellt. Was er in dem kleinen Schriftchen vorträgt, stellt darum ein kurzer Auszug aus einem geplanten umfassenden Werk dar. Wer für den Moselweinbau Interesse hat, der wird gerne auch einmal einen geschichtlichen Rückblick auf seine Entstehung und Entwicklung werfen und dann in der kleinen Schrift sachkundige Auskunft finden. K. Müller.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Winzerkredite.

Eine erfolgreiche und dringend notwendige Schädlingsbekämpfung im Weinbau kann nur durchgeführt werden, wenn die Schädlingsbekämpfungsmittel rechtzeitig zur Verfügung stehen. Um den deutschen Weingutsbesitzern und Winzern die rechtzeitige Beschaffung der Schädlingsbekämpfungsmittel zu erleichtern, hat sich die Chemische Fabrik E. Merck in Darmstadt entschlossen, in diesem Jahre für den Bezug des von ersten Forschern und Fachleuten empfohlenen Dr. Sturms Heu- und Sauerwurmmittels einen zinslosen Zahlungsaufschub bis 1. November 1925 zu gewähren. Dieses Entgegenkommen dürfte sicherlich von allen weinbautreibenden Kreisen begrüßt werden.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Reichsausstellung
Deutscher Wein
KOBLENZ
8. August bis 13. September 1925
Weinbau, Weinhandel und verwandte Gewerbe
Der deutsche Wein in Wissenschaft, Wirtschaft und Kultur
Größte bisherige Veranstaltung dieser Art in Deutschland
Ausstellungsbedingungen durch die Geschäftsstelle
Koblenz Unterm Stern 6
21

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 19. März 1925 | Nr. 6

Inhalt: K. Müller, Kräuselkrankheit oder Kurzknotigkeit der Reben, mit einer Farbentafel, S. 55; Renner, Kritische Betrachtungen zum Weinmarkt in Offenburg, S. 55; K. Müller, Der Weinbau bei der Tagung der D. L.-G. (Schluß), S 56; Kleine Mitteilungen S. 57; Rundschau S. 59; Vereinsnachrichten S. 59; Fragen und Antworten S. 59; Bücherbesprechungen S. 59.

Kräuselkrankheit oder Kurzknotigkeit der Reben.

Von Direktor Dr. K. Müller.
(Mitteilung Nr. 103 des Badischen Weinbauinstituts.)
Mit einer Farbentafel.

Seit einigen Jahren breitet sich eine früher nur in der Nordschweiz, am Bodensee, in Österreich und in geringerem Umfange in einigen anderen Ländern aufgetretene Krankheitserscheinung auch in den deutschen Weinbaugebieten immer weiter aus, die sog. Kräuselkrankheit oder Kurzknotigkeit des Weinstockes.

Das Krankheitsbild äußert sich je nach dem Entwickelungszustand der Rebe in verschiedener Weise. Im Winter erkennt man erkrankte Reben an den kurzknotigen, kurzen und schwachen Trieben, von denen häufig zwei nebeneinander entspringen (Abb. 1). Dadurch erhält der Rebstock oftein besenartiges Aussehen („Besenkrankheit" am Bodensee).

Im Frühjahr entwickeln sich an den erkrankten Rebstöcken statt normaler Rebschosse nur kurze und kurzknotige Triebe, deren Blättchen sich nicht entfalten, sondern löffelartig hohl bleiben und auch die Wollhaare nicht verlieren (Abb. 2). Trauben bringen stark befallene Stöcke nicht mehr hervor.

Werden schon weiterentwickelte Blätter von den Milben befallen, so wachsen sie sehr unregelmäßig, kräuseln sich („Kräuselkrankheit" Abb. 3) und zeigen gegen das Licht gehalten die Saugstellen der Milben in Form zahlreicher weißlicher Pünktchen (Abb. 4).

Der Schaden, der durch diese Milbenkrankheit angerichtet wird, kann bei stärkerem Auftreten sehr bedeutend sein, denn die kurzknotigen Triebe erzeugen keine Trauben, und Fruchtholz für das kommende Jahr wird auch nicht gebildet. Besonders empfänglich für die Krankheit sind die Sorten Gutedel, Silvaner, Portugieser, grüner Veltliner (in Österreich) und von amerikanischen Reben die Sorte Taylorrebe (Baden).

Als Krankheitsursache kommen winzig kleine nur 1/10 mm lange Milben von keulenförmiger Gestalt in Betracht und zwar zwei einander sehr nahestehende Arten: Phyllocoptes vitis Nal. (Abb 5) und Epitrimerus vitis Nal. (Abb. 6. Diese Milben überwintern unter der Wolle an der Übergangsstelle des jungen Holzes in das vorjährige Holz. Nach dem Austrieb leben sie auf den Blättchen, zumal in der Wolle auf den Blattunterseiten.

Die Bekämpfung. Beim Rebschnitt von kurzknotigen Reben abfallendes Rebholz ist sofort zu verbrennen, keinesfalls sollen Blindhölzer aus kräuselkranken Rebbergen entnommen werden.

Bevor die Rebknospen zu schwellen beginnen, bestreicht man mit einem steifborstigen Pinsel die Rebstöcke vor allem an der Übergangsstelle vom alten zum neuen Holz mit einer 3%igen Solbarlösung der Firma Bayer & Co., in Leverkusen. Man kann die Solbarlösung auch mit einer Messing-Rebspritze (möglichst nicht Kupferspritze, weil das Metall angegriffen wird) auf die geschnittenen Reben an frostfreien Tagen aufspritzen. Hierbei muß aber das Spritzmundstück unmittelbar auf die Rebtriebe gehalten werden, damit die Flüssigkeit unter die Rinde eindringen und hier die überwinternden Milben abtöten kann.

Ist durch die Winterbekämpfung ein durchschlagender Erfolg noch nicht erreicht, dann kann man auch die belaubten Reben mit Solbar bespritzen, in diesem Falle darf aber nur noch eine 1%ige Lösung Verwendung finden. Auch eine Lösung, die in 100 Ltr. Wasser 1,5 kg 10%iges Nikotinextrakt und 500 g Schmierseife enthält, tötet die Milben. Die Sommerbehandlung wirkt aber nur, wenn die Blattunterseiten gründlich von der Spritzbrühe getroffen werden. Meistens tritt nach dieser Behandlung ein kräftiges Wachstum ein, sodaß normales Fruchtholz für das kommende Jahr erzielt wird.

Im Hinblick auf die Schäden, welche die Kurzknotigkeit dem Weinbauer in manchen Gegenden zufügt, ist eine gründliche Bekämpfung ein dringendes Erfordernis.

Die Farbentafel ist im Weinbauinstitut von Herrn Dr. Hans Waenker von Dankenschweil angefertigt worden.

❖

Kritische Betrachtungen zum Offenburger Weinmarkt

Von Josef Renner, 1. Vorsitzender des Ortenauer Winzervereins.

Am 10. März 1925 nachmittags von 12 bis 3 Uhr fand in Offenburg im Hotel Dreikönig der diesjährige Offenburger Weinmarkt statt. Der Besuch war ein sehr starker und es herrschte Kauflust, wenn auch zu erkennen war, daß das ganze Geschäft noch unter dem Zeichen der Geldnot stand. Die Weine gefielen im allgemeinen, doch gab es auch Ausnahmen; sogar Weine, die direkt fehlerhaft und

Digitized by Google

krank waren oder so geringwertig, daß sie auf einen öffentlichen Markt nicht gehörten. Unser Verein hielt unter den Weinen seiner Mitglieder eine Vormusterung und schied solche Weine aus.

Die Beschickung des Marktes war fast zu reichlich, wenn man bedenkt, unter welchen wirtschaftlichen Verhältnissen wir stehen und wie es gerade im Weinverkaufsgeschäft bestellt ist. Man kann der Weinverkaufsstelle der Winzergenossenschaften des badischen landwirtschaftlichen Genossenschaftsverbandes, Freiburg i. Br. den Vorwurf nicht ersparen, daß sie zuviel und zu kleine Weine auf den Markt geworfen hat. Eine gewisse Zurückhaltung wäre hier geboten gewesen. Sie hat damit weder sich selbst, noch den übrigen Produzenten und wohl auch nicht dem Handel und den Wirten einen guten Dienst erwiesen. Meines Erachtens gehören heute Weine zu 38 Mark pro hl öffentlich nicht angepriesen. Wenn schon zu solchen Schleuderpreisen verkauft wird, so soll das zu Hause im Keller geschehen. Wir können doch nicht annehmen, daß der Elbling natur zu 38 Mark pro hl wild wächst. Bei uns hierzulande wird aber ein guter Konsumwein und wenn er gleich vom Elbling stammt, dem Erzeuger doch immer auf 60 bis 80 Mark pro hl zu stehen kommen, wenn er auch seine eigene Arbeit noch so bescheiden rechnet. Es kann deshalb hier nicht verstanden werden, daß Weine zu solchen Preisen von einer Winzergenossenschaft angeboten werden können. Wir hatten den Eindruck, daß der Offenburger Weinmarkt unter dem erdrückenden Angebot des Kaiserstuhles gelitten hat und daß dadurch die Preise gedrückt wurden. Während alle übrigen Weinbaugebiete ihre Preise doch über 50 Mark pro hl angesetzt hatten, machte der Kaiserstuhl darin eine Ausnahme. Ich bin der Auffassung, daß solche Weine, wenn sie wirklich so minderwertig sind, nicht auf einen öffentlichen Markt gehören. Die betreffende Genossenschaft wird besser tun, solche Weine unter der Hand zu verkaufen, da sie sich auf öffentlichen Märkten mit solchen Marken keinen guten Ruf schaffen kann. Nennung von solchen Preisen drücken aber auf die Marktlage und schädigen die übrigen Verkäufer. Auch wäre es in Zukunft besser, daß bei schwacher Nachfrage kein zu großes Quantum auf den Markt geworfen wird. Aber auch der Marktleitung möchten wir den Rat geben, in Zukunft sowohl Überangebot, als Unterbietung wie auch Überforderung in die gehörigen Schranken zu weisen.

❖

Der Weinbau bei der Tagung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

(Schluß.)

Im Sonderausschuß für Rebenzüchtung, der unter dem Vorsitz von Oberregierungsrat a. D. Dern tagte, wurde u. a. von Weinbaudirektor Ehatt-Trier ein Referat erstattet über diejenigen Rebsorten, die bei der Rebenanerkennung Berücksichtigung finden sollen. Nach gegenseitiger Aussprache wurden für ganz Deutschland folgende Sorten vorgeschlagen: Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau-Rebe, Traminer, Ruländer, weißer Burgunder, Gutedel, Spät-Burgunder und Früh-Burgunder. Als Lokal-Sorten wurden weiter vorgeschlagen: Weißer Muskateller, weißer Bordeaux, Ortlieber, Räuschling, Elbling, St. Laurent, Affentaler, Bodensee-Burgunder, Müllerrebe, Portugieser, Trollinger und Limberger. Hierauf berichtete Dr. Ziegler über die Rebenanerkennung im Jahre 1924, die, nachdem das linksrheinische Gebiet wieder bereist werden konnte, eine viel größere Ausdehnung annahm als im Vorjahre. Zum Schluß berichtete Direktor Dr. K. Müller-Freiburg über die Züchtungsmaßnahmen für die Burgundersorten in Deutschland im Jahre 1924. Er stellte zunächst die in dieser Hinsicht in den einzelnen Ländern geleistete Arbeit fest. Im linksrheinischen Gebiete konnte im Berichtsjahr infolge der Besetzung nicht viel züchterisch gearbeitet werden. In Württemberg wurden von einem Spätburgunderbestand am Elfingerberg nach fünfjähriger Selektion drei Stöcke ermittelt und vermehrt. Auch der Blaue Arbst (Affentaler) wurde weiter selektioniert und dabei ein solch unterschiedliches Verhalten in Bezug auf Ertrag und Belaubung festgestellt, daß nirgends die Bedeutung der Selektionsarbeiten besser veranschaulicht werden kann als gerade an dieser Sorte. Ebenso launisch ist der weiße Burgunder bezüglich der Tragwilligkeit. Eine solche Anlage wurde in Weinsberg selektioniert. In Baden ergaben Selektionen beim Spätburgunder Beziehungen zwischen Blattform und Ertrag. Je tiefer die Lappung und je spitzzähniger die Blätter, desto geringer der Ertrag. Rundblätterige Stöcke hatten dagegen durchschnittlich zwanzig Trauben je Stock. Starker Behang steht oft in Parellele mit schwachem Holzwuchs. Manche Stöcke sind ausgesprochen lockerbeerig, andere dichtbeerig. Ob die Lockerbeerigkeit auf schlechte Blüte oder Peronosporabefall zurückzuführen ist, ließ sich nicht mehr ermitteln. Selektionen bei Ruländer ergaben ähnliche Beziehungen wie beim Spätburgunder.

Durch Kreuzung zwischen Ruländer und Silvaner wurde versucht, die Eigenschaften beider Sorten zu verbinden. In gewissem Umfange scheint das geglückt zu sein. Von diesen im Jahre 1913 hergestellten Kreuzungen wurden 1924 zum erstenmal größere Erträge erhalten, sodaß der Most untersucht und in Flaschen vergoren werden konnte.

Von den verschiedenen Pflanzen sei hier nur der Stock Freiburg 21/5 (Silvaner × Ruländer) herausgegriffen und mit den Eigenschaften seiner Eltern verglichen, die in nächster Nachbarschaft gewachsen sind:

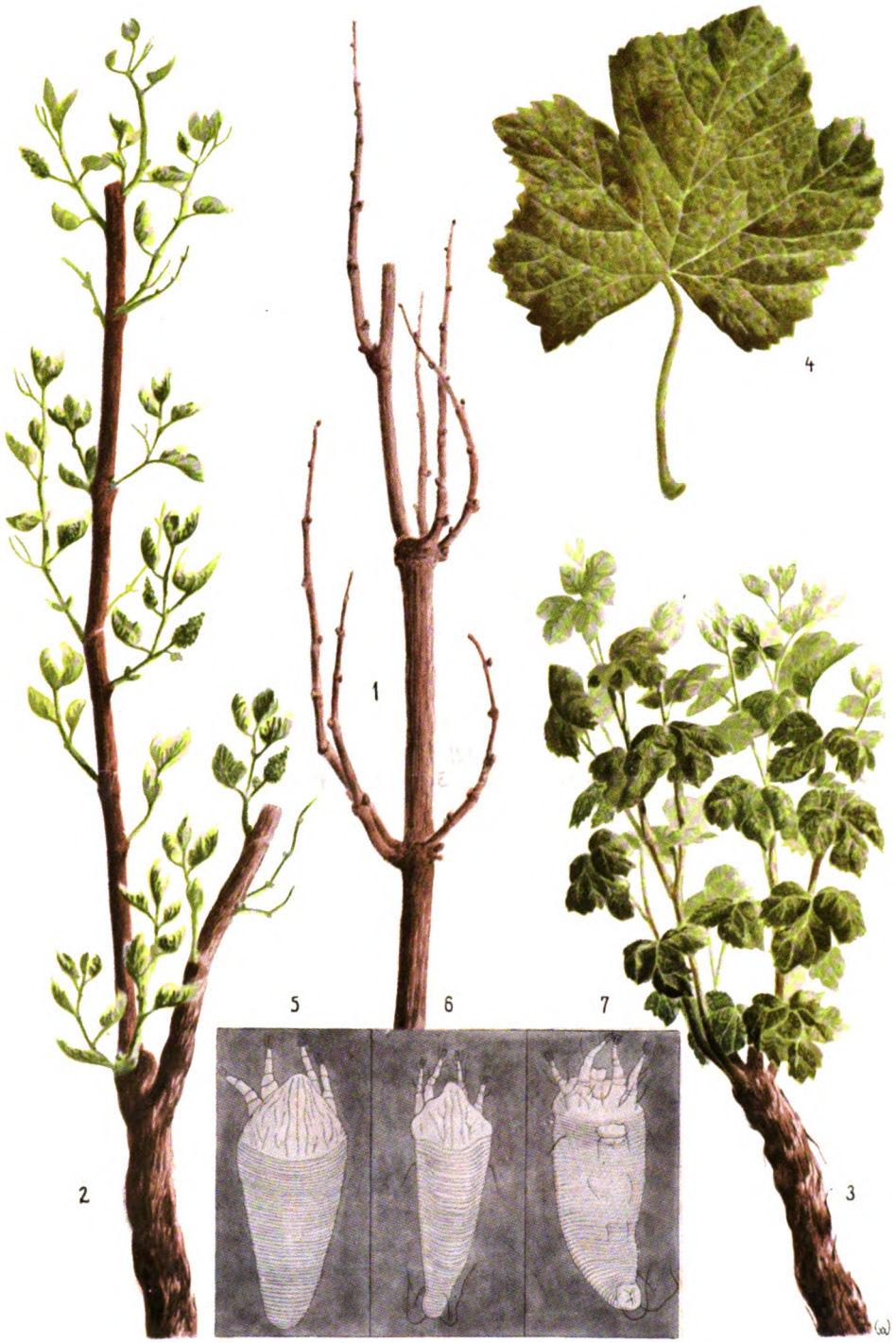
	Öchslegrade	Säure
Silvaner	73°	9,8 ‰
Ruländer	82°	10,0 „
Silvaner × Ruländer 21/5 .	82°	10,0 „

47 Trauben, Wein besser als Silvaner, dem des Ruländer nahekommend. Andere Kreuzungen hatten 68–83° und 9–17,4 ‰ Säure. Es werden darum mehrere dieser Pflanzen für die Vermehrung und für den praktischen Weinbau sich eignen und sind auch bereits als Einaugen in das Mistbeet ausgepflanzt.

Die Kreuzungen sind in Nordnordwestlage gewachsen. Trotzdem und trotz des nassen Sommers wurden schon Mitte Oktober die genannten Öchslegrade gemessen. Der Ertrag ist gut, die Trauben besitzen die Süße wie bei Ruländer, sind aber grün wie bei Silvaner. Holzreife gut wie bei Ruländer.

Digitized by Google

Kräuselkrankheit oder Kurzknotigkeit der Reben.



1. Kurzknotigkeit.
2. Kräuselkranker Rebtrieb beim Austrieb.
3. Kräuselkranke buschige Rebe.
4. Kräuselkrankes Blatt. (*Saugstellen = weiße Pünktchen*).
5.-7. Die Kräuselmilben stark vergrößert.

Herausgegeben v. Badischen Weinbauinstitut in Freiburg i. Br.

Den Lesern von „Weinbau und Kellerwirtschaft" gewidmet von den FARBENFABRIKEN VORM. FRIEDR. BAYER & CO. *IN LEVERKUSEN BEI KÖLN AM RHEIN. Alleinige Hersteller des* Solbar *(gegen Kräuselkrankheit der Reben) und* Aresin *(gegen Heu- und Sauerwurm).*

Beilage zur Zeitschrift
WEINBAU UND KELLERWIRTSCHAFT
Band IV. (1925)

Digitized by Google

Digitized by Google

Aus dem Sonderausschuß für Weinbau dürfte vor allem ein Vortrag von Administrator Dr. Mehling-Forst über „Die Behandlung der Reben mit Schwefelkohlenstoff" weitgehendstes Interesse beanspruchen Die Verwendung des Schwefelkohlenstoffs im Weinbau ist schon lange bekannt. Die ersten praktischen Erfahrungen mit der Anwendung dieser feuergefährlichen Flüssigkeit stammen aus dem Jahre 1894 von Oberlin. Er konnte auf Feldern, die mit Schwefelkohlenstoff behandelt waren, ein besonders üppiges Wachstum feststellen. Später wurde dann wissenschaftlich einwandfrei die Reizwirkung des Schwefelkohlenstoffs festgestellt. Man gibt spätestens fünf Wochen bevor die Reben gesetzt werden 200 g Schwefelkohlenstoff pro Quadratmeter in Löcher, die mit einem Eisenpfahl einer Schnur entlang in den Boden gestoßen werden. 3 Mann können in einem Tag 30 ar behandeln. Der Erfolg des Verfahrens ist überaus glänzend. Rebgelände, die frisch ausgehauen werden, lassen sich sogleich wieder frisch anlegen, zeigen üppiges Wachstum und höhere Erträge als nicht behandelte. Ein 1897 gepflanztes Stück zeigt jetzt noch in dem mit Schwefelkohlenstoff behandelten Teil ein kräftiges Wachstum, während im unbehandelten Teil schon Nachpflanzungen nötig werden. Auch die Qualität der Weine ist in den behandelten Stücken besser, und wo das nicht zutrifft, gleicht der Mehrertrag in geldlicher Hinsicht etwaige Qualitäts-Unterschiede aus. Allerdings müssen die starkwüchsigen Reben auch entsprechend gedüngt und durch entsprechenden Schnitt behandelt werden. Auch beim Nachpflanzen spielt eine Schwefelkohlenstoffdüngung eine wichtige Rolle, denn die mit dieser Flüssigkeit besetzten Stellen liefern kräftigere Reben. Zwischen je vier Stück gibt man im Januar 100 g Schwefelkohlenstoff. In der Pfalz hat diese Düngung schon eine große Bedeutung erlangt. Im Jahre 1924 wurden von 327 Bestellern 50000 kg Schwefelkohlenstoff verbraucht und zwar wurden 25—1600 kg pro Bezieher abgegeben. Es wird fast kein Weinberg mehr ohne Schwefelkohlenstoff angelegt. Bei richtiger, vor allem also nicht zu später Verwendung, sind Nachteile ausgeschlossen. Auf dem Gute, das der Referent zu verwalten hat, werden nach Schwefelkohlenstoffdüngung grundsätzlich nur Blindreben mit dem Geisfuß gepflanzt, wodurch eine wesentliche Verbilligung der Anlagekosten entsteht. — In der einsetzenden lebhaften Aussprache wurden von verschiedenen Rednern die Ausführungen des Herrn Referenten aus der Praxis bestätigt.

In der Ausschuß-Sitzung der Obst- und Weinbau-Abteilung wurden in der Hauptsache Angelegenheiten behandelt, die ein allgemeines Interesse nicht beanspruchen, weshalb hier darüber nicht berichtet zu werden braucht.

Die weinbaulichen Veranstaltungen schlossen dann mit der Tagung der Obst- und Weinbau-Abteilung, bei welcher Prof. Dr. Krömer-Geisenheim einen Vortrag hielt über die Rekonstruktion des Weinbaus in der Schweiz.

Gelegentlich einer Studienreise, die verschiedene Vertreter der preußischen Regierung unter Führung von Oberstudiendirektor Dr. Zschokke von Neustadt a. H. unternommen hatten, wurden vor allem jene schweizerischen Weinbaugebiete besichtigt, in welchen schon langjährige Erfahrungen im Pfropfrebenanbau vorliegen. Hierbei konnten u. a. festgestellt werden, daß die Unterlage 3309 besonders für Gutedel und für Burgunder in der Westschweiz Verwendung findet und dort für besser erachtet wird als 101 14. Die letztgenannte Sorte ist im Waadtland fast ganz aufgegeben; sie soll hier für Burgunder ungeeignet sein. Auch die Sorten 1 Ganzin und 1202 will man nicht mehr, letztere weil sie säuerliche Weine liefert. Im Wallis wird sie dagegen gerne angebaut, um durch ihre Vermittlung dem Wein einen höheren Säuregehalt zu geben. Für Kalkböden bevorzugt man 420 A und die Teleki-Züchtungen, mit welchen man sich allerdings noch im Versuchsstadium befindet.

Das Unterlagenholz wird größtenteils aus Frankreich bezogen, weil es in der Nordschweiz nicht mehr gut ausreift, wie z. B. die vielgebrauchte 3309. Im Kanton Aargau werden z. B. 2400 m Holz selbst erzeugt und 127000 m eingeführt. Im Waadtland und Tessin ist dagegen die Erzeugung von Amerikanerholz größer. Ausnahmslos wendet man in heißen Böden die kriechende Erziehung an und läßt das Holz den Hang hinaufwachsen. Die Holzeinfuhr ist ausschließlich dem Staate vorbehalten. Die Rebkommissäre sammeln die Bestellungen und geben das Holz nach erfolgter Desinfektion ohne Zwischengewinn ab. Die Sortenechtheit wird durch Anbauversuche festgestellt, indem man aus jedem Bündel eine Anzahl Hölzer einpflanzt. Für 1000 m Holz werden 50 Fr. bezahlt und das Holz wird an die Winzer zu 45 Fr. weitergegeben. Die Herstellung der Veredelung ist freigegeben. Die Veredelungen werden vielfach durch Handelsrebschulen geliefert, die der staatlichen Aufsicht unterstehen. Der Staat kann die Veredelungen nicht herstellen; er erteilt aber Fachleuten, die eine Prüfung abgelegt haben, in welcher sie auch ihre Kenntnisse über die Unterlagsreben ausweisen müssen, die Genehmigung zur Herstellung von Veredelungen. Wer falsche Unterlagsreben verwendet, dem wird die Ermächtigung zum Veredelungsbetrieb entzogen. Das Pfropfen erfolgt in ähnlicher Weise wie in Deutschland. Vortreibhäuser sind in der Schweiz unbekannt. Sie werden durch heizbare Räume ersetzt. Die verwendeten Unterlagen werden von 20—25 cm lang genommen, während man bei uns 30 cm lange Hölzer verwendet. Bei 10stündiger Arbeitszeit kann ein geübter Veredler 2000 Veredelungen herstellen. Das Pflanzen erfolgt fast durchweg mit dem Geisfuß. Für eine Pfropfrebe werden durchschnittlich 30 Ctm. bezahlt, für 1jährige nur 25 Ctm. Eine Verbilligung erfolgt noch durch die bei Neuanlagen mit Pfropfreben gewährte staatliche Unterstützung, sofern mindestens 50 qm neu bestockt werden. Diese Staatsunterstützung wird zu 1/3 vom Winzer selbst in Form einer Abgabe erhoben. Sie wird nur an Winzer verteilt, die genau nach den Richtlinien des Staates arbeiten. Wer Massenträger oder Direktträger anpflanzen will, erhält keine staatlichen Mittel.

K. Müller.

Kleine Mitteilungen

Förderung des Weinbaus durch das Reichsernährungsministerium.

Unter dem Vorsitz von Ministerialrat Streil fand am 13. März in Neustadt a. H. eine Sitzung von Vertretern der einzelnen Länder

Digitized by Google

und vom Deutschen Weinbauverband statt, um über die Verteilung der im Haushalt des Reichsernährungsministeriums zur Förderung des Weinbaus vorgesehenen Mittel zu beraten. Der Vorsitzende erklärte ausdrücklich, die zur Verfügung stehenden Mittel seien vom Ministerium schon in einer Zeit frei gemacht worden als Verhandlungen wegen des deutsch-spanischen Handelsvertrages noch gar nicht schwebten, sie seien deshalb nicht etwa als eine Abfertigungssumme für den deutschen Weinbau wegen des spanischen Handelsvertrages aufzufassen. Für jedes der Rechnungsjahre 1924 und 1925 würden je 2 Millionen Mark zur Verfügung stehen. Für die späteren Jahre hoffe man ebenfalls Mittel frei machen zu können. Das Ministerium glaube, der Weinbauförderung sei mit klingender Münze mehr zu helfen als mit dem vom Deutschen Weinbauverband gewünschten Weinbeirat. Die Mittel sollen von den einzelnen Ländern für die wissenschaftliche und praktische Erforschung von Fragen aus dem Gebiete des Weinbaus und der Kellerwirtschaft mit Bevorzugung der mit dem Anbau von Pfropfreben zusammenhängenden Fragen verwendet werden.

(Über den Verteilungsschlüssel ist in Nr. 4, S. 38 dieser Zeitschrift unter „Weinbausteuerfonds" schon berichtet worden.)

Hierauf hielt Oberstudiendirektor Prof. Dr. Zschokke in Neustadt a. H. einen Vortrag über die Reblausausbreitung in der Pfalz und über die Reblausbekämpfung. Von seinen Ausführungen dürften die Angaben über die Rekonstruktion des Pfälzer Weinbaus weitere Kreise interessieren. Die Pfalz umfaßt fast 16000 ha Reben. Wenn man jährlich 400 ha mit Propfreben anpflanzen würde, wäre erst in 40 Jahren das Gesamtareal mit veredelten Reben bepflanzt. Für jährlich 400 ha Neuanlagen wären jährlich 4 Millionen veredelte Reben nötig und um diese zu erhalten, müßten jährlich 10 Millionen Veredelungen ausgeführt werden. Hierzu wären auch 10 Millionen Unterlagsreben nötig. Ein Mutterstock liefere etwa 60 Unterlagsreben. Es seien also bei üblicher Pflanzung der Amerikanermuttergärten zur Gewinnung von 10 Millionen Unterlagshölzer 67 ha nötig. Ein Mann könne 500 Veredelungen im Tag herstellen. Bei 20tägiger Veredelungsdauer müßten 1000 Mann jährlich veredeln, um 10 Millionen Veredelungen herstellen zu können. Es erhebe sich nun die Frage, ob man diese geforderten Mengen von Amerikanerunterlagsreben aufbringe. Falls es nicht möglich sei, müsse man Unterlagenholz auch aus dem Ausland beziehen. Es sei nicht nötig, alle Muttergärten in Staatsbetrieb zu nehmen.

In der nachfolgenden Aussprache wurde vom Präsidenten des Deutschen Weinbauverbandes die Bitte um höhere Zuweisung von Geldmitteln ausgesprochen, welcher Bitte sich dann auch die Vertreter der einzelnen Länder anschlossen. Es wurde weiter betont, ähnliche Studienreisen wie im vergangenen Jahre nach der Schweiz, in Zukunft auch in andere Länder zu machen, von denen man in Deutschland bezüglich des Pfropfrebenanbaues lernen könne. Von dem Herrn Vorsitzenden wurde auf Anfrage ausdrücklich erklärt, an die Verteilung der Geldmittel für die einzelnen Länder knüpfe das Reich keinerlei Bedingungen über die Art der Verwendung. Im wesentlichen sollten die Mittel zur Förderung des Pfropfrebenanbaues Verwendung finden, unbeachtet anderer Verwendungszwecke zur Förderung des Weinbaues und der Kellerwirtschaft. Auch Personalausgaben könnten aus diesen Reichsmitteln bestritten werden. Die Versammlung schloß mit Dankesworten an den Herrn Vorsitzenden, der es in ausgezeichneter Weise verstanden habe, den verschiedenartigsten Wünschen der deutschen Weinbauländer gerecht zu werden. K. Müller.

Weinmarkt in Offenburg.

Am Dienstag den 10. März 1925 fand in Offenburg der 47 Weinmarkt statt, der sich eines sehr starken Besuches erfreute. Eröffnet wurde die Veranstaltung durch eine Ansprache des Herrn Landesökonomierat Stadler, der vor allem auf die schwierige finanzielle Lage der Winzer hinwies. Die Preise der ausgestellten Weine schwankten je nach Jahrgang und Güte außerordentlich und bewegten sich zwischen 78 — Mk. und 650.— Mk. pro Hektoliter. Angeboten waren 206 Nummern aus dem Markgräflerland, Kaiserstuhl, der Ortenau und Bühler Gegend mit rund 4500 hl. Inwieweit Abschlüsse gemacht wurden, ließ sich bei der Überfüllung des Saales und der allgemeinen Getriebe nicht feststellen. Ob der Weinmarkt den Erwartungen entsprochen hat, muß daher dahingestellt bleiben. Zu erwägen wäre jedoch für derartige künftige Veranstaltungen, ob anstatt der zwei Probeflaschen nicht 3 angeliefert werden sollten. Den Besuchern, die mit dem Zug 12^{48} Uhr in Offenburg aus Richtung Freiburg eintrafen, war um 1 Uhr bereits keine Gelegenheit mehr gegeben, die Weine mit höheren Preisen noch verkosten zu können. Gs.

Zur Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz.

Unter vorstehender Überschrift stellt sich die Deutsche Weinzeitung in Nr. 15 dieses Jahrganges grundsätzlich auf den Standpunkt, daß Wein nicht zu den Gegenständen gehört, die für eine Ausstellung in Frage kommen. Das bloße Ansehen schön ausgestatteter Flaschen und Fässer entbehre des Interesses seitens der Besucher — man will auch probieren. Stellt und schänkt nun der Weinbau seine Erzeugnisse aus, so liege zweifellos die Gefahr nahe, daß hierdurch eine direkte Anbahnung zwischen Produzenten und Konsumenten geschaffen wird, was nicht im Interesse des Handels wäre, um so weniger, als eine Ausstellung seitens des Handels nur soweit in Frage kommen könne, als er Eigenbau betreibe und im allgemeinen der Handel in Anbetracht seiner Geschäftsart keine Neigung besitze auf diese Weise auf Ausstellungen Geschäfte abzuschließen.

Nun ist auf der Tausendjahrausstellung in Koblenz durch den Weinbau ein Weinausschank zu bestimmt festgesetzten Preisen in sogenannten Kosthallen geplant, wogegen auf der letzten Vertreterversammlung des Bundes südwestdeutscher Weinhändlervereine energisch Einspruch erhoben wurde. Eine sofort gebildete Kommission soll mit den Vertretern des Weinbaues verhandeln auf der Grundlage, daß der Weinbau alles das ausstellen soll, was die Bearbeitung und Behandlung der Weinberge anbelangt (z. B. Rebkulturen, Rebenveredlungen, Bekämpfung der Rebschädlinge, Kelterei- und Kellereianlagen usw). Auch will man 3–4 Kostproben ähnlich denjenigen vor Weinversteigerungen zugestehen, wobei aber jedesmal ausdrücklich erklärt werden soll, daß keinerlei Geschäfte abgeschlossen werden und daß jeder Ausschank und Bestellungen nur durch den Handel erfolgen können. Ebenso darf in keiner Weise irgendwelche Verkaufspreisangabe stattfinden. — Aus den weiteren Ausführungen kann man entnehmen, daß der Handel schon im Interesse der nationalen Einheit wünscht, daß die Ausstellung in Koblenz unter seiner Mitwirkung zustandekommt, daß er aber trotzdem gewillt ist, seine Beteiligung nur dann zuzusagen, wenn seitens des Weinbaues auf den von ihm geplanten Weinausschank verzichtet wird. Dlr.

Weinernte 1924 in Hessen.

Die im Ertrag stehende Rebfläche betrug 1924 in Hessen 14416 ha gegen 14422 ha 1923. Der Rotweinbau umfaßt 1285 ha. Das Herbstergebnis betrug 406442 hl Most gegen 148592 ha 1923. Von 1 ha wurden 28,2 hl geherbstet, gegenüber 10,3 hl per ha im Jahr 1923. An der Bergstraße betrug der Ertrag nur 6,5 hl per ha, im hessischen Nahegebiet dagegen 39,7 hl per ha. Der durchschnittliche Geldrohertrag betrug 1187 M., der Durchschnittsmostpreis 42,1 M. per hl.

Wiederaufbau des Weinbaues in Meißen (Sachsen) mit gepfropften Reben.

Die vorhandenen zur Herstellung von Pfropfreben bestimmten Anlagen liefern jährlich gegenwärtig 15—20000 Stück. Durch die im Jahre 1923 durchgeführten Erweiterungen der Anlagen ist man in der Lage, in den kommenden Jahren 60000 und mehr Unterlagen der Veredlung mit deutschen Reben zuzuführen. Aus der großen Zahl der anfänglich ausprobierten Amerikaner-Unterlagsreben ist die Aramon × Riparia 143 B. M. G. als beste erkannt worden. Im armen steinigen wie im reichen Löß- oder Lehmboden wächst diese Unterlage außerordentlich holzreich und reift noch rechtzeitig ihr Holz. Eine erkleckliche Anzahl von gepfropften Rebanlagen steht schon in vollem Ertrag. Die altgewohnte Mischpflanzung ist vermieden worden. Dadurch ist es möglich geworden die einzelnen Sorten auch getrennt zu keltern und unter Beachtung einer möglichst späten Lese Qualitätsweine zu erzielen. Die Zeit ist nicht mehr fern, in der der Meißner Weinbauer edle Weine der verschiedensten Lagen der Allgemeinheit zuführen kann. Dlr.

Die Unterlagsrebe Riparia × rupestris 3309.

In der Zeitschrift „Progrès agricole et viticole" bespricht Dufour die besten Unterlagsreben für das Beaujolais. Hier herrschen nicht kalkhaltige Böden vor und als Edelrebe wird allein Gamay angebaut. Während man hier früher Riparia und Solonis als

Digitized by Google

Unterlagsrebe viel verwandte, verschwinden diese beiden Sorten heutzutage immer mehr zugunsten der Unterlagsreben Vialla und 3309. Die Unterlagsrebe Vialla ist wenig bekannt; sie wird aber für Silikatböden vom Verf. besonders empfohlen und soll sich auch in solchen Böden gegen die Reblaus gut halten.

Die Unterlagsrebe 3309, die auch für uns großes Interesse hat, einmal weil sie nach den übereinstimmenden Ergebnissen zahlreicher Anbauversuche zu den besten ihrer Art zu zählen, dann aber auch weil sie reblausimmun im Sinne Börners ist, tritt im Beaujolais einen wahren Siegeszug an. Von 1900—1914 wurden dort rund 50% aller Reben auf diese Unterlagsrebe gepfropft und der Rest auf Riparia. Heute pfropft man rund 80% auf 3309 und nur noch 20% auf Riparia. K. M.

Rundschau

Deutschland.

Einspruch gegen die Erweiterung staatl. Rebbesitzes. In ganz Rheinhessen herrscht große Aufregung, weil die hessische Weinbau Domänenverwaltung in Mainz beabsichtigte zu ihrem vorhandenen Besitz noch ein 50 Morgen großes Weingut in Nierstein hinzuzukaufen. Man hält die Vermehrung des staatl Besitzes aus allgemeinen volkswirtschaftlichen und aus finanziellen Gründen nicht für wünschenswert

Weinmuseum in Koblenz. Nun will auch die Stadt Koblenz ein Weinmuseum in den Räumen der alten Burg errichten. Außer einem städtischen Beitrag sind auch namhafte Stiftungen von privater Seite in Aussicht gestellt.

Das 25jährige Jubiläum kann die Lehranstalt für Weinbau in Kreuznach in diesem Jahre feiern. Bei dieser Gelegenheit wird die Anstalt gelegentlich einer landwirtschaftlichen Produktenausstellung ein umfassendes Bild ihrer 25jährigen Tätigkeit geben.

Die Weinsteuereinnahme im Monat Januar 1925 beträgt 11 829099.— M. Vom 1. April 1924 bis Ende Januar 1925, also in 10 Monaten, wurden 75 536683.— M. eingenommen, während das Reich für 12 Monate 48 Millionen im Haushaltsplan eingesetzt hat!

Frankreich.

Ein Preis für die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurmes in Höhe von 10000 franz. Franken hat der Generalrat des Departements Hérault für den Erfinder eines wirksamen Mittels ausgesetzt In Betracht kommen aber nur französische Erfinder. Jedes zum Wettbewerb angemeldete Mittel muß der Erfinder zunächst auf eigene Kosten in einem Departement Südfrankreichs auf einer möglichst großen Fläche neben einer Kontrollparzelle anwenden. Im darauffolgenden Jahre werden dann die wirksamsten Mittel von einer Kontrollkommission nebeneinander geprüft.

Italien.

Die Weinausfuhr ist im November auf 220000 Hektoliter (gegen 273000 hl im Oktober) zurückgegangen, weist aber gegenüber 1923 eine namhafte Steigerung auf. Nach der Schweiz wurden 115000 hl, nach Österreich 28000 hl, nach der Tschechoslowakei 23000 hl, nach Frankreich 17000 hl, nach Deutschland 7000 hl und nach anderen Ländern 23000 hl exportiert. Von Januar bis November wurden 218 000 hl exportiert, gegenüber 546000 hl 1923.

Abgesagter Weinmarkt in Bozen. Da die meisten Weine der 1924er Ernte aus dem oberen Etschtal verkauft sind, soll in diesem Frühjahr von der Abhaltung eines Weinmarktes in Bozen Abstand genommen werden. — Bei der Weinkrisis, die z. Zt. in allen europäischen Ländern herrscht, darf dieser Ausverkauf als etwas besonders Bemerkenswertes registriert werden.

Spanien.

Krisis im Weinbau. Infolge der Unmöglichkeit den Exportüberschuß abzusetzen zu können, macht der spanische Weinbau z. Zt. eine schwere Krisis durch. Der Widerstand, den die deutschen Winzer und die Industriellen Spaniens dem deutsch-spanischen Handelsvertrag entgegensetzen, hat unter den spanischen Winzern lebhafte Beunruhigung hervorgerufen. Die spanische Regierung empfiehlt den Exporteuren die aufgestellten Bedingungen bei der Weinausfuhr genauestens zu beachten.

Argentinien.

Die Weinernte 1924 betrug 5 440367 hl oder 13% mehr als in dem Dezennium 1915—1924.

Vereinsnachrichten

Hessischer Weinbauverband.

Die Generalversammlung findet am 10. Mai in Mainz statt, verbunden mit einer Feier anläßlich des 25jährigen Bestehens des Vereins und einer Ehrung des Gründers und 1. Vorsitzenden Kommerzienrates Sittmann in Wiesbaden.

Fragen und Antworten

Herrn **A. St.** in **H.** Frage: Kann man den beim Setzen von Rebwürzlingen zu verwendenden Torfmull mit Jauche befeuchten und kann man im Laufe des Sommers die jungen Pflanzen, ohne Schaden anzurichten, mit Jauche „übergießen"?

Antwort: Gegen eine Befeuchtung des Torfmulls mit stark verdünnter Stalljauche ist nichts einzuwenden, obschon Sie einen wesentlichen Vorteil gegenüber dem mit reinem Wasser befeuchteten Torfmull kaum haben werden. Wenn Sie im Laufe des Sommers die an und für sich gut gewachsenen Pflanzen mit stark verdünnter Stalljauche angießen wollen, müssen Sie beachten, daß dies schon im Frühsommer geschieht, da bei späterem Vorgehen das vielleicht daraufhin einsetzende üppige Wachstum vor Winter nicht rechtzeitig zum Abschluß gelangt. Ein „Übergießen", wie Sie schreiben, kommt dabei natürlich nicht in Betracht, sondern man gießt die Jauche, am besten mit etwas Superphosphat vermischt, bei Regenwetter in flache Gruben, die in der Nähe der Pflanzen angebracht werden. Dir.

Bücherbesprechungen

Dern, A. Weinbau und Weinbehandlung. 2. Aufl. 176 Seiten mit 75 Textabbildungen. Verlag P Parey, Berlin 1923. Preis M. 3.80.

In kurzer Zeit hat das kleine Büchlein von Dern sich eine Neuauflage zu erobern gewußt Es ist aber auch eine überaus praktische Anleitung, die Wichtiges vom Unwichtigen streng scheidet, eine Zusammenfassung, wie wir sie in Deutschland früher nicht besser hatten. In der neuen Auflage, die zwar die Erscheinungsjahreszahl 1923 führt, aber erst Ende 1924 herauskam, sind gegenüber der ersten eine Anzahl neue Kapitel aufgenommen, was vom Benutzer dankbar begrüßt werden wird. Zweifellos wird das Büchlein bald wieder vergriffen sein, darum seien jetzt schon einige Anregungen gegeben, die für eine weitere Auflage von Vorteil wären. Bei der Peronosporakrankheit würden die neueren Forschungen über die Biologie des Pilzes doch kurz zu erwähnen sein, denn erst durch sie ist ja die Bekämpfung in sichere Bahnen gelenkt worden. — Zur Herstellung der Kupferkalkbrühe nimmt man auf 2 kg Kupfervitriol nur 1 kg frisch gebrannten Kalk, nicht 2 kg. — Die Bilder über Beschädigungen durch den Heu- und Sauerwurm und die Abbildung von Nodositäten müßten bei einer Neuauflage durch neue, bessere Klischees ersetzt werden. K. M.

Christensen und Hudig. Kalkzustand und Bodenuntersuchung. Verlag des Vereins Deutscher Kalkwerke, Berlin. Preis 1 M.

Die Schrift ist ein Abdruck zweier Vorträge, die die beiden namhaften Forscher auf dem Gebiet der Bodenkunde auf Einladung der Universität Hamburg gehalten haben. Aus beiden Abhandlungen sind sehr wissenswerte Angaben darüber zu entnehmen, wie in Dänemark und Holland die Anwendung kunstlicher Düngemittel weitgehend von dem Kalkzustand des Bodens abhängig gemacht wird. In beiden Ländern ist ein ausgedehnter „Kalkdienst" eingerichtet, der zahlreiche Bodenproben aus den verschiedensten Gebieten des Landes auf ihre Kalkbedürftigkeit untersucht und damit die Grundlage liefert für eine erfolgreiche Anwendung der Kunstdünger. Bei der Wichtigkeit, die die Fragen der Bodenreaktion auch bei uns gewinnen, ist das vorliegende Schriftchen für den deutschen Landwirt sehr lesenswert. K.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Aus der Mitteilung Nr. 102 des Badischen Weinbau-Institutes

(Prüfung von Rebschädlingsmitteln im Jahre 1924)

1. Uraniagrün

(Pflanzenschutz G. m. b. H., Konstanz)

Das Uraniagrün hat sich in Versuchen und in der Praxis bereits soweit bewährt, daß eine nochmal. Prüfung überflüssig erschien. In den Ertragsweinbergen des Instituts wurde es mit gutem Erfolg ausgiebig verwendet.

WINZER!

verwendet nur die alterprobten, sicheren Bekämpfungsmittel

Uraniagrün, Urania-Zerstäubungs-Mittel

sind in den einschlägigen Geschäften und Niederlagen der Vereine zu haben! 23

Rechtzeitiger Einkauf empfehlenswert!

„Planzenschutz" Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Konstanz

---

Volontär 20 J., ev., mehrere J. Praxis, mit Mittel- u. Landw.-Schulen, sucht Stelle auf Wein-, auch obstbautreibendem Gute bei Familienanschluß und Taschengeld.
Fritz Heusser, Bad Dürkheim (Pfalz) Siebacherstraße. 22

Gute alte Weinfirma mit eigenem Weinbau sucht nachweisbar eingeführte **Vertreter** an allen Plätzen. Bei solv. Kunden sofortige Provisionszahlung. Offerten u. **A 3315** an **Annoncenmayer, Frankfurtmain.**

D. R. P.

Der flüssige Stanniollack

Nur echt mit Namen Capsulin

Man weise minderwertige Nachahmungen, die auf Kosten der Ausgiebigkeit gehen, zurück! Alleinige Lieferanten:

Kosmos-Export G. m. b. H.

Spezialhaus für die gesamte Getränke-Industrie

Hamburg 8, Hafenbau 7 3

Zum Einschwefeln und zur Behandlung von kranken und fehlerhaften Weinen und Obstweinen empfehlen wir unsere Original-

„Kalmeta"-Schwefeltabletten

(Kaliumpyrosulfit). 13

Ausführlicher Prospekt kostenlos.

Generalvertretung für Baden und Württemberg

Ernst Blum & Co., Freiburg i. B.

Spez. algeschäft i. Kellereimaschinen u. Kellereiartikeln.

Weinpumpen von M. 50.— an.

Die Acarinose der Weinreben

(Kräuselkrankheit oder Kurzknotigkeit) breitet sich auch in den deutschen Weinbaugegenden in gefährlichem Maße aus. Schutz dagegen bietet eine Bestreichung der Rebstöcke mit

SOLBAR

in 3prozentiger Lösung (1 kg Solbar in 30- 33 l Wasser aufgelöst) bei Beginn des Schwellens der Knospen.

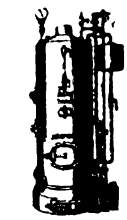
Solbar ist erhältlich in Packungen von 100 g, 1 kg, 5 kg, 25 kg und mehr in den üblichen Verkaufsstellen. 9

Farbenfabriken vormals Friedrich Bayer & Co.

Landwirtschaftl. Abteilung, Leverkusen bei Köln am Rhein

„Oekonom"-Niederdruck Warm wasser- und

Dampfkessel



für Satt- und Heißdampf *** Konzessionsfrei *** zum Brühen, Dämpfen, Kochen und Destillieren 7

Faßdämpf- u. Brühapparate

Heizungskessel

Babel & Scheurer

G. m. b. H., Dampfkesselfabrik

Oberursel b. Frankfurt a. M

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 2. April 1925 | Nr. 7

Inhalt: Lüstner, Führende Männer des deutschen Weinbaus, 3. Landesökonomierat Rudolf Goethe, mit einer Textabbildung, S. 61; K. Müller, Deutschlands Weinernte 1924, S. 65; Kleine Mitteilungen S. 65; Rundschau S. 66; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 67; Vereinsnachrichten S. 68; Fragen und Antworten S. 68; Personalia S. 68.

Führende Männer des deutschen Weinbaus.

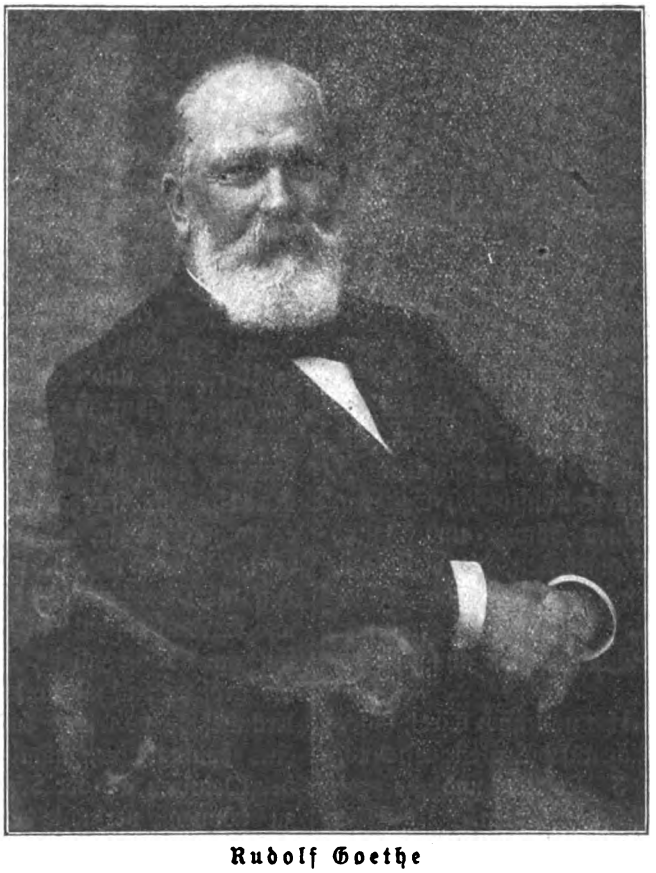
3. Landesökonomierat Rudolf Goethe.

Von Prof. Dr. G. Lüstner, Geisenheim am Rhein.

Mit einer Textabbildung.

Meine Pflicht ist meine Lust. A. Nitz.

Wenn eines Mannes Leben Pflicht war, so hat er es nicht nur für sich, sondern auch für andere gelebt. Ihm selbst war es Befriedigung und Freude, den anderen Nutzen und Beispiel. Selbstlose Arbeit und Pflichttreue lösen immer Achtung, Verehrung, Liebe und Treue aus. Sie tun es in erhöhtem Maße, wenn sie mit Einfachheit und Bescheidenheit gepaart sind. Und weil dies alles auf Rudolf Goethe zutrifft, wird er so allgemein verehrt, hängen alle, die ihn gekannt, ihm in so großer und echter Treue an. Stattlich in der Erscheinung, würdig und zurückhaltend im Wesen, von herzlicher, gewinnender Art, stets hilfsbereit, immer anregend und fördernd, aber auch bestimmt und unerschrocken, wenn es sein mußte, so steht er vor uns.



Rudolf Goethe

Geboren wurde Goethe am 13. April 1843 in Naumburg an der Saale als jüngster Sohn eines Königl. preuß. Steuerrates. Nach dem Tode des Vaters nahm ihn sein Vormund, Dr. Eckstein, Direktor des Waisenhauses in Halle an der Saale, zu sich, wo er auch in der bekannten Franke'schen Stiftung seinen ersten Schulunterricht erhielt. Von 1856 bis 1860 besuchte er das Gymnasium zu Weimar. Schon in dem Kinde erwachte die Liebe zur Natur und Gärtnerei. Im Garten des Waisenhauses in Halle spielte er mit Blumen und groß war seine Freude, als es ihm gelang, durch wiederholtes Verpflanzen das Gänseblümchen gefüllt zu machen. In Weimar war Prof. Dr. Putsche sein Pflegevater. Dessen Bruder, Emil Putsche, besaß vor der Stadt einen großen Garten, in dem Goethe in seinen freien Stunden seine erste gärtnerische Tätigkeit entfaltete. Er grub ihn um und pflanzte und pflegte Blumen und Gemüse. Aber trotzdem dachte er nicht daran, Gärtner zu werden. Er erhielt nämlich in Weimar nebenher von Professor Martersteig einen vorzüglichen Zeichenunterricht, der das in ihm schlummernde Talent löste und dahin führte, daß Zeichnen, Malen und Modellieren seine Lieblingsbeschäftigungen wurden. Es ist deshalb zu verstehen, wenn er damals vorhatte, sich der Baukunst zuzuwenden und Architekt zu werden.

Aber es sollte anders kommen. Der später so stattliche und kräftige Mann war in der Jugend zart und schwächlich. Auf dem Gymnasium war er rasch gewachsen, kränkelte öfters und mußte häufig den Unterricht aussetzen. Der Arzt riet zur Betätigung im Freien. Zum Unglück starb auch noch die Mutter. Da griff der um sechs Jahre ältere Bruder Hermann in das Geschick des Jünglings ein und lenkte es in die richtige Bahn. Das war im Jahre 1860. In Reutlingen hatte damals Dr. Ed. Lukas als erste deutsche Gartenbauschule sein Pomologisches Institut gegründet, an dem Hermann Goethe die Stelle eines Obergärtners bekleidete. Dieser erkannte die Notwendigkeit solcher Schulen für Deutschland und hegte den Plan, selbst eine solche zu gründen. Er veranlaßte deshalb den Bruder als erster Schüler in das Institut einzutreten, trotzdem Vormund und Pflegevater es durchaus nicht billigten. Damit begann R. Goethe seinen eigentlichen Beruf.

In dem schwäbischen Landstädtchen kam er auch zum ersten Mal mit dem Weinbau in engere Berührung, über

Digitized by Google

den er im Institut einen eingehenden Unterricht erhielt. Nach zwei Jahren verließ er die Schule und folgte seinem Bruder nach Obergorbitz bei Dresden, wo derselbe eine Obst- und Gartenbauschule gegründet hatte. Sein Plan war, sich an dieser zu beteiligen, woraus jedoch infolge der Kränklichkeit des Bruders nichts wurde. Hier arbeitete er sich vor allem in den Gemüsebau ein, der in der jungen Baumschule als Vor- und Zwischenkultur betrieben wurde.

In den nun folgenden Wanderjahren finden wir Goethe unter anderm als Gehilfen bei F. C. Heinemann in Erfurt, wo er sich ein Jahr lang mit Samenbau und Handel beschäftigte. Seine Veranlagung zog ihn jedoch immer wieder zur Landschaftsgärtnerei hin und er suchte sich durch das Studium der Werke von Pückler und Petzold in diese einzuarbeiten. Allein, es drängte ihn auch nach praktischer Betätigung in dieser Richtung. Bemühungen, bei Petzold in Muskau unterzukommen, hatten bald Erfolg. Er wurde sein Gehilfe, und damit war ein lang von ihm gehegter Wunsch erfüllt. Es begann nun eine Zeit freudiger, aber ernster Arbeit. Petzold erkannte schnell Begabung, Fähigkeiten, Fleiß und Eifer seines Schülers und suchte ihn in jeder Weise zu fördern. Er ließ ihn mithelfen bei den vielen großen Parkanlagen, die er damals in Schlesien, Holstein und Ungarn ausführte, erklärte ihm Entstehung und Anlage des Muskauer Parkes und unterwies ihn im Planzeichnen. Manche Nacht verbrachte damals Goethe am Zeichenbrett. Aber auch Anerkennung und Belohnung blieben nicht aus. Bereits nach einem Jahre machte Petzold ihn zum Obergärtner auf seinem bei Bunzlau gelegenen Gute Wilhelmshof und ließ ihn selbständig größere Anlagen ausführen.

Schon während seines Aufenthaltes in Erfurt wollte Goethe Soldat werden, um den Feldzug in Schleswig-Holstein mitzumachen. Eines Ohrenleidens wegen wurde er aber von den Görlitzer Jägern nicht angenommen. Als nun der Krieg 1866 ausbrach, trat er als Einjähriger in die Ersatzkompanie des Gardejäger-Bataillons in Potzdam ein. Da er jedoch nicht ausrückte, nahm er die Gelegenheit wahr, sich in den Königlichen Gärten gartenkünstlerisch weiterzubilden, wobei er in Jühlke einen Gönner und Freund fand. Der Verkehr mit seinen Kameraden, die meist dem Oberförsterberufe angehörten, ließ ihm während des Dienstjahres auch einen Einblick in die Forstwirtschaft gewinnen. Es wurde abgeschlossen mit der Qualifikation zum Reserveoffizier.

Der Wissensdrang führte Goethe nun nach Tirol, Oberitalien, der Schweiz und schließlich auf die Weltausstellung in Paris. Die Reise dauerte 3 Monate und sie galt hauptsächlich landschaftsgärtnerischen Studien. Nach der Rückkehr übernahm er die gesamte Verwaltung des Petzoldschen Gutes Wilhelmshof und wurde damit in erster Linie Landwirt. Auf dem Gute wurde hauptsächlich Milchwirtschaft betrieben. Es waren dafür 20 Kühe vorhanden und für die Besorgung der landwirtschaftlichen Arbeiten standen 4 Pferde zur Verfügung. Sein Hang zur Gärtnerei ließ ihn jedoch nicht lange auf Wilhelmshof verweilen. Bereits 1868 kaufte er die Fürer'schen Beerenobstschulen in Stuttgart, die er 1869 nach Cannstatt verlegte und durch Anzucht von Tafeltraubenreben und Zwergobst erweiterte.

Beim Ausbruch des Krieges 1870/71 meldete er sich als Kriegsfreiwilliger und machte als Vizefeldwebel beim 7. württembergischen Infanterie-Regiment die Belagerung von Paris mit. Später wurde er zum Offizier befördert. Nach einem Gefangenentransport nach Deutschland erkrankte er in Cannstatt schwer. Zur Reserve entlassen, übernahm er im August 1871 wieder seinen Betrieb und verheiratete sich in demselben Jahre mit Luise Rühle, der Tochter eines Arztes. Sie wurde ihm zur treusorgenden Gattin, die Leid und Freud mit ihm teilte. Von einfachem, heiterem, gewinnendem Wesen hatte sie später in Geisenheim als allbeliebte Anstaltsmutter in ihrer Würdigkeit und Frohnatur Ähnlichkeit mit einer anderen Frau Rat. Heute lebt sie in aller Stille bei einem Sohn in Darmstadt. In den Vororten von Paris benutzte Goethe die Gelegenheit, die dort auf der Höhe stehende Spalierzucht kennen zu lernen.

Die folgenden Jahre brachten Goethe in nähere Beziehung zum Weinbau. Einmal durch seinen Schwiegervater, der selbst ein kleines Weingut bewirtschaftete, und dann durch seinen Bruder Hermann, den Gründer der „Internationalen ampelographischen Kommission". Er wurde Mitglied dieser Gesellschaft und trat damit mit den bedeutendsten Ampelographen in Beziehung. Gelegentlich der Jahresversammlungen der Kommission lernte er auch den Weinbau anderer Länder kennen. Er empfing aus diesen Kreisen so viel Anregung und Förderung, daß die Ampelographie bald zu seinem Lieblingsstudium wurde. Dabei wurde fleißig landschaftsgärtnerisch weitergearbeitet. In den Jahren 1872—74 wurden von ihm zahlreiche neue Gartenanlagen geschaffen, nicht allein in der Umgebung Cannstatts, sondern auch in weiterer Entfernung, z. B. in Bern in der Schweiz. Unterstützung erfuhr er dabei von dem Großherzoglichen Gartendirektor Meyer in Karlsruhe und dessen Sohn, denen er dafür Zeit seines Lebens dankbar war.

Wie sehr diese Arbeiten anerkannt wurden, ergibt sich daraus, daß der Magistrat der Stadt Bern versuchte, Goethe für ihre Dienste zu gewinnen. Aber während er noch überlegte, ob er die Stelle annehmen soll, erhielt er 1874 vom Oberpräsidium von Elsaß-Lothringen einen Ruf als Direktor der neu zu gründenden Kaiserlichen Obst- und Gartenbauschule in Brumath im Unterelsaß. Er nahm ihn an. Nicht allein, weil ihm der Ausbau der Schule als größere Aufgabe erschien, sondern weil der immer noch Kränkelnde von dem Landleben Gesundung erhoffte. Nur eins beklagte er, nämlich die untergeordnete Rolle, die der Weinbau an der Schule spielte. Um ihn mehr pflegen zu können, versuchte er, die Verlegung der Schule ins Ober-Elsaß zu erreichen, worauf die Behörde jedoch nicht einging. Später sah diese jedoch die Notwendigkeit einer solchen Schule dort ein und errichtete sie in Rufach, dem Orte, an den Goethe auch seine Schule hingelegt haben wollte.

Nach der Einrichtung der Schule konnte sich Goethe auch wieder eigenen Arbeiten zuwenden. Dabei begab er sich auf ein ihm gänzlich neues Gebiet, nämlich die Pflanzenpathologie. Bei diesbezüglichen Studien hatte er die Lücken erkannt, die diese damals noch aufwies. Anderer-

Digitized by Google

seits war er sich der Bedeutung der Krankheiten und Feinde für den Wein-, Obst- und Gartenbau bewußt. Allein er war Neuling in diesen Fragen und für eine ersprießliche Arbeit fehlte ihm die wissenschaftliche Vorbildung. Er beschloß sie nachzuholen. Gelegenheit dazu bot sich in der Nähe, an der Universität Straßburg. Das Ordinariat für Botanik an dieser hatte damals Anton de Bary inne, ein Mann von großen Geistesgaben, reichem Wissen und seltener Arbeitskraft, dessen Geist heute noch bei vielen Botanikern weiterlebt. Er war besonders groß in der Erforschung der Pilze und hatte bereits über die Erreger einiger der wichtigsten Pflanzenkrankheiten Aufklärung geschafft. Indem Goethe sich an diesen wandte, kam er an die richtige Stelle. Volle vier Jahre lang arbeitete er einen Tag in der Woche bei de Bary und hörte zugleich dessen Vorlesungen. Dieser gab ihm aus seinem großen Wissen reichlich und förderte ihn in jeder Beziehung. Bald wurden Lehrer und Schüler Freunde, und Goethe bezeichnete selbst seine Brumather Jahre als die glücklichsten seines Lebens. Das bei de Bary Gelernte wurde ihm eine Quelle der Schaffensfreude und damit des Lebensgenusses und bis in sein Alter hinein blieb das Studium der Pflanzen-Krankheiten und -feinde seine besondere Liebhaberei. Aus diesen Studien wurde ihm aber auch klar, wie nützlich und notwendig eine Verbindung von Wissenschaft und Praxis ist und trotz vielfacher Anfeindungen suchte er bei jeder Gelegenheit diese zu verwirklichen und gab dafür in seinem Unterricht selbst das beste Beispiel. Seine Arbeiten fanden bald die verdiente Anerkennung der Fachgelehrten und trugen ihm deren Unterstützung und Freundschaft ein.

Die so anregende und befriedigende Tätigkeit in Brumath fand 1879 mit der Berufung Goethes als Direktor der Königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau nach Geisenheim ihren Abschluß. Wenn er diesen Ruf annahm, so geschah es in erster Linie aus dem Grunde, um in seinem geliebten Weinbau tätig sein zu können. Daneben lockten auch das günstigere Klima und die reichlicheren Mittel, die Aussicht auf größere Leistungen boten. Freilich war er sich auch der Schwierigkeiten bewußt, mit denen er dort zu kämpfen hatte. Und der Kampf begann nur allzubald. Es galt, den Einfluß zu beseitigen, der von gewisser Seite auf die Anstalt ausgeübt wurde und unter dem sie seit ihrem Bestehen litt. Sie war stark zurückgegangen, die Schülerzahl war nur noch eine sehr geringe und man dachte sogar an ihre Aufhebung. Bei jeder Gelegenheit suchte man dem neuen Direktor Leben und Arbeit schwer zu machen. Nicht im offenen, ehrlichen Kampfe, den hatte Goethe nicht zu fürchten, sondern mit Mitteln, die eines anständigen Gegners unwürdig sind. Aber wie immer im Leben, siegten auch hier Wahrhaftigkeit, Ehrlichkeit und guter Wille. Unter der zielbewußten Leitung Goethes erholte sich die Anstalt bald wieder, die Schülerzahl nahm schnell zu, ihre Arbeiten

Winzer! Neigt die Bogen der Reben so viel als möglich kreisrund – ein gleichmäßiger Austrieb und erhöhte Fruchtbarkeit ist die Folge.

Vergeßt nicht bei Drahtreben die Drähte in Ordnung zu halten und **nachzuspannen,** die Arbeit ist dann im Sommer um so leichter.

Vergeßt nicht bei gepfropften Reben sorgfältig **die Tau- und Tagwurzeln zu entfernen.**

Nach allen Frühjahrsarbeiten ist der Boden im Weinberg tief zu lockern. Alles Unkraut ist dabei sorgfältig unterzubringen.

Sind die Spritzen und Schwefler in Ordnung? — An Regentagen alles auseinander nehmen, putzen und ölen, jedes kleinste Schräubchen. Tragriemen einfetten.

Sind die notwendigen Bekämpfungsmittel bestellt?

Jetzt ist es Zeit, die **Bekämpfung der Kräuselkrankheit mit 3%iger „Solbar"-Lösung** vorzunehmen (vgl. Nr. 6).

Für den zweiten Abstich ist es jetzt höchste Zeit. Vorher Keller ausschwefeln.

Haltet die Fässer spundvoll, wo nicht angängig ist der leere Faßraum alle 4 Wochen aufzuschwefeln.

Im Keller jedes Ding sauber und an seinen Ort,
das sparet Dir viel Müh', Zeit und manches böse Wort.

fanden Anerkennung und gute Aufnahme bei Wissenschaft und Praxis und mit diesen Fortschritten erlahmten allmählich die Angriffe der Gegner, bis sie endlich ganz aufhörten. Der Kampf war gewonnen, aber auch der Sieger an Nerven und Gemüt stark mitgenommen. Unter seinen Folgen hatte Goethe das ganze Leben hindurch zu leiden, so daß es für ihn, wie er selbst sagte, in Geisenheim nur wenige Tage gab, an denen er sich wirklich wohl fühlte. Aber der Preis war auch ein sehr hoher. Ohne diesen Kampf hätte Geisenheim vielleicht aufgehört zu bestehen. Daß er von Goethe so glänzend durchgeführt wurde, dafür muß ihm der gesamte Wein-, Obst- und Gartenbau ewig dankbar sein. Er ist damit gewissermaßen zum zweiten Gründer der Anstalt geworden. Was Goethe für die Anstalt getan, läßt sich hier nicht einmal andeuten. Sein Beispiel löste bei seinen Mitarbeitern und Untergebenen Nachahmung aus. Es hielt Lust und Liebe zur Arbeit wach und rief ein frisches, frohes Streben hervor, bei dem einer den andern zu überbieten suchte. Kein Wunder wenn

Digitized by Google

Geisenheim in der ganzen Welt bekannt und sein Name überall in Ehren genannt wurde.

Goethe war Lehrer und Fachmann zugleich. Nach beiden Seiten hin Meister. Als Lehrer war er seinen Schülern mehr als der bloße Vermittler des Stoffes. Gewiß gab er ihnen alles für Beruf und Leben Notwendige und Nützliche. Aber höher zu bewerten ist sein Einfluß, den er auf ihren Geist und Charakter und ihr Gemüt ausübte. Er war nicht nur Jugendbildner, er war auch Jugendgestalter; er war Pädagoge. Jede Effekthascherei, die überhaupt bei der Jugend nicht verfängt, lag ihm fern. Allüren anderer nahm er nicht an. Er behielt seine Art und blieb damit natürlich. Deshalb lebt sein Vorbild nicht nur in der Arbeit seiner Schüler fort, sondern auch in ihrem Herzen und ihrer Seele. Deshalb ist er auch immer bei ihnen, wenn sie irgendwo zusammenkommen, deshalb nennen sie ihn ihren Vater. Er ist wie der gute Geist, der über ihnen schwebt und ihr Tun und Handeln segnet. Und wie vielseitig er war. Er war Landwirt, Weinbauer, Obstbauer, Gartenbauer und Gartengestalter. Auf allen diesen Gebieten betätigte er sich praktisch und wissenschaftlich, in allen diesen Gebieten unterrichtete er. Welche Erfahrung gehörte dazu! Welche Arbeit erforderte das!

Zum Weinbau zog es ihn immer hin, ihn zu heben und zu fördern war ihm Bedürfnis. Jede Gelegenheit, ihm nahe zu kommen, nutzte er aus, das läßt sich in seinem Lebenslauf von Reutlingen bis Geisenheim verfolgen. Auf allen seinen Zweigen war er tätig in Wort und Schrift und Beispiel. Zusammen mit seinem Bruder Hermann gab er bereits 1881—1882 die „Ampelographischen Berichte" heraus, die Zeitschrift der ampelographischen Kommission, deren Schriftführer er war. Von demselben Jahre ab erschienen seine Berichte der Königlichen Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim, in denen das in jedem Jahre an der Anstalt Erarbeitete veröffentlicht und weiteren Kreisen zugänglich gemacht wurde. 1889 gründete er die „Mitteilungen über Weinbau und Kellerwirtschaft", eine Zeitschrift, die den Zweck hatte, die Winzer mit den Fortschritten der Wissenschaft und Praxis bekannt zu machen und sie über die richtige und rechtzeitige Ausführung der Weinbergs- und Kellerarbeiten zu unterrichten. Als größere Veröffentlichungen sind zu nennen: „Atlas der für den Weinbau Deutschlands und Österreichs wertvollsten Traubensorten", zusammen mit seinem Bruder Hermann, „Weinbau und Kellerwirtschaft", „Handbuch der Tafeltraubenkultur", „Die Obst- und Traubenzucht an Mauern, Häuserwänden und im Garten" und „Die Hausspalierzucht". Die Zahl der sonst von ihm veröffentlichten Arbeiten und Aufsätze ist so groß, daß davon Abstand genommen werden muß, sie einzeln hier anzuführen. Es gibt wohl kaum einen Zweig des Weinbaus, in dem er nicht mit Erfolg tätig war. Mit Vorliebe beschäftigte er sich mit den Krankheiten und Feinden der Rebe. Unermüdlich war er bestrebt, deren Ursache und Wesen bezw. ihre Entwicklungsgeschichte und Lebensweise aufzuklären und auf Grund der gewonnenen Ergebnisse Mittel und Maßnahmen für die Bekämpfung zu finden. Es sei nur an seine Arbeiten über den Schwarzen Brenner, den Grind oder die Mauke, sowie die Schildläuse der Rebe erinnert. Bei der Bekämpfung des Oidiums, der Peronospora und des Heu- und Sauerwurmes hielt er die Winzer stets in Atem. Dabei ist zu beachten, daß die beiden ersteren den damaligen Weinbauern kaum bekannt waren und auch der Wurm die ihm gebührende Beachtung noch nicht gefunden hatte. Es galt also, die Winzer mit ihren Feinden bekannt zu machen, und Goethe tat es durch zahlreiche Vorträge auf Versammlungen und Kongressen und ebensovielen Veröffentlichungen. Keine Neuerung in der wissenschaftlichen Forschung blieb unbeachtet, kein neues Mittel ungeprüft, kein neuer Bekämpfungsapparat unerprobt. Zur Aufklärung der Bevölkerung über die Reblaus wurden an der Anstalt besondere Kurse eingerichtet. Aber auch die anderen pflanzlichen und tierischen Rebfeinde wurden stets im Auge behalten, und wenn nur einer derselben sich stärker zu vermehren begann, ertönte sofort der Warnungsruf Goethes. Den pilzlichen Pfahlzerstörern wurde Beachtung geschenkt und in Verbindung damit nach einem lange wirkenden Imprägnierungsmittel gesucht. Andere Versuche galten der Erforschung der Rebenmüdigkeit der Weinbergsböden, den Frostschäden und dem Ringeln der Reben.

Groß sind die Verdienste Goethes um die Rebenveredelung. Als erster in Deutschland fing er damit an, als erster erkannte er deren Bedeutung für die Zukunft. Was wir heute im Weinbau erleben, hat der weitschauende Mann damals schon vorausgeahnt. Seine Arbeiten auf diesem Gebiet begann er bereits 1880/81. Das erforderliche Holz lieferte ihm zunächst sein Freund Rasch in Oestrich, aber bald legte er ein eigenes Sortiment an, das er selbst aus Samen erzog. Die folgenden Jahre wurden fast ganz mit der Verbesserung des Veredelungsverfahrens ausgefüllt. Als die Arbeiten zu umfangreich wurden, wurde 1890 auf seinen Vorschlag hin als erste derartige Einrichtung in Deutschland die Rebenveredelungsstation Geisenheim-Eibingen gegründet, die sich ausschließlich mit diesen Fragen zu beschäftigen hatte. Bald folgten weitere Versuchsanlagen in anderen Weinbaugebieten. Einzeluntersuchungen bezogen sich auf die Holzgewinnung, das Ausreifen des Holzes, die Grünveredelung, das Vortreiben, die Kallusbildung, den Einfluß der Unterlage auf das Edelreis und den daran gewonnenen Wein u. a. Selbstverständlich wurden auch die Hybriden nicht vernachlässigt. Es wurden Kreuzungen ausgeführt nicht allein zur Gewinnung von Direktträgern, sondern auch zur Erlangung neuer Unterlagen. Wenn diese Arbeiten auch den gewünschten Direktträger nicht brachten, so wurden durch sie doch wertvolle Unterlagen gewonnen.

Auch in Vereinen, Kommissionen und Gesellschaften entfaltete Goethe eine emsige Tätigkeit. Er war Vorsitzender der Reben-Düngungskommission, der Obst- und Weinbauabteilung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, der preuß. Rebenveredelungskommission und des Rheingauer Vereins für Obst-, Wein- und Gartenbau, ferner war er Mitglied der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden und Ausschußmitglied des Deutschen Weinbau-Vereins. Berücksichtigt man nun, daß der Weinbau nur einen Teil der Tätigkeit Goethes ausmachte, und daß er ebenso viel im Obst- und Gartenbau leistete, so muß man über seine Arbeitskraft staunen. Er kommt einem vor wie ein mächtiger Baum, der vieles überragt, reichlich fruchtet, die

Digitized by Google

Samen überall hin ausstreut und mit seinen Ästen und Zweigen den Nachwuchs schützt und fördert.

Am 31. März 1903 legte Goethe, der mittlerweile zum Ökonomierat und später zum Landes-Ökonomierat ernannt worden war, sein Amt als Direktor der Geisenheimer Lehranstalt nieder, um sich nach Darmstadt zurückzuziehen. Nicht etwa um hier der Ruhe zu pflegen, sondern um rastlos weiter tätig zu sein im geliebten Berufe. 1910 konnte er noch — es waren damals 50 Jahre seit seinem Eintritt in das Reutlinger Institut verflossen — umjubelt und gefeiert von seinen Mitarbeitern, Schülern und Freunden sein goldenes Berufsjubiläum feiern, dann aber wurde er krank und verschied am 16. Januar 1911 infolge eines schweren inneren Leidens. Bei seiner Beisetzung in Darmstadt kam in einfacher und würdiger Weise noch einmal all die Anhänglichkeit, Liebe und Treue zum Ausdruck, die er sich im Leben erworben hat und die nicht untergehen wird.

❖

Deutschlands Weinernte 1924.

Erfreulicherweise ist diesmal die Statistik über die deutsche Weinernte, bearbeitet im Statistischen Reichsamt, früher erschienen als in früheren Jahren. Vielleicht kann das Tempo noch mehr beschleunigt werden, denn Länder mit 10mal so großer Rebfläche bringen ihre statistischen Zahlen schneller zusammen. Im folgenden sei zunächst ein Auszug aus der Statistik gegeben:

Länder	Im Ertrag stehende Rebfläche ha	Mostertrag hl	Durchschnittl. Hektarertrag hl	Geldwert R.-M.	Durchschnittl. Preis 1 hl Most R.-M.	Durchschnittl. Geldertrag 1 ha Rebfläche R.-M.
Preußen . .	16202,4	536188	33,1	29581803	55,2	1826
Bayern . .	20160,0	534768	26,5	26348766	49,3	1307
Württemberg	10625,6	65596	6,2	6256138	95,4	589
Baden . .	12814,0	258559	20,2	15143300	58,6	1182
Hessen . . .	14416,0	406442	28,2	17108026	42,1	1187
Übr. Deutschl.	124,0	2401	19,4	129143	53,8	1041
Deutsch. Reich	74342.0	1803954	24,3	94567186	52,4	1272
Dagegen[1] 1923	74676,5	791040	10,6	42344530	53,5	567
1922	74360,3	3406188	45,8	–	–	–
1921	73841,4	1754916	23,8	–	–	–
1920	72661,4	2440148	33,6	–	–	–
1913	78981,6	824808	10,4	41941035	50,8	531
1912	80824,7	1648656	20,4	78315350	47,5	969
1911	81501,6	2169799	26,6	143072299	65,9	1755

Die deutsche Weinernte übersteigt darnach an Menge und an Wert die vorjährige um mehr als das Doppelte. Die Rebfläche selbst ist um 334 ha zurückgegangen, offenbar im Zusammenhang mit der schon anfangs des Vorjahres einsetzenden Weinkrisis. Die höchsten Hektar-Erträge hatten die Weinbaugebiete in Preußen, Hessen und Bayern. In Bayern ist der hl/ha-Ertrag deshalb geringer als in Hessen und Preußen, weil Franken eine vollkommene Mißernte erlitten hat. Auch Württemberg hatte eine Mißernte, denn es produzierte vom Hektar noch nicht einmal den 5. Teil von dem was in Preußen geerntet wurde. Baden mit 20.2 hl/ha schnitt noch sehr günstig ab, wenn man bedenkt, daß im Taubergrund ähnlich wie in Franken fast alles erfroren ist, daß im südlichen Teil des Landes die Blattfallkrankheit schon während der Rebblüte, begünstigt durch das regenreiche Wetter, geradezu katastrophal auftrat, während sie in der Pfalz, in Hessen und in Preußen damals überhaupt noch nicht auftrat und von August ab nur in sehr schleppender Form, sodaß der Traubenertrag von ihr in einigermaßen richtig behandelten Rebstücken kaum wesentlich beeinflußt werden konnte.

Beachtenswert sind auch die Durchschnittspreise für 1 hl Most. Sie sind in Württemberg infolge des Fehlherbstes am höchsten (Mk. 95,4 je hl), dann folgen die übrigen Länder entsprechend der Zunahme ihres hl/ha-Ertrages. Nur Preußen weicht von dieser Einreihung ab, indem es trotz höchsten hl/ha-Ertrages doch noch M. 55,2 je hl Most erlöste.

Der durchschnittliche Geldertrag, den 1 ha Rebfläche ergeben hat, ist am höchsten in Preußen (1826 Mk.), dann folgen Bayern, Hessen, Baden und am Schluß steht Württemberg (589 Mk.). Nach dem Durchschnittsertrag für das Reich von 1272 Mk. wäre das Jahr 1924 bezüglich des Ertrages als ein Mitteljahr anzusprechen, wenn nur der Weinabsatz nicht so viel zu wünschen übrig lassen würde. K. Müller.

[1] Die Vergleichszahlen entsprechen den Gebieten, in denen die Weinmosternte 1924 erhoben wurde.

Kleine Mitteilungen

Die Ablehnung des Schankstätten-Gesetzentwurfs im Reichstag und die Abstinenzbewegung.

Bekanntlich ist am 18. Februar ds. Js. vom Reichstag die Vorlegung des Entwurfs eines Schankstättengesetzes abgelehnt worden. Wenn man über diese Ablehnung auch eine große Genugtuung empfinden kann, so darf dies doch nicht so weit führen, daß man glaubt, die Gefahr als völlig beseitigt halten zu können. Die Abstinenten, die immer vorgeben nur den Alkoholmißbrauch bekämpfen zu wollen, deren ganzes Sinnen und Trachten aber auf eine völlige Trockenlegung unentwegt gerichtet bleibt, sind nach wie vor auf ihrem Posten. Und das müssen auch wir tun! Denn der nach Ablehnung des Schankstättengesetzes von anderer Seite eingebrachte Antrag auf Vorlegung eines Gesetzes „zum Schutze der Jugend gegen die Gefahr des Alkoholismus und zur Verbesserung des Schankkonzessionswesens unter Ablehnung der Trockenlegung Deutschlands" ist von demselben Reichstag daraufhin mit großer Mehrheit angenommen worden — und hier wird sich den Abstinenten wieder ein reiches Feld ihrer Tätigkeit bieten. Da sie ihr weit gestecktes Ziel nicht auf einmal erreichen können, so sind sie gewohnt staffelweise vorzugehen, langsam und sicher. Der neue Antrag bietet ihnen Gelegenheit, das von ihnen so sehr gewünschte Gemeinde-Bestimmungsrecht doch noch durchzudrücken. Es wäre dann das Gelingen gleichbedeutend mit dem ersten Schritte vorwärts auf dem Wege zur Trockenlegung Deutschlands. Dlr.

Forderungen des Deutschen Weinbauverbandes.

Bei einer am 14. März in Neustadt a. H. abgehaltenen Vorstandsitzung wurden nachstehende Forderungen des deutschen Weinbaus zu den Handelsvertragsfragen aufgestellt:

1. Bei dem bevorstehenden Abschluß eines Handelsprovisoriums mit Frankreich darf auf keinen Fall diesem Lande die Meistbegünstigung für Weine gewährt werden. Der Wein muß vielmehr auf die Liste der von der Meistbegünstigung ausgenommenen Waren gesetzt werden mit den autonomen Zollsätzen.

2. Bei der nach dem Stande der Handelsvertragsverhandlungen mit Italien wahrscheinlich notwendig werdenden Verlängerung des bis zum 31. März laufenden italienischen Provisoriums muß der Wein von der Meistbegünstigung ausgenommen werden.

Digitized by Google

3. Bei den Handelsabkommen mit den verschiedenen Staaten soll keine besondere Position „Verschnittwein" vorgesehen werden.

4 In der Zolltarifnovelle muß der Zollsatz für Faßwein, nach dem sich die übrigen Weinzollsätze richten, von 60 Mk. auf 80 Mk. erhöht werden.

5. Der deutsch-spanische Handelsvertrag in der jetzigen Form muß sobald wie möglich fallen.

Bebauungskosten der Weinberge in Württemberg.

Der Vorstand des Württ. Weinbauvereins, Weingärtner und Gemeinderat Krämer in Stuttgart, hat die Bebauungskosten im mittleren Neckarkreis für den Morgen Rebfläche (31,5 Ar), unter Berücksichtigung der jeweilig bezahlten Lohnsätze für das Jahr 1924 wie folgt berechnet:

1. Laufende Arbeiten	= 508	Stunden	zu Mark	266.65
2. Rebschädlings-bekämpfung	= 117	„	„ „	70.–
3. Herbstarbeiten und Weinlese	= 65	„	„ „	40.—
4. Winterarbeiten	= 105	„	„ „	73.50
5. Rohmaterialien			„ „	766.10
6. Neuanlagen Mk. 4845.– (auf 40 Jahre verteilt) . . .			„ „	121.10
			Insgesamt Mark	1337.35

Bei Berechnung eines Ertrages von 2 hl Wein pro Morgen für 1924 und eines (sehr erhöhten) Landesdurchschnittspreises von Mk. 120 pro hl, ergibt sich ein Verlust von Mk. 1097.35 für 1 Morgen Weinberg, der lediglich mit fremden Kräften, von Mk. 828.43, der zur Hälfte mit fremden Kräften bebaut wird und von Mk. 559.50 im Eigenbetrieb. Dementsprechend kommt ein Liter Wein zu stehen im 1. Falle auf Mk 6.68, im zweiten Falle auf Mk. 5.34 und im letzten Falle auf Mk. 4.—. Krämer kommt zu dem einzig möglichen Schluß, daß für den Weinbau das Schlimmste zu befürchten sei. Die kleineren Betriebe vermöchten nicht die für 1925 notwendigen Kosten für die Schädlingsbekämpfung aufzubringen. Land- und Reichstag müßten auf dem kürzesten Wege Erleichterungen schaffen. Dlr.

Begasung der Weinberge mit Kohlensäure!

Es gibt in Deutschland einige fanatische Anhänger der Kohlensäure-Begasung unserer Kulturpflanzen zwecks Steigerung der Erträge. Zu diesen Forschern zählt sich auch Prof. Bornemann, der in „Wein und Rebe" nun auch die Begasung der Rebberge mit Kohlensäure empfiehlt zur Sicherung und Mehrung der Weinerträge. Nach ihm haben Versuche verschiedener Forscher „unwiderleglich" gezeigt, daß man auf diese Weise tatsächlich Ertragssteigerungen erzielen kann. Soweit solche Versuche einwandfreie Mehrerträge gezeigt haben, beziehen sie sich aber fast stets auf Kulturen in Mistbeeten oder Glashäusern, während der Wert der Begasung mit Kohlensäure im freien Land dagegen von unseren Agrikulturchemikern zum mindesten sehr skeptisch betrachtet, wenn nicht gar vollkommen bestritten wird. Bornemann, der offenbar den Weinbau nicht näher kennt, glaubt nun, daß bei keiner landwirtschaftlichen und gärtnerischen Kultur die Verhältnisse für die Kohlensäure-Begasuug günstiger liegen, als gerade beim Weinbau! Er schlägt vor, Kalkofenanlagen in Weinbaugegenden wieder in Betrieb zu nehmen, als Heizquelle diene am besten Koks. Die aus dem Kalkstein entweichende Kohlensäure müßte gereinigt und dann durch Beton- oder Tonröhren in den Weinberg geleitet werden, wo dann in regelmäßigen Abständen die eigentlichen Zuführungskanäle angebracht werden. Ein elektrisch betriebener Ventilator müßte die Kohlensäure durch die Reinigungsapparate hindurchleiten und in die Röhren hineinpressen. — Wie man sieht, lauter Ausgaben, die sich wohl kaum irgend ein Weingutsbesitzer wird gestatten können im Hinblick auf das zweifelhafte Ergebnis. Herr Bornemann wird darum nach den „weitsichtigen Männern", die diesen zweifelhaften „Weg des Fortschrittes zum Nutzen des gesamten Weinbaues beschreiten wollen" suchen dürfen. K. Müller.

Ist der Nachweis von Blausäure ein Beweis für die Verfälschung von Weindestillaten?

In Nr. 49 Jahrgang 1924 der Zeitschrift für angewandte Chemie ist zu dieser Frage Stellung genommen. Der Inhalt der Ausführungen ist kurz folgender: Die Beschaffenheit eines Branntweines wird durch die Art des Brenngutes, die Führung des Brennprozesses und die anschließende Kellerbehandlung bestimmt. Jedes Destillat ist durch ein arteigenes Bukett und einen charakteristischen Geschmack gekennzeichnet, Steinobstbranntweine durch geringe Mengen Blausäure, welche bisher das wichtigste Unterscheidungsmerkmal vom Weinbrand darstellte. Seit nun durch die Verordnung vom 8. November 1923 in der Kellerwirtschaft als Schönungsmittel auch das gelbe Blutlaugensalz (Ferrozyankalium) zugelassen ist, besteht die Möglichkeit, daß auch im Weine infolge von Überschönungen Blausäure auftreten kann. Denn das überschüssige Blutlaugensalz wird durch Essigsäure, Weinsäure, Milchsäure oder saure Salze zersetzt, wobei Blausäure entsteht. Da mit Ferrozyankalium überschönte Weine nach dem Gesetz vom Verkehr ausgeschlossen sind, ist ihre wirtschaftliche Verwertung nur noch insofern möglich, als man sie brennt. Dabei hat sich in Laboratoriumsversuchen gezeigt, daß die Hälfte der im Weine enthaltenen Blausäure ins Destillat übergeht. Handelt es sich bei Überschönungen meistens auch nur um kleine Ferrozyankaliummengen, und ist die daraus entstehende Blausäure daher auch nur gering, so ist die Tatsache dennoch beachtenswert. Eine weitere Quelle von Blausäure stellt der Blautrub dar, der bei höheren Temperaturen gespalten wird. Das Schönungsverfahren sieht zwar die restlose Beseitigung des Trubes durch Filtration vor. Dennoch geschieht es gelegentlich, daß man den Blautrub zu anderem Brennmaterial gibt und mitverarbeitet. Die Blausäure geht nicht auf einmal, sondern stufenweise in das Destillat über und kann durch getrenntes Auffangen von Vor- und Nachlauf nicht wesentlich beseitigt werden. Auch durch das Rektifikationsverfahren gelingt es nicht, die Blausäure vollkommen zu entfernen und blausäurefreie Weinbrände herzustellen. Inwieweit für die menschliche Gesundheit gefährdende Mengen von Blausäure in den einzelnen Destillaten vorhanden sind, läßt sich nur von Fall zu Fall entscheiden.

Aus den Ausführungen ist ohne weiteres ersichtlich, daß es nicht angeht, ein Weindestillat wegen Blausäuregehaltes als „verfälscht" zu erklären. Die Destillate überschönter (gesetzwidriger) Weine können zu Branntwein, zum Verschneiden oder zu industriellen Zwecken verwandt werden, nicht aber zur Herstellung von Weinbrand.

Wie bisher empfehlen wir auf Grund dieser Untersuchungsergebnisse den Winzern, die Möslingerschönung im Rahmen des Gesetzes durchzuführen, den Blautrub durch Filtration zu beseitigen und das Brennen des Trubes zu unterlassen. Geßner.

Rundschau

Deutschland.

Stundung der Weinsteuer. Die Abgeordneten Dr. Becker und Zapf (D. V.-Partei) haben mit Unterstützung ihrer Fraktion folgenden Antrag eingebracht: „Wir beantragen, der Reichstag wolle beschließen, die Reichsregierung zu ersuchen, mit Rücksicht auf die allgemeine Notlage von Weinbau und Weinhandel, insbesondere aber auch mit Rücksicht auf die ungeheuere Kreditnot beider Erwerbsstände unverzüglich die erforderlichen Maßnahmen zu treffen, damit die Weinsteuer wiederum, wie früher Vorschrift war, auf 6 Monate gestundet wird." — Wie der Reichsernährungsminister bei anderer Gelegenheit geäußert hat will die Regierung eine Stundung der Weinsteuer ins Auge fassen.

Deutsch-spanischer Handelsvertrag. Die Ratifizierung des Vertrages ist vom Reichstag erneut verschoben worden bis die von der Reichsregierung angekündigten Hilfsmaßnahmen für die Winzer von einer Unterkommission beraten und darüber dem Ausschuß Bericht erstattet ist. Der Reichsaußenminister sprach sich für die Ratifizierung des Handelsvertrages aus. Man will dafür den Winzern einen nieder verzinslichen Kredit zur Verfügung stellen, bei der Weinsteuer Zahlungserleichterungen und Stundungen gewähren und bei der Einziehung der direkten Steuern Rücksicht auf die Zahlkraft des Einzelnen nehmen.

Die Weinsteuereinnahme im Monat Februar 1925 beträgt 8 874 035 Mk. Vom 1. April 1924 bis Ende Februar 1925 wurden 84 410 718 Mk. eingenommen.

Weinverbrauch und -Besteuerung im Deutschen Reich im Rechnungsjahr 1922. Im Jahre 1922, in welchem von Deutschlands Rebfläche 340 618 800 Liter Wein geerntet wurden, kamen von 255 388 Betrieben (Hersteller, Händler usw.) zum Ver-

Digitized by Google

brauch und zur Versteuerung 93 283 731 Liter Wein und Most aus Trauben in Fässern usw. und 96 575 567 Liter Wein in Flaschen; aus 99 906 Betrieben 91 098 830 Liter weinähnliche Getränke in Fässern usw. und 7 785 896 Liter in Flaschen.

Unterdrückung falscher Herkunftsangaben. Der Reichstag hat am 9. März genehmigt, daß das Reich dem Madrider Abkommen über Unterdrückung falscher Herkunftsangaben auf Waren beitritt.

Die Lage des Kupfervitriol-Marktes Anfang März. Markt stabil, Preise zwischen 44 und 45 Mk. pro 100 kg ab Hütte, Harzer und rheinische Sorten etwas geringer. Zögernde Eindeckung durch die Masse der Konsumenten.

Austausch von Bauernsöhnen mit Ungarn. Ungarische deutschstämmige Bauernsöhne suchen Austauschstellen in reichsdeutschen Bauernfamilien; sie sind auch zu einer Pensionszahlung bereit, wenn ein Austausch nicht in Frage kommt. Gesuche werden weitergeleitet durch den Arbeitsnachweis der Badischen Landwirtschaftskammer.

Schweiz.

Schwierige Lage des Weinhandels durch hohe Geschäftsspesen. Der schweizerische Weinhandel befindet sich, wie der deutsche, in einer Krise. Eine der größten Weinfirmen, Rudolf Hofstetter A.-G. in Bern, ist jetzt in Konkurs geraten. Es wurde in der letzten Zeit mit einem Monatsverlust von Frs. 12 000.— gearbeitet. Die Geschäftsspesen betrugen nahezu 50 Prozent des Umsatzes.

Ungarn.

Winzerkredite. Die Regierung hat den Winzern in den Gebirgsgegenden mit Rücksicht auf die bestehende krisenhafte Lage des Weinbaues einen Kredit von 20 Milliarden gewährt.

Österreich.

Notstand der Weinbauern. Minister Buchinger teilte in der Nationalratsitzung mit, die Mißernte des Jahres 1924 lasse die Gefahr des Zusammenbruchs mancher Winzerexistenzen befürchten. An Notstandskrediten wurden 2 Milliarden den an meisten betroffenen Weinbauern zur Verfügung gestellt.

Italien.

Die Rekonstruktion der Weinberge in Südtirol macht immer weitere Fortschritte, sodaß die seit 1919 durchgeführten Neuanlagen im Gebiete der Gemeinde Kurbatsch schon 2/3 der Gesamtweinbaufläche ausmachen. Dabei werden nur die besten Rebsorten als Edelreis verwendet, sodaß auch eine Qualitätsverbesserung der dortigen Weine zu erwarten ist.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Ettenheim. Zurzeit finden zwischen Elztal und Kinzigtal zahlreiche Winzerversammlungen statt. Nachdem sich hier die Winzervereinigung für den unteren Breisgau gebildet hat, zu deren Vorsitzendem Bauernvereins-Bezirksvorstand Hugo Henninger-Ettenheim gewählt wurde. Für den 3. Mai dieses Jahres ist eine größere Veranstaltung in Herbolzheim geplant. Es findet eine Weinbewertung ähnlich wie die am 1. Februar 1925 erstmals in Endingen in Baden erfolgte wohlgelungene Veranstaltung mit anschließender Weinkostprobe statt. Der untere Breisgau steht im Rufe, kleine billige Weine zu produzieren. Wenn dies auch in großen ganzen zutrifft, so wird die Veranstaltung zeigen, daß verschiedene bevorzugte Lagen bei richtiger Kellerbehandlung sehr wohl die Vorbedingungen für einen Qualtätsweinbau bieten. Die neue Vereinigung hat sich wie ihre Schwestervereinigungen im badischen Unterland, in der Ortenau, am Kaiserstuhl und im unteren Markgräflerland dem Badischen Winzerverband Freiburg angeschlossen.

Wettelbrunn, 23. März. Infolge der geringen Nachfrage nach unserem Neuen und der Konkurrenz ausländischen Weines liegen hier noch größere Mengen 1924er eingekellert; man verlangt 80 bis 90 Mark für die Ohm; auch einige Posten alter Weine sind hier noch vorrätig.

Staufen, 26. März. Wohl infolge der hohen Unkosten für Bau und Pflege der Weinberge durch fremde Arbeitskräfte haben zurzeit 5 Rebbesitzer — darunter zwei auswärts wohnende — Reben zum Verkaufe gestellt. Bei einer Versteigerung im Rathaussaal am Mittwoch wurden erlöst für 13,23 Ar 660 Mark; für 7,43 Ar 255 Mark (Steuerwert 700 Mk) und für 5,32 Ar 410 Mark (Steuerwert 500 Mk.). Die Reben sind zumteil in bester Berglage und in gutem Stande. Die Verkaufsbedingungen waren recht günstig. Durchschnittspreis für 1 Ar beträgt 51 Mark.

Franken. Der ziemlich heftige Nachwinter hat auch hier hemmend in den Gang der Rebarbeiten eingegriffen. Das Rebholz ist vielversprechend. Die 1924er Weine bauen sich gut. Preise wurden bei geringer Nachfrage um 70 Mk. herum für die 100 Liter angelegt.

Rheinhessen. Das Holz der stark von der Peronospora mitgenommenen Reben läßt in seiner Qualität zu wünschen übrig. Der Nachwinter hat noch 10 und 12° C. Kälte gebracht, wodurch der Rebschnitt etwas verzögert wurde. Im übrigen hat aber der an und für sich milde Winter bewirkt, daß in der Mehrzahl der Weinberge die Bodenbearbeitung und die Düngung gründlich durchgeführt werden konnte. Es ist Nachfrage nach Wein vorhanden. 1921er wurde verkauft für 1200 und 2700, 1922er zu 670 und 750, 1923er zu 650 und 720, 1924er zu 500, 620, 660, 800 und 1100 Mark alles pro Stück.

Rheinpfalz. Der erste Abstich der 1924er Weine ist beendet. Die Weine bauen sich gut bei starkem Abgang an Säure. Der Nachwinter brachte bis zu 8° C. Kälte. Die Geschäftslage ist noch flau. 1922er Weine werden z. T. angeboten mit 800—1000, 1923er mit 850—1100 Mark pro Fuder.

Rheingau. Der Rebschnitt ist überall beendet. Das Holz (Weißriesling) läßt in seiner Güte nichts zu wünschen übrig. Der Nachwinter vom 9.—20. März brachte noch viel Schnee und 3—8° C. Kälte. Zahlreiche Grundstücksverkäufe reden von der derzeitigen Not der Rebbauern eine deutliche Sprache, wie auch, daß eingestürzte Weinbergsmauern aus Mangel an Geld vorläufig liegen bleiben müssen. Das Weinverkaufsgeschäft hat die erhoffte Besserung noch nicht gebracht. 400—500 Mark pro Halbstück werden gegenwärtig geboten.

Nahe. Es liegt noch sehr viel Wein in den Kellern der Produzenten. Der zweite Abstich ist im Gange Das Schneiden der Reben wurde durch Schnee und Kälte längere Zeit unterbrochen. Nachfrage z. T. etwas belebt, Käufe kommen aber nur selten zustande. Es wurden für 1923er und 1924er 550—750 Mark pro Stück bezahlt.

Von der Ahr. Der Winzer ist in der Hauptsache mit dem Schnitt der Reben beschäftigt. Stellenweise hat man aber auch schon mit dem Gerten begonnen. Für die Ausführung des Gertens dürfte es wohl noch etwas zu früh sein, denn erfahrungsgemäß erfrieren die Augen viel schneller wenn die Reben schon gebogen sind als wenn sie sich noch frei bewegen können. Auch in Bezug auf die Frühjahrsfröste ist das zu frühe Gerten nicht angebracht. Wird das Biegen der Bogreben nämlich erst dann vorgenommen, wenn die Reben schon im Safte sich befinden, so tritt durch das Biegen eine Saftstockung ein, wodurch der Austrieb der Stöcke um einige Tage zurückgehalten wird, was in Jahren wo Frühjahrsfröste eintreten, von großem Vorteile sein kann.

Im Weingeschäft ist es sehr still; größe Abschlüsse kommen nur ganz vereinzelt zustande. — Für 1 Fuder 1920er Ahrrotwein wurden 1800 für 1923er 800—1400 Mark bezahlt.

Mosel, Saar und Ruwer. Die Reben sind geschnitten, man ist beim Neigen der Bogen. Die 1924er präsentieren sich nach dem Abstich als gesund und gut. Notverkäufe zu gedrückten Preisen finden hier und da statt. Es wurden bezahlt für 1921er 2500 Mk., für 1922er bis 1300 Mk., für 1924er 500—1000 Mk. pro Fuder.

Österreich. Die Konsumverhältnisse mit Wein sind schlecht, gekauft wird sehr wenig. Die Preise schwanken nach der neuen Schillingswährung um 0.80—1.40 S. pro Liter. Während der letzten Wintertage gab es bis 12° R. Frost. Die Behandlung der kräuselkranken Reben mit Solbar ist im Gange. Die Reben sind gut durch den Winter gekommen. Daß die verspäteten Frosttage noch Schaden angerichtet haben, wird z. T. gefürchtet.

Digitized by Google

Ungarn. Die Neigung zur Abgabe von Wein ist groß, die Kauflust dagegen gering. Es ist eine weitere Abbröckelung der Preise eingetreten. Es werden gezahlt 6000—15 000 ung. Kronen pro Liter.

Schweiz. Der Kanton Schaffhausen hatte im Gegensatz zu der Mißernte in den übrigen schweizerischen Weinbaugebieten 1924 einen guten Herbst mit einem Hektar-Durchschnittsertrag von 54 hl. Auch die Qualität ist, insbesondere bei den Rotweinen, annehmbar. Es wurden vor kurzem verkauft Weißweine zu 1.60—1.72, Rotweine zu 1.50—1.60 Fr. pro Liter. Das Rebholz ist vielversprechend und ist wieder Neigung zu Neuanlagen vorhanden.

Jugoslawien. Das Weingeschäft befriedigt nicht. Die Preise bewegen sich zwischen 5—7 Dinar pro Liter.

Rumänien. Geschäftsgang belebt, die Vorräte gehen zur Neige.

Die aus **Frankreich, Italien** und **Spanien** einlaufenden Berichte lassen darauf schließen, daß die Absatzmöglichkeiten sich noch nicht gebessert haben, was bei den relativ großen Beständen 1. Hand zu einer gewissen Beunruhigung Anlaß gibt. Der Handel hat sich darauf eingestellt, nur den direkt notwendigen Bedarf einzudecken, schon deshalb, weil wegen der allgemeinen Verteuerung des Lebensunterhalts der Weinkonsum in absteigender Richtung sich bewegt. — Für gutgepflegte Weine macht sich die Krise weniger fühlbar. —

Auch der Export gibt wenig Anregung, solange die Zollverhandlungen mit den wichtigsten Absatzländern in der Schwebe sind.

Der italienische Weinbau hat durch die plötzliche Einführung einer Zusatz-Weinkonsumsteuer, die bis 40 Lire pro Hektoliter je nach Qualität gestaffelt ist, eine unangenehme Überraschung erfahren.

Da diese Maßnahme in Widerspruch mit den von der Regierung im September 1924 gemachten Zugeständnissen steht, ist die Aufregung groß und energische Proteste sind im Gang.

Vereinsnachrichten

Die dem Badischen Winzerverband angeschlossene **Winzervereinigung für den unteren Breisgau** gewinnt schnell an Ausdehnung und in allen Gemeinden des unteren Breisgaus bilden sich Ortsgruppen. Es ist bei dem Verhalten der Regierung, die bei mancher Gelegenheit das richtige Verständnis für die Notlage des schwer um seine Existenz ringenden Winzers — der heute am Rande des Abgrundes steht — vermissen ließ, nur allzuverständlich, wenn sich die Weinbauern zusammenscharen und einem großen Verbande anschließen. Jeder Beruf hat seine Organisation, die seine Interessen schützt, nur der Winzer ist bisher noch vielfach abseits gestanden und erst die große Not hat ihn den Wert der Standesvertretung erkennen gelehrt. Die Winzervereinigung für den unteren Breisgau verfolgt ausschließlich wirtschaftliche Ziele. Sie will die vitalen Interessen des Winzers vertreten gegen alle jene Mächte, die sich ihm entgegenstellen. Sie will aber auch den Winzer aufklären und belehren und nicht zuletzt Absatzmöglichkeiten schaffen durch Weinbewertungen, Weinprämiierungen und Weinmärkte. Es ist zu hoffen, daß es noch gelingen möge, das drohende Schicksal vom Haupte der Winzer abzulenken.

An der Nahe hat sich ein Verein **„Weinbergsbesitzer an der Nahe"** gegründet, dessen Zweck es ist, die Vorzüge der Naheweine, ebenso wie es bisher durch den Verein der Naturwein-Versteigerer an der Nahe schon geschehen ist, in weiteste Kreise des weintrinkenden Publikums zu tragen.

Der **Württembergische Weinbauverein** wird seine diesjährige Hauptversammlung am 24. Mai in Stuttgart abhalten.

Fragen und Antworten

Herrn **W. G. in D.** Ihre Fragen lassen sich dahin beantworten: Der Verschnitt des etwas firnen und hartschmeckenden 1922ers mit einem gutverbesserten 1924er kann für den 1922er von Vorteil sein, da dieser dadurch aufgefrischt wird und die harte Säure zurücktritt. In welchen Verhältnissen die Weine zu verschneiden sind, muß durch einen Versuch festgestellt werden, indem man die Weine in bestimmten Mengen in Literflaschen miteinander vermischt, einige Tage stehen läßt und in blinder Probe verkostet. Es wird dasjenige Verschnittverhältnis gewählt, welches bei der blinden Kostprobe geschmacklich am meisten entsprochen hat. Die Frage: wann Weine flaschenreif sind, läßt sich nur von Fall zu Fall entscheiden. Das hängt ganz davon ab, ob er durchgegoren, luftbeständig und glanzhell ist. Weine mittlerer Qualität (Konsumweine) lassen sich nach unseren Erfahrungen nach 6—7 Monaten auf die Flasche bringen. Sorgfältigste Sulfitbehandlung, Schönung nach Möslinger und die Verwendung eines guten Flaschenfilters sind dabei Voraussetzung. Der 1923er könnte demnach, sofern es sich nicht um eine hochwertige Auslese handelt, schon längst auf Flaschen liegen. Längere Lagerung im Fasse schadet einem Weine nicht, wenn dasselbe spundvoll liegt, oder, wenn Leerraum vorhanden ist, dieser von Zeit zu Zeit aufgeschwefelt wird. Spundvolle Fässer, vor allem die Verwendung kleinerer Gebinde, verdienen im Ausbau aber stets den Vorzug. Das Verfahren, kleine und mittlere Weine im Vergleich zu früher rascher auszubauen, beruht auf der richtigen Verwendung des Kaliumpyrosulfits in der Kellerwirtschaft, ganz besonders in der Einschwefelung der Moste. Ebenso wichtig ist es, daß der erste und zweite Ablaß zur rechten Zeit und richtig durchgeführt und Wein und Trub sauber getrennt werden. Da die größte Zahl nachträglich eintretender Trübungen von Weinen auf Flaschen im weißen Bruch ihre Ursache haben, so ist die Anwendung des Möslinger-Schönungsverfahrens, durch das im Weine vorhandenes Eisen beseitigt wird, für fragliche Weine vor Flaschenfüllung stets angeraten.

Der Verschnitt eines 1922ers mit einem 1924er, der auf Flaschen soll, ist nur dann vorzunehmen, wenn der 1924er vollkommen ausgebaut ist. Es wäre nicht richtig, den 1924er zum Verschnitt zu verwenden, wenn er noch stark eiweiß- oder hefetrüb ist. Ein trocken gezuckerter Wein gilt nicht mehr als naturrein. Er darf daher nur eine Allgemeinbezeichnung tragen wie etwa „1924er Guntersblumer.

Die Fragen sind hier nur in kurzer Form beanwortet. Als Literatur empfehle ich Ihnen Richard Meißner „Des Küfers Weinbuch", das im Ulmer'schen Verlag in Stuttgart erhältlich ist. Gs.

Herrn **H. L. in M.** Der Haustrunk ist in der Gärung stecken geblieben. Die Art und Weise, wie Sie ihn hergestellt haben, war nicht richtig. Sie hätten die Äpfel und Birnen auspressen, zu dem Saft das Zuckerwasser zusetzen und gemeinsam die Gärung durchführen müssen. Versuchen Sie eine gärkräftige Hefe zu erhalten und setzen Sie von dieser auf den hl Haustrunk 2—3 l zu. Oder beziehen Sie Reinhefe von der landwirtschaftl. Versuchsanstalt Augustenberg, Post Grötzingen und verfahren Sie nach der von dort erhaltenen Anweisung. Gs.

Personalia

Zum Vorsitzenden des Rheingauer Weinbau-Vereins wurde an Stelle des verstorbenen Herrn Rentmeister Kögler Herr Rentmeister Straßner in Rüdesheim gewählt.

Hofrat Prof. Dr. Omeis, Direktor der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation in Würzburg, der sich vielfach auf dem Gebiete des Weinbaus und der Kellerwirtschaft betätigte und früher die Fränkische Weinzeitung herausgab tritt in Ruhestand. In Anerkennung seiner Verdienste erhielt er den Titel Oberregierungsrat.

Am 11. März ist der frühere Leiter der Obst- und Weinbauversuchsstation in Mostar (Herzegowina), Wirtschaftsrat J. Waschkau plötzlich im 59. Lebensjahr gestorben. Er war seit 1924 Präsident des Önologen-Verbandes von Klosterneuburg.

Bundes-Weinbauinspektor für das Burgenland (Österreich), Johann Bauer, wurde in Anerkennung seiner Verdienste um den Weinbau zum Ehrenbürger der Stadt Weiden am See ernannt.

Nationalrat D. Burkhard-Abegg ist von seinem Dienste als Rebkommissär für den Kanton Zürich (Schweiz) entbunden worden. Als sein Nachfolger wurde der seitherige aargauische Rebkommissär, Landwirtschaftslehrer Alfred Schellenberg, ernannt.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 16. April 1925 | Nr. 8

Inhalt: Dümmler, Die Frühjahrsfröste und ihre Bekämpfung. S. 69; K. Müller, Welche Mittel kommen für die diesjährige Schädlingsbekämpfung im Weinbau in Betracht? S. 71; K. Müller, Wird der Heuwurm voraussichtlich stark auftreten? S. 73; Topi, Über Reblausrassen und Arten, S. 73; Geßner, Nachteile des Rebenvergrubens, S. 74; Kleine Mitteilungen S. 75; Rundschau S. 77; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 78; Bücherbesprechungen S. 78; Personalia S. 79.

Die Frühjahrsfröste und ihre Bekämpfung.

Von Weinbauoberinspektor A. Dümmler, Freiburg i. Br.
(Mitteilung Nr. 104 des Badischen Weinbauinstituts.)

Wenn im Monat Mai, zumeist nach anhaltendem Regen der Himmel gegen Abend aufklärt, dann hat der Winzer alle Ursache, um seine Reben zu bangen. Es treten dann starke nächtliche Wärmestrahlungen des Bodens und der Luft ein, welche die Temperatur unter Nullgrad sinken lassen können, wodurch die jungen, grünen Schosse mehr oder weniger vom Frost beschädigt werden. Von −2 bis 3° Celsius Lufttemperatur an erfrieren sämtliche Blätter und Triebe und was noch am frühen Morgen nach einer solchen Frostnacht grün und gesund aussah, hängt sehr bald in dem zumeist folgenden herrlich sonnigen Frühjahrstage welk und schlaff am Stock herab, um dann rasch völlig zu verdorren. Alle Hoffnungen für das betreffende Jahr sind dahin.

Das Auftreten solcher „Strahlfröste" ist nicht an die Tage der Eisheiligen (11., 12., 13. Mai) gebunden, es sind diese gestrengen Herrn vielmehr für den ganzen Monat Mai zu fürchten.

Üppig und mastig wachsende Reben (reichliche Stickstoffdüngung!), stark verunkrautete oder mit Mist belegte Weinberge, frisch gehackte Weinberge und solche, die unmittelbar an Mattfelder grenzen oder im Tal liegen, womöglich in mehr feuchten Böden, sind besonders gefährdet.

Hochgebaute Reben, an Weinbergsmauern oder in der Nähe dieser gezogenen Reben, luftig und hochgelegene Weinberge, solche in mehr schweren Böden und diejenigen, die an größere Wasserflächen oder an ausgedehnte Waldflächen angrenzen, sind vor Frühjahrsfrösten mehr geschützt.

In vorstehend Gesagtem sind bereits Wege zur Vorbeugung angedeutet:

1. Vermeidung der Anlage von Weinbergen in besonders von Spätfrösten gefährdeten Lagen.
2. Anwendung höherer Erziehungsarten, rechtzeitige Vermeidung allzu starker Verunkrautung der Weinbergsböden, Unterlassung der Bedeckung derselben mit Stallmist und des tieferen Hackens der Böden, bis die Zeit des Auftretens der Spätfröste vorüber ist.
3. Später Schnitt und Biegen der bereits ausgetriebenen Schosse nach Beendigung der Frostgefahr.

Bei Erziehungen mit Zapfenschnitt, Anschneiden längerer Zapfen später Austrieb, der unteren Augen, eventuell Ausbrechen der oberen ausgetriebenen Augen, wenn die Gefahr vorüber ist.

Bei Kordonerziehung mit im voraufgegangenen Sommer stark zurückgesetzten Trieben: Anschneiden eines am oberen Ende des Zapfen stehenden Geiztriebes auf zwei Augen, wodurch späterer Austrieb der Hauptaugen bedingt wird.

Des weiteren kann man die Reben mit Frostschutzmitteln bedecken: Zeitungsbogen, Packtücher, Nesseltücher; Fichtenreisig, Stroh, Strohmatten, Schutzschirme oder Schutzkappen aus wasserdichtem Pappkarton u. a. m.

Zeitungsbogen sind gut, wenn man diese bei rechtzeitiger Erkennung der drohenden Gefahr noch am Abend vorher hinausbringen kann. Sie werden ungefähr in ihrer Mitte über den Pfahl gestreift, wobei das Loch in dem Bogen nicht zu groß gemacht werden darf, denn jeder daraus hervorsehende Trieb ist gefährdet. Auch müssen die sonstigen Triebe möglichst überdeckt sein. Der Verfasser hat schon manchen Weinberg mit Hilfe von Zeitungspapier retten können. Da aber die Haltbarkeit dieses Schutzmittels nur gering ist, so bedient man sich besser der andern angegebenen Materialien, die man für längere Zeit belassen kann.

Für tief gezogene Reben sowie für Neuanlagen sind die sogenannten Schutzschirme[1] besonders angebracht, auch können hier die jungen 1—4 cm langen Triebchen mit Torfmull bedeckt werden.

Das Pulvern und das Spritzen der Reben mit Flüssigkeiten als Frostwehr — wie es mancherorts angeraten wird — ist dagegen wertlos.

Als bedeutungsvoll muß aber das Rauchmachen oder „Räuchern" nach wie vor angesehen werden. Ausgehend von der Tatsache, daß bei bedecktem Himmel das Ausstrahlen der Wärme in den Weltenraum verhindert wird, Strahlfröste bei solcher Wetterlage also nicht auftreten, versucht man in Frostnächten künstlich Wolkendecken zu bilden, die im Großen das übernehmen sollen, was wir im Kleinen auch mit dem Zeitungspapier und den Frostschutzschirmen schon erreichen. Es kommt das Räuchern also vor allem zum Schutze größerer Rebgelände in Frage. Geräuchert

[1] Jean Konrad, Gummiwarenhaus, Freiburg i. B. (Vorräte sind leider nicht mehr vorhanden!)

Digitized by Google

wird zumeist mit Teer, mit der Nördlingerschen festen Räuchermasse[2] oder mit Rohnaphta. Man schüttet diese Massen entweder in Gruben – was weniger zu empfehlen ist – oder in eiserne Pfannen[3] und zündet diese zu gegebener Zeit an. Beim brennenden Teer bilden sich immer wieder von neuem Krusten, die durch eine Bedienung (1 Mann für 10–15 Feuerstellen) von Zeit zu Zeit zu entfernen sind. In den Weinbergen werden Längs-Feuerlinien errichtet in einer Entfernung von 200–400 m. Innerhalb dieser Linien stehen die einzelnen Feuerstellen auf 10–20 m, eher etwas enger als zu weit. Die Umgrenzung der zu schützenden Gelände mit Feuerstellen darf nicht vergessen werden, wie auch das Ziehen von Quer-Feuerlinien in gewissen Abständen. An größeren Plätzen und an Kreuzungspunkten von Wegen können größere Feuerstellen errichtet werden. Die Räucherapparate „Qualm"[4] sind ebenfalls empfehlenswert. Noch einfacher gestaltet sich das Räuchern mit den sogenannten Räucherwagen[5], die in den Weinbergen hin und hergefahren werden, was freilich nur bei guten Wegeverhältnissen möglich ist.

Auch mit Dampf kann geräuchert werden und benützt man hierzu nasses Stroh, Unkraut, Kartoffelstroh, Bohnenstroh, Ginster, Laub, Mist usw. Die Feuerstellen innerhalb der Feuerlinien können hier in Entfernungen von 100 zu 100 m errichtet werden: Ausheben von Erdgruben 1,50 m lang, 0,75 m breit und 50 cm tief. Quer darüber legt man abgängige Rebstecken (Sparren) als Rost und auf diesen die eben genannten Materialien jeweils in dem Umfange von 1–2 Strohbündeln. Unter dem Rost wird ein helles Feuer von dürrem Rebschnittholz unterhalten. Die Räuchermaterialien sind von Zeit zu Zeit vermittels Gießkanne aus einem nebenstehenden Zuber mit Wasser zu befeuchten.

Da beim Räuchern nur eine gute Vorbereitung und sonstige gute Organisation den Erfolg versprechen kann, so ist rechtzeitig für Beschaffung und Aufstellung der notwendigen Utensilien und Materialien zu sorgen, wie auch für vorhergehende gründliche Übungen mit den dazu ausersehenen Mannschaften. Jeder Mann bekommt seinen bestimmten Posten und seine bestimmtesten Instruktionen und darf diesen Posten unter keinen Umständen verlassen, noch darf irgendwie gegen die Instruktionen gehandelt werden.

Lassen die Anzeichen am Abend eine Frostnacht erwarten, so muß von einem Posten ein an der tiefsten und gefährdesten Stelle des zu schützenden Geländes in 50 cm Höhe aufgehängtes Thermometer beobachtet werden. Ist dieses während der Nacht auf + 1° Celsius gesunken, so ist die Räucherwehr sofort zu alarmieren. Der Leiter dieser Wehr hat seine Adjutanten, welche die in der Mitte sowie an den Außenseiten der Gelände aufgehängten Thermometer ständig zu beobachten und den jeweiligen Stand zu melden haben und auch sonst mit nach dem Rechten sehen müssen. Der während der Nacht ständig herrschende und oft wechselnde leichte Luftzug wird in seiner Richtung mit dem Rauch einer entzündeten Fackel bestimmt und das nun zu gebende Signal dient zur Aufforderung der Entflammung derjenigen Feuerlinien, aus welcher der leichte Luftzug kommt. Ändert sich dieser, so müssen laut Signal die brennenden Feuer zur Ersparung von Räuchermaterialien gedämpft und an ihrer Stelle andere Feuerlinien in Tätigkeit gesetzt werden usf. Das Rauchmachen ist so lange durchzuführen, bis die Adjutanten das Steigen der Außenthermometer über 8° melden. Jedenfalls darf aber nicht aufgehört werden, wenn lediglich der Tag heraufdämmert; zu dieser Zeit wird die Kälte gerade am empfindlichsten. Der Sonnenaufgang ist zumindest abzuwarten.

Erhebt sich während der Frostnacht stärkerer Wind, oder macht sich die Bedeckung des Himmels mit Wolken bemerkbar, so kann das Räuchern abgebrochen werden, da dann Frostgefahr nicht mehr zu befürchten ist.

Der Verfasser, der schon in zahlreichen Räuchernächten dabei war, hat Erfolge und Mißerfolge mit erlebt – letztere aber nur dann, wenn ungenügend organisiert war, wenn jeder zur gegebenen Stunde nach seinem eigenen Weinberg sich verzog, um diesen vor allem zu retten, wenn aus alledem eine ständig geschlossene Rauchdecke nicht gehalten wurde, wenn der Beginn des Räucherns zu spät einsetzte und die Beendigung zu früh geschah.

Um rechtzeitig bestimmt zu wissen, ob in einer Nacht Frost zu befürchten steht, bedient man sich des Frostwehrthermometers nach „Maresch und Kappeller"[6]. Es ist dies eine kleine Blechtafel mit Graduierung, an der rechts und links je eins, insgesamt zwei Thermometer (trockenes und feuchtes Thermometer!) angebracht sind, aus deren verschiedenen Temperaturstand — in 50 cm Höhe über dem Boden aufgehängt – am Abend zwischen 5 und 6 Uhr unmittelbar abgelesen werden kann, ob man für die folgende Nacht ohne Sorge sein kann, ob man sich in Bereitschaft halten muß, da die Möglichkeit einer Frostgefahr besteht, oder ob bestimmt mit Frost zu rechnen ist.

Auch kann man sich das oben erwähnte umständliche Aufstellen eines Postens an dem in der gefährdetsten Lage des Geländes angebrachten gewöhnlichen Thermometer, zwecks Verfolgung des Zurückgehens der Temperatur und rechtzeitigen Alarmierung der Frostwehr, sparen durch Aufhängen eines besonders konstruierten Kontaktthermometers[7] an der betreffenden Stelle mit daranhängender elektrischer Leitung, die in einem Wachtzimmer eine Glocke ertönen läßt, wenn die Quecksilbersäule auf + 1° gesunken ist. Auch der Richard'sche Alarm- oder Warnapparat[8] ist hierfür geeignet.

Hervorzuheben ist noch, daß im Mai und bereits auch schon Ende April Fröste auftreten können, die ihre Ursache in kalten Luftströmen haben, die also nichts anderes als verspätete Winterfröste darstellen. Diese sogenannten „Kältefröste" stehen im Gegensatz zu den hier behandelten „Strahlfrösten" und ist hiergegen ein Schutz unmöglich.

---

[2] Chemische Fabrik Dr. H., Noerdlingen, Flörsheim a. Main.

[3] Eisenwerk Schenk-Darmstadt. Innerhalb 4–5 Stunden werden 15–20 kg Teer pro Feuerstelle verbraucht.

[4] Gebr. Waas-Geisenheim a. Rh.

[5] Brenkmann & Ittel-Kolmar i. Elsaß.

[6] Heinrich Kappeller, Wien V 1, Franzensgasse 13.

[7] L. R. Erckmann-Alzey (Rheinhessen).

[8] J. Richard-Paris.

Digitized by Google

Was nun die Behandlung der von Spätfrösten beiderlei Art betroffenen Weinberge anbelangt, so sagt man, daß die bereits in der Wolle erfrorenen Augen sich selbst überlassen bleiben können, daß aber alle 3 – 5 cm langen, beschädigten Triebe durch Abziehen mit der Hand sofort entfernt werden sollten, weil die erfrorenen Teile stark Wasser verdunsten und dadurch die noch gesund gebliebenen Teile wie auch den ganzen Stock ungünstig beeinflussen. Aus gleichen Gründen heraus sollen 15 – 25 cm lange, erfrorene Triebe mit dem Messer ½ cm vom vorjährigen Holze entfernt abgeschnitten, die von 15 – 25 cm langen Trieben nur erfrorenen Spitzen abgekniffen werden, während man die erfrorenen Spitzen von 35 – 60 cm langen Trieben belassen könne. Was hier gesagt wird, leuchtet ein. Der Verfasser hat aber an von Spätfrösten beschädigten Reben verschiedener Sorten diesbezügliche Versuche angestellt und dabei in keinem Falle irgendwelche Vorteile gegenüber den nicht behandelten Reben konstatieren können und hält es deshalb mit anderen Fachmännern für geratener, abzuwarten, bis die frostbeschädigten Reben selbst wieder aus ihrem Zustand herauskommen. Immerhin sollten in gegebenen Fällen weitere exakte Versuche angestellt werden.

Daß die Reben durch die Frostschäden in ihrer Entwicklung stark geschwächt werden und daß diese deshalb für Düngung mit rasch wirkenden Kunstdüngern recht dankbar sind, bedarf wohl kaum besonderer Erwähnung, ebensowenig die Tatsache, daß die bei stark beschädigten Reben hervorkommenden mehr oder minder zahlreichen wilden Triebe einer sachgemäßen Behandlung bedürfen.

❖

Welche Mittel kommen für die diesjährige Schädlingsbekämpfung im Weinbau in Betracht?

Von Direktor Dr. K. Müller.
(Mitteilung Nr. 105 des Badischen Weinbauinstituts.)

Die Zahl der von der Industrie hergestellten Schädlingsbekämpfungsmittel wird allmählich so groß, daß es selbst dem Fachmann nicht immer möglich ist, den Wert der einzelnen Mittel anzugeben. Selbstverständlich kann man vom Winzer erst recht nicht verlangen über alle Mittel, die meistens nichtssagende Phantasienamen besitzen, unterrichtet zu sein. Aber das ist auch gar nicht nötig. Für den Praktiker kommt lediglich in Betracht, aus dem im Handel befindlichen Mitteln eine geeignete Auswahl zu treffen. Wenn wir hier lediglich die im Handel befindlichen Mittel gegenseitig auf Brauchbarkeit vergleichen wollen, dann ist die Zahl schon wesentlich verringert und die ganze Sache wird übersichtlicher. Es brauchen auch bloß die Mittel gegen Peronospora und gegen Heu- und Sauerwurm gegenseitig verglichen werden, weil nur gegen diese Schädlinge eine Anzahl von Präparaten sich im Handel befinden. Gegen den Mehltau kommt nach wie vor der pulverförmige Schwefel in Frage, da die Wirkung der flüssigen Schwefelpräparate gegenüber dem pulverförmigen Schwefel noch nicht genügend geklärt ist.

Die folgenden Zeilen sollen dem Winzer ein Wegweiser sein, um sich mit zuverlässigen Bekämpfungsmitteln einzudecken. Sie dienen gleichzeitig als Antwort auf zahlreiche in letzter Zeit bei uns eingegangene Anfragen.

A. Peronosporabekämpfungsmittel.

Zur Peronosporabekämpfung befinden sich meines Wissens z. Zt. nur 4 Mittel im Handel und zwar:

Winzer! Die **Zeitpunkte für die Rebschädlingsbekämpfung werden** in diesem Jahre wieder für Baden **vom Weinbauinstitut bekannt gegeben.** Unmittelbare Zusendung der Bekanntmachungen erfolgt gegen Einsendung von M. 2–.

Sind die Bekämpfungsmittel zur Stelle? (Welche benötigt werden findet man in dem Aufsatz auf S. 71 dieses Heftes). **Ist Bindematerial für die Reben vorhanden oder bestellt? Sind die Rebspritzen und Rebschwefler jetzt in Ordnung?** Reparaturen und Ersatzstücke sofort bestellen!

Sind die Düngemittel vorhanden oder **bestellt?**

Jetzt ist es Zeit Rebenpfropfungen vorzunehmen.

Lüftet den Keller, haltet die Fässer spundvoll, nicht spundvolle Fässer von Zeit zu Zeit **aufschwefeln. Die Außenseite der Fässer muß man mit einem trockenen Lappen abreiben,** um Schimmelbildungen zu verhindern.

Lockert die Faßspunden, weil **bei Eintritt wärmerer Witterung** eine **Nachgährung des Weines** (Säureabbau) stattfinden kann.

Lest jeden Monat die entsprechenden Hefte des vorigen Jahrgangs nochmals aufmerksam durch. Unsere Zeitschrift kann nicht immer wiederholen, was früher schon gesagt wurde.

Winzer sorgt für weiteste Verbreitung von „Weinbau und Kellerwirtschaft" Unsere Zeitschrift hält Euch über alle Neuerungen im Weinbau und in der Kellerwirtschaft auf dem Laufenden und gibt Euch Anleitung für den kommenden neuen Weinbau mit Pfropfreben.

Digitized by Google

1. Kupfervitriol. Daß man selbst mit 1%iger Kupferkalkbrühe bei richtiger, reichlicher und rechtzeitiger Bespritzung auch in stärksten Peronosporajahren die Krankheit vollkommen unterdrücken kann, unterliegt heutzutage keinem Zweifel mehr. Man braucht aber zur Auflösung des Kupfervitriols geraume Zeit und die fertige Kupferkalkbrühe ist nur dann längere Zeit haltbar, wenn man einer richtig hergestellten Brühe auf je 1 hl 100 g Zucker zusetzt.

2. Nosperal. Bei den mehrjährigen Versuchen an den verschiedensten Stellen der deutschen Weinbaugebiete, bei stellenweise außerordentlich starkem Peronosporabefall, hat sich Nosperalkalkbrühe der Kupferkalkbrühe als gleichwertig erwiesen. Die Nosperalkalkbrühe besitzt aber gegenüber der Kupferkalkbrühe den Vorteil, längerer Haltbarkeit, und auch die Herstellung der Brühe geht viel rascher vor sich.

Die deutschen Weinbauanstalten in Freiburg, Weinsberg, Oppenheim, Veitshöchheim, Neustadt a. H. und Geisenheim haben im Jahre 1924 bei sehr starkem Peronosporabefall in Freiburg und Weinsberg übereinstimmend eine gleich gute Wirkung des Nosperals, verglichen mit 1%iger Kupferkalkbrühe, festgestellt. Auch aus der großen Praxis sind bei richtiger Anwendung nur günstige Urteile über Nosperal bekannt geworden. Selbstverständlich wirkt Nosperal ebensowenig wie Kupferkalkbrühe, wenn man z. B. nicht rechtzeitig oder nicht reichlich und richtig spritzt.

Der Nosperalkalkbrühe kann man ebenso wie der Kupferkalkbrühe Arsensalze beimengen, um gleichzeitig den Heuwurm zu unterdrücken.

3. Kurtakol besitzt gegenüber den genannten Mitteln den Vorzug, ohne Kalkzusatz in Wasser aufgelöst und verspritzt werden zu können. Das Mittel wird schon seit mehreren Jahren in den Weinbauanstalten ausgeprobt, die Urteile lauten aber nicht so übereinstimmend günstig wie bei Nosperal. Im Jahre 1924 schützte Kurtakol bei Versuchen in Freiburg die Blätter gegen Peronosporabefall genügend, dagegen war der Schutz der kleinen Beerchen gegen die Lederbeerenkrankheit, die sehr stark auftrat, nicht so gut wie bei Verwendung von Kupfer- oder Nosperalkalkbrühe. In Weinsberg wurde genau dasselbe beobachtet. In Offenau am Neckar hat das Mittel ganz versagt, in Franken rät man von der Verwendung des Mittels vorläufig Abstand nehmen, weil die Ergebnisse verschiedener Versuche sich stark widersprechen.

Daß das Kurtakol an der Wachshaut der Beerchen weniger gut haftet, ist verständlich, weil eine wässerige Lösung und Aufschwemmung hier ganz allgemein weniger haftet als Brühen die Kalkmilch enthalten. In den früheren Versuchsjahren hatte aber Kurtakol auch gegen die Lederbeerenkrankheit genügend gewirkt. Erst das in Baden und Württemberg überaus starke Peronosporajahr 1924 zeigte die geringere Wirkung des Kurtakols gegenüber Kupferkalkbrühe und Nosperalkalkbrühe. An Blättern hat dagegen auch 1924 Kurtakol den Pilz ferngehalten, nur in Offenau hat er auch hier versagt. Da das Mittel von der Fabrik offenbar nicht immer ganz gleichartig geliefert wurde, mag in Offenau vielleicht ein Fabrikationsfehler die Ursache gewesen sein. Jedenfalls kommt heutzutage Kurtakol nur noch zum Spritzen von Rebschulen in Betracht, wozu es sich besonders gut eignet, weil keine Triebspritzenverbrennungen nach Verwendung von Kurtakol auftreten. Für die tragbaren Reben kommt aber Kurtakol für denjenigen, der mit der gleichen Bespritzung den Heuwurm mitbekämpfen will, schon deshalb nicht in Frage, weil sich Kurtakol mit Arsensalzen und Kalk nicht vermengen läßt. Die günstigen Ergebnisse der letzten Jahre mit einer gemeinsamen Bekämpfung der Peronospora und des Heuwurms, indem man allen Kupferbrühen bis Anfang Juli jeweils Arsensalze zumengt, lassen es erwünscht erscheinen, diese Bekämpfungsweise ganz allgemein durchzuführen.

4. Horst'sche Kupferstäubemittel. Unsere letztjährigen Erfahrungen mit dem Horst'schen Mittel haben unsere Vermutung bestätigt, daß dieses staubförmige Mittel bei starkem Auftreten der Peronospora, besonders um die Blütezeit der Rebe, in welcher die Bekämpfung besonders schwer ist, nicht genügt, um den Pilz zu unterdrücken. Eine gewisse Wirksamkeit des staubförmigen Mittels gegen die Peronospora wurde auch bei uns festgestellt. Man wird darum erwarten können, daß man durch zahlreiche Bestäubungen, die sofort nach jedem Regen wiederholt werden müssen, die Krankheit vielleicht in erträglichen Grenzen zurückhalten kann. Aber ob dann so zahlreiche Bestäubungen billiger zu stehen kommen als drei sachgemäße Bespritzungen, mit welchen man bekanntlich selbst bei stärkerem Auftreten der Peronospora auskommt, bleibt doch sehr zweifelhaft. Auch von Weinsberg in Württemberg, wo, wie erwähnt, die Peronospora ebenfalls stark auftrat, wird gesagt: „wir können den württembergischen Winzern nur raten, das Mittel nicht anzuwenden." Ebenso werden von Veitshöchheim (Franken) und von Trier aus die Winzer ermahnt, das Mittel vorläufig nicht anzuwenden, da seine Brauchbarkeit nicht erwiesen sei. Auch bei den Versuchen in Neustadt a. H. konnten die Horst'schen Mittel die Peronospora nicht mehr unterdrücken, sobald die Krankheit stärker auftrat. Nur von der pflanzenpathologischen Abteilung der Lehranstalt in Geisenheim wird Horst'sches Mittel als brauchbar und der Kupferkalkbrühe gleichwertig bezeichnet, was natürlich so aufzufassen ist, daß in jenem speziellen Versuche das Ergebnis so bewertet werden konnte. Da aber die Peronospora in Geisenheim erst im August und nur schleppend auftrat, ist natürlich das Ergebnis Geisenheims, das allen andern Ergebnissen widerspricht, nicht maßgebend, um daraufhin Horst'sches Mittel zur Peronosporabekämpfung empfehlen zu können. Der Winzer wird darum zunächst eine weitere Klärung der Frage abwarten müssen, wenn er nicht Verluste im Weinberg riskieren will.

B. Heu- und Sauerwurmbekämpfungsmittel.

1. Seit längerer Zeit wird Schweinfurtergrün zur Schädlingsbekämpfung verwendet. Ein verbessertes Präparat davon ist Uraniagrün, das, der Kupfer- oder Nosperalkalkbrühe zugesetzt, den Heuwurm und Sauerwurm in befriedigender Weise abtötet. Ähnliche im Handel befindliche Präparate sind „Silesiagrün", „Fruktusgrün" und „Urbansgrün", die infolgedessen ähnliche Wirkungen wie Uraniagrün besitzen.

Wer die etwas umständliche Herstellung der Uraniagrün-Kupferkalkbrühe vermeiden will, verwendet Nosprasen, ein Mittel, das Kupfer und Arsen zusammen

Digitized by Google

enthält und sich zur Bekämpfung der Peronospora ebenso gut eignet wie zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms. Übereinstimmend wurde das festgestellt in Freiburg, Weinsberg, Geisenheim, Trier und Oppenheim.

2. Stäubemittel. Den Sauerwurm bekämpft man heutzutage in der Regel mit Stäubemitteln, weil diese Art der Bekämpfung gegenüber dem Spritzen einfacher ist. Auch dort, wo man die Spritzbrühe steile Hänge hinauftragen muß, wird man lediglich die Peronospora durch Spritzmittel bekämpfen und ergänzend zur Bekämpfung des Heuwurms mehrmals stäuben. Von den im Handel befindlichen Stäubemitteln sind in erster Linie zu nennen Dr. Sturm'sches Mittel, Uraniazerstäubungsmittel und Silesia-Verstäubungsmittel. Über Dr. Sturm'sches Mittel, das sich am längsten im Handel befindet, liegen die meisten Erfahrungen auch aus Winzerkreisen vor. Ausgenommen geringe Verbrennungen, die bei zu starkem Aufstäuben, zumal an den Sorten Elbling und Burgunder entstehen können, lauten die Ergebnisse über dieses Mittel durchweg günstig. Auch mit Urania- und Silesiaverstäubungsmittel wurden an verschiedenen Stellen gute Erfolge erzielt.

❖

Wird der Heuwurm voraussichtlich stark auftreten?

(Mitteilung Nr. 106 des Badischen Weinbauinstituts).
Von Direktor Dr. K. Müller.

Seit mehreren Jahren geben wir den badischen Winzern jeweils Anhaltspunkte über die voraussichtliche Stärke des Auftretens des Heuwurms, über die Verteilung des einbindigen und bekreuzten Wicklers, geschlossen aus den aufgefundenen Winterpuppen. Unsere Mitteilungen stützen sich jeweils auf die Beobachtungen zahlreicher Vertrauensleute des Weinbauinstituts, die auf unsere Veranlassung hin in liebenswürdiger Weise ihre Befunde uns zur Kenntnis bringen. Es sei auch hier diesen Herren für die der Allgemeinheit geleistete Arbeit herzlichst gedankt.

Da im vergangenen Jahr der Sauerwurm in sehr ungleicher Stärke auftrat, war von vornherein auch ein sehr verschieden starkes Auftreten der Winterpuppen zu erwarten. Tatsächlich schwanken die Angaben über die gefundenen Sauerwurmpuppen in diesem Jahr selbst in benachbarten Gebieten oft ganz beträchtlich. Im einzelnen gestaltet sich das Bild in den einzelnen badischen Weinbaugebieten ungefähr folgendermaßen:

Am Bodensee wurden nur Puppen vom einbindigen Traubenwickler gefunden und nur in geringer Menge.

In der Markgrafschaft findet man in Grenzach nur wenig Puppen und zwar etwa gleiche Mengen vom einbindigen und vom bekreuzten Wickler, von Efringen nordwärts bis Ebringen wurden dagegen zahlreiche Winterpuppen, stellenweise (Hügelheim) bis 16 Puppen am Stock beobachtet und zwar fast gleiche Mengen beider Wicklerarten, nur im Reggenhag herrschten die einbindigen Wickler vor.

Der Breisgau weist ebenfalls viele Puppen auf, wenigstens stellenweise und zwar in der Hauptsache solche vom einbindigen Wickler.

Am Kaiserstuhl scheint vor allem der heiße, südwestliche Teil durch den gefährlichen bekreuzten Wickler stark heimgesucht zu werden, während der einbindige hier selten auftritt. Die kühleren Lagen des Kaiserstuhls und Tunibergs besitzen dagegen nur Puppen des einbindigen Wicklers und auch diese in nicht zu großer Zahl.

In der Ortenau wurden dort, wo letztes Jahr der Heu- und Sauerwurm bekämpft wurde, ebenso in den hochgelegenen Gewannen nur wenige Winterpuppen gefunden. Aber in Bezirken, in welchen der Schädling kaum bekämpft wird, findet man auch in diesem Winter sehr viele Winterpuppen sowohl des einbindigen wie des bekreuzten Wicklers, weshalb wieder mit einem starken Auftreten des Heuwurms zu rechnen ist.

In der Bühler Gegend treten in sog. Wurmlagen auch in diesem Winter reichliche Winterpuppen auf, sonst findet man sie aber auch hier nur vereinzelt, meistens stammen sie vom einbindigen Wickler.

Im Kraichgau und an der Bergstraße treten nur hie und da Winterpuppen auf, meistens vom einbindigen Wickler, an warmen Lagen der Bergstraße ist stellenweise der bekreuzte vorherrschend. Nur von Leimen wir berichtet, daß Winterpuppen häufig seien und zwar mehr von dem bekreuzten Wickler.

Im Taubergrund sind auch in diesem Jahr kaum Winterpuppen anzutreffen. Man führt das nahezu vollkommene Fehlen des Schädlings in dieser Gegend auf das Decken der Reben im Winter zurück.

Aus unserer Rundfrage geht also hervor, daß in diesem Jahr im allgemeinen weniger Winterpuppen gefunden wurden als in Jahren mit starkem Auftreten des Heuwurms. Gleichwohl ließen sich aber überall Sauerwurmpuppen in großer Zahl feststellen, sodaß in allen Weinbaugebieten mit Mottenflug gerechnet werden muß. Bei der starken Vorbereitungsmöglichkeit des Schädlings ist darum auch in diesem Jahr ein energischer Kampf gegen den Heuwurm durch Zusatz von Arsensalzen zu den Kupferbrühen angebracht.

❖

Über Reblausrassen und Arten.

Von Dr. Mario Topi in Siena.

Diese Frage ist bis jetzt noch ein wissenschaftliches Problem ohne praktische Anwendungsmöglichkeit. — In Bezug auf die Veröffentlichungen in Nr. 50 des Corriere vincolo über einige nicht neue Schlüsse von Börner halte auch ich es für nötig, einige Erfahrungen zur Kenntnis zu bringen.

Börner hat bereits im Jahre 1910 in Lothringen eine besondere Rasse, die „pervastatrix" festgestellt, über welche eben der oben erwähnte Bericht referiert. Diese Resultate gaben Anlaß zu besonderen Studien hier, die zurzeit noch im Gang sind.

Börner hat sich mit obigem Ergebnis nicht begnügt, er hat später zwei getrennte Rassen — die Ph. vitifolii und die Ph. vastatrix ermittelt; letztere kam dann auf die pervastatrix heraus. Ohne auf Einzelheiten näher einzugehen, kann man sagen, daß die Ph. vitifolii Blattgallen und Nodositäten auf der Riparia und verwandten Arten

Digitized by Google

hervorruft, während die Ph. vastatrix die Labrusca und die europäische Rebe angreift. Letztere Rebenart wäre überall verbreitet (Italien, Frankreich und Deutschland), während die erstere nur im Süden, in Frankreich und in Italien vorkäme. Bei uns wären somit beide vorhanden, wobei sich die erstere als weniger gefährlich zeigt. Börner ist sogar so weit gelangt, Unterschiede in der Form der beiden Arten festzustellen, die hauptsächlich in dem Zusammenfließen der Margineltuberkeln des dritten Brustrings bei der einen Art bestehen, während sie bei der andern getrennt sind [1].

Ich will auf die praktischen Schlüsse von Börner nicht näher eingehen; er glaubt zu einer Sanierung in Deutschland zu gelangen, durch Anbau von Propfreben, die gegen die eine daselbst vorhandene Art immun sind; ein Schluß, der leicht zu widerlegen ist und bereits in der Praxis widerlegt wurde. Auch erkennt er die Notwendigkeit, die Widerstandsfähigkeit aller Unterlagsreben in Deutschland von neuem und gründlich zu studieren und zu experimentieren.

Unsere Erfahrungen gehen nun dahin:

1. Während es ein leichtes ist, unsere Reben entweder durch Reblaus-Gallen oder kranke Wurzeln zu infizieren, so ist es sehr schwierig, amerikanische Reben mit infizierten Wurzeln zu verseuchen; weniger schwierig ist der Vorgang mit Gallen, sofern nicht das infizierende Material reichlich und geeignet ist.

2. Die Gallen-Verseuchung weist ganz verschiedene Erscheinungen auf in Nord-, Mittel- und Unteritalien je nach der geographischen Lage, während dagegen die Wurzelform aller Regionen im Stande ist, durch Bildung von Nodositäten auch die widerstandsfähigsten Reben, wie Riparia Gloire Nr. 3309 zu befallen.

3. Auch die deutsche Reblaus, mit der wir ebenfalls Versuche machten, hat – entgegen Börner – Nodositäten auf 3309 hervorgebracht und als Gallenform auf unseren Reben abgewirtschaftet. Dagegen hat die Riparia-Reblaus auf 2–3jährigen Wurzeln unserer Rebsorten Tuberositäten gezeigt.

4. Die von Börner erwähnten Unterschiede in der Form treffen den Kern nicht, weil bei den Individuen beider Spezies die obenerwähnten Tuberkeln sich sowohl aneinanderliegend, als auch voneinander und getrennt vorfinden können.

Einige Ergebnisse über Bildung von Blattgallen durch direkte Gallenläuse, d. h. solche, die nicht aus Wintereiern hervorgegangen sind, sondern die künstlich durch Umwandlung von Wurzelläusen erzielt wurden und mit denen bekanntlich Börner gearbeitet hat, wurden, wie wir betont haben, von Prof. Grassi und seinen Schülern bereits 1908 gewonnen und veröffentlicht.

Aus all diesem geht hervor, daß weder die morphologischen Unterschiede, wie sie Börner feststellte, noch die Verschiedenheit im Verhalten hinsichtlich der Angreifbarkeit der verschiedenen amerikanischen Reben zur Annahme berechtigen, daß es zwei verschiedene Reblausrassen gibt. Man darf deshalb von den Börnerschen Resultaten keine Vorteile für die Praxis erwarten, ebensowenig läßt sich daraus das verschiedenartige Verhalten der Reblaus in den verschiedenen Zonen Italiens erklären.

[1] Anmerkung der Schriftleitung: Inzwischen legt Börner auf diese Unterschiede offenbar kein Gewicht mehr und gibt als Unterschiede eine verschiedene Länge der Saugborsten an.

Nachteile des Rebenvergrubens

Von Regierungsbotaniker Dr. A. Geßner.
(Mitteilung Nr. 107 des Badischen Weinbauinstituts.)

Durch die kolonnenmäßigen Untersuchungen in Baden in den Jahren 1922, 1923 und 1924 wurde eine größere Anzahl Reblausherde gefunden und dadurch gezeigt, daß die Anschauung, das badische Rebgelände sei nur wenig reblausverseucht, sich als irrig erwiesen hat. Der Winzer hat sich daher seit diesen Aufdeckungen mit Recht eine gewisse Unruhe bemächtigt, sodaß man überall, wo Stellen in Weinbergen auftraten, die an das Aussehen eines Reblausherdes erinnerten, oder wo Schwachwüchsigkeit und Rückgang der Rebentriebkraft in Erscheinung trat, es mit Reblaus zu tun zu haben meinte. Die Beamten des Weinbauinstituts hatten wiederholt Gelegenheit, derartige vermeintliche Stellen zu besichtigen. Vorgenommene Wurzeluntersuchungen zeigten aber zumeist, daß nicht die Anwesenheit von Reblaus Ursache des Rückgangs und Absterbens einzelner oder mehrerer Stöcke war, sondern daß andere Umstände mitwirkten. In einzelnen Fällen lag der Grund am Alter der Reben, die an einem allgemeinen Schwächezustand litten und nur noch mangelhaftes Wurzelwerk besaßen. Anfänglich genügte dieses noch, um die Ernährung des Stockes aufrecht zu erhalten. Dann aber versagte es langsam, wobei ungünstige Witterungsverhältnisse mitgespielt haben mögen. Weiter war die Ursache im Vergruben der Reben zu suchen, das unrichtig ausgeführt worden war in dem Bestreben, die Rebe wieder rasch in Ertrag zu bringen. Man vergrubte nur den alten, der Wurzelbildung kaum mehr fähigen Schenkel, ohne die Rute, welche zum neuen Schenkel herangezogen werden soll, mindestens 3 Augen in horizontaler Lage 30 cm tief in den Boden zu bringen. Durch dieses unsachgemäße Umlegen unterblieb reiche Wurzelbildung, die für Ernährung und Wachstum allein ausschlaggebend ist. Solange aus dem alten Stock Nährstoffzufuhr noch vorhanden war, blieb die Rebe erhalten. Sobald aber durch Fauligwerden jene unterbunden und dem nur in geringem Maße neu gebildeten Wurzelwerk die Erhaltung des Stockes allein übertragen war, starb die Rebe ab. Mit dem häufigen Vergruben ist auch das Auftreten von Wurzelschimmelherden in schweren Böden wie in Lagen mit stauender Nässe öfters in Zusammenhang zu bringen. Dadurch, daß der umgelegte alte Strunk nach einer gewissen Zeit sich zu zersetzen beginnt, bieten sich dem Pilze leichter Angriffspunkte zu seinem Zerstörungswerk, da er zwischen Holz und Rinde bequemer eindringen kann. Vom Vergruben sollte man daher tunlichst Abstand nehmen und es auf Einzelfälle beschränken. Die Verjüngung von Weinbergen sollte lediglich durch Würzlinge geschehen. Der ein bis zwei Jahre frühere Ertrag der Umleger wird durch die größere Lebensdauer ans Ziel gepflanzter, gut behandelter und später am Draht erzogener Würzlinge ausgeglichen. Beim Ankauf von Würzlingen und bei Anlage eigener Rebschulen sollte man auf selek-

Digitized by Google

tioniertes Holz zur Verbesserung der Qualität und Quantität der Erträge vor allem Wert legen, denn die Rebenselektion bedeutet ein Teil des Zukunftsweinbaues.

Kleine Mitteilungen

Ablehnung des spanischen Handelsvertrags.

Der handelspolitische Ausschuß des Reichstags hat am 1. April den spanischen Handelsvertrag mit 17 Stimmen gegen 5 Stimmen bei 6 Stimmenthaltungen abgelehnt und gleichzeitig einen Antrag Dr. Becker und Genossen angenommen, wonach die Reichsregierung ersucht wird, sofort mit der spanischen Regierung in neue Verhandlungen über den Abschluß eines Handelsvertrags einzutreten und ein solches Abkommen nur dann abzuschließen, wenn a) die materielle Meistbegünstigung für alle Erzeugnisse der deutschen Industrie, b) ein ausreichender Zollschutz für die deutsche Landwirtschaft, insbesondere den deutschen Wein-, Obst- und Gemüsebau erreicht wird.

Hoffentlich lehnt nun auch der Reichstag den spanischen Handelsvertrag ab!

Weinkostprobe des Heiliggeistspitals zu Freiburg am 30. März 1925.

Zur Prüfung und Beurteilung der Weine aus eigenem Rebbesitz hatte die „Allgemeine Stiftungsverwaltung" durch ihren Vorsitzenden Herrn Oberbürgermeister Dr. Bender, eine größere Anzahl angesehener Herren verschiedenster Berufskreise zu einer Kostprobe eingeladen. Zu Beginn der Kostprobe entbot Herr Oberbürgermeister Dr. Bender den fast vollzählig erschienenen Gästen einen herzlichen Willkommgruß und dankte für das durch das zahlreiche Erscheinen der geladenen Teilnehmer erwiesene Interesse an den Erzeugnissen des Heiliggeistspitals. Veränderte Zeitumstände nötigten die Stiftungsverwaltung, entgegen der bisherigen Gepflogenheit, aus ihrer stillen Zurückgezogenheit herauszutreten und ihre naturreinen Weine einer fachmännischen Beurteilung unterziehen zu lassen. Bezüglich sachdienlicher und geschichtlicher Aufklärung übergab Herr Oberbürgermeister Dr. Bender das Wort an Herrn Stiftungsdirektor Ehret und bat die Anwesenden, von der den Zeitumständen entsprechend bescheiden gehaltenen, aber dennoch von der Stiftungsverwaltung gerne gebotenen Kostprobe Gebrauch machen und die Weine einer fachgemäßen Prüfung unterziehen zu wollen. Den Ausführungen des Herrn Stiftungsdirektor Ehret war zu entnehmen, daß die Stadtverwaltung zu Freiburg selbst nur verhältnismäßig ganz bescheidenen Weinbergbesitz habe von etwa 6 ha, den sie in entschiedenen Parzellen erst infolge der Bodenpolitik der Stadtgemeinde unter Oberbürgermeister Dr. Winterer allmählich erworben habe, so am Columbischlößchen, am vorderen Schloßberg verschiedene kleine Parzellen, ferner die sog. Karthäuser-Reben (250 a), im Gewann Längenhard (112 a) und ein kleines Stück (etwa 9 a) längs der Merzhauserstraße am unteren Schlierberge. Dieser städtische Rebbesitz wird zusammen mit den Reben des Schulfond Adelhausen am vorderen Schlierberg von der Allgem. Stiftungsverwaltung mit dem größeren und älteren Weinbergsareal des Heiliggeistspitals gemeinsam verwaltet, der Ertrag nach altem Herkommen von ihr käuflich übernommen und mit ihren eigenen Weinen verwertet. Die Heiliggeistspital-Stiftung selbst besitzt in verschiedenen Gewannen der Stadt und in Merzhausen umfangreichen Rebbesitz, nämlich die sog. Augustiner- und Burghalde-Reben auf der Südseite des Schloßbergs, am vorderen Schlierberg, bei dem ihr gehörenden Gutsbesitz beim Hebsack in Herdern und beim Jesuitenschloß am Schönberg. Von dem Gesamtbesitz von etwa 11 ha sind an das Bad. Weinbau-Institut zu Versuchszwecken in längere Pacht abgegeben: etwas über 120 a am Jesuitenschloß, 85 a von den Augustinerreben beim Greifeneggschlößchen und 200 a von den Adelhauser-Reben am vorderen unteren Schlierberg längs der Merzhauserstraße. Auch das Heiliggeistspital macht sich die Fortschritte der neuzeitlichen Rebkultur und im besonderen der verbesserten, kellerwirtschaftlichen Behandlung des Mosts und der Weine zu eigen. Wie an allen öffentlichen Stiftungen ist auch die allgemeine Geldentwertung, wodurch bedeutende Stiftsvermögen verloren gegangen sind, am Heiliggeistspital nicht spurlos vorübergegangen. Die Verwaltung sieht sich deshalb in die Lage versetzt, um ihre Verpflichtungen gegen die Insaßen des Stiftunggebäudes aufrecht erhalten zu können, ihren Weinbergbetrieb auf den Erwerb umzustellen, umsomehr als auch die Produktionskosten infolge der gesteigerten Löhne und die bedeutenden Ausgaben für die Schädlingsbekämpfung in höherem Grade gestiegen sind.

Der Direktor des Weinbauinstituts, Herr Dr. Müller, hob während der Weinkostprobe hervor, daß diese edlen Weine in der Hauptsache aus der Gutedeltraube erzielt wurden. Umsomehr verdiene die Sorgfalt und Pflege der Weine ungeteilte Anerkennung, die er wohl im Namen aller Teilnehmer an der Weinkostprobe auszusprechen sich verpflichtet halte, zugleich mit herzlichem Danke dem Herrn Oberbürgermeister als Vorsitzendem und dem Herrn Stiftungsdirektor Ehret als Vertreter der Heiliggeistspital-Stiftungsverwaltung für die Veranstaltung und die Einladung zu dieser wohlgelungenen Kostprobe ihrer Weine. Damit schloß die Kostprobe der erstmaligen Prüfung und Beurteilung der selbstgepflanzten und gepflegten Weine des Heiliggeistspitals. Dr. Hoch.

Rebenpfropfkurs in Durlach.

Der vom 25. bis 27. März d. J. vom Bad. Weinbauinstitut unter Leitung von Weinbauinspektor Meinke veranstaltete 3. Rebenveredlungskurs an der Rebenveredlungsanstalt in Durlach, war von 39 Teilnehmern aus den verschiedensten Landesteilen besucht. Die prozentual größte Teilnehmerzahl stellte Mittelbaden mit 10 Personen, von denen 6 aus Neuweier, 7 aus dem Acher- und Renchtal, 7 aus der Ortenau, 5 aus dem Kraichgau, je 3 aus dem Markgräflerland und der Bodenseegegend, 2 aus dem Taubergrund und je einer aus dem Murgtal und dem Kaiserstuhl kamen. Der jüngste Teilnehmer zählte 16, der älteste 60 Jahre.

Während an den Vormittagen theoretische Unterweisungen erfolgten, war den Teilnehmern an den Nachmittagen Gelegenheit geboten, sich im Pfropfen zu üben. Jeder Teilnehmer mußte sich am letzten Kurstage einer kleinen Abschlußprüfung unterziehen. Die Prüfung erstreckte sich einmal auf die Qualität der hergestellten Pfropfreben und dann auf die Zeitdauer, die zu ihrer Herstellung benötigt wurde. Es wurde eine Stunde Frist gegeben, zugerichtete Unterlagen und Edelreiser in genügender Anzahl bereit gestellt und nach Ablauf der Frist die von den einzelnen Teilnehmern hergestellten Veredlungen eingesammelt und vom Kursleiter einer Prüfung unterzogen. Das Ergebnis war folgendes:

I. Qualität der abgelieferten Propfreben.

9	Teilnehmer	= 23% sehr gut und gut bis sehr gut.
11	„	= 28% gut.
11	„	= 28% genügend.
6	„	= 15% ungenügend, alles unbrauchbar.
2	„	mußten vorzeitig abreisen u. beteiligten sich nicht.

II. Zeitdauer. Innerhalb 1 St. lieferten brauchbare Veredlungen:

14	Teilnehmer	= 36% 10 Stück u. mehr (höchst erreichte Zahl 19).
17	„	= 43% weniger als 10 St. (geringst erreichte Zahl 3).
6	„	= 15% keine brauchbaren Veredlungen.
2	„	beteiligten sich nicht.

Zusammenfassend kann gesagt werden, daß das Ergebnis nicht ungünstig war, wenn es auch nicht möglich gewesen ist, die Teilnehmer innerhalb von 3 Tagen zu guten und gleichzeitig flotten Veredlern auszubilden.

18 Teilnehmer am Kurs verblieben noch einen Tag in Durlach um das Pfropfen weiter zu üben und um sich an der Weinkostprobe an der Staatl. Landw. Versuchsanstalt Augustenberg, die in entgegenkommender Weise 11 verschiedene Proben von Direktträgerweinen und Europäerebweinen für diesen Zweck zur Verfügung gestellt hatte, zu beteiligen. Im Anschluß an die Probe erfolgte noch die Besichtigung der Rebschule der Rebenveredlungsanstalt und darnach die Entlassung der Kursisten.

Die Weinbörse in Heilbronn.

Die Stadt Heilbronn hat zur Gründung einer Weinbörse unter der Firma „Weinbörse Heilbronn G. m. b. H." eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung gebildet, nach deren Gesellschaftsvertrag Gemeinden und größere Weingüter Mitglied der Gesellschaft werden können. Der Württemb. Weinbauverein wie auch die bestehenden Weingärtnergenossenschaften sind vom Beitritt ausgeschlossen worden, obwohl

Digitized by Google

von den Kreisen, welche den Entwurf des Gesellschaftsvertrages besprochen haben, davon ausgegangen wurde, daß der Weinbauverein Sitz und Stimme in der Gesellschaft haben müsse. Es hat sich dieserhalb eine Kontroverse zwischen dem Württ. Weinbauverein und dem Oberbürgermeister der Stadt Heilbronn entsponnen. Der Württ. Weinbauverein hat seine Zurücksetzung als einen Schlag gegen die Interessen der Weinbautreibenden Württembergs, die im württemberg. Weinbauverein ihre wesentliche Vertretung haben, empfunden. Der Oberbürgermeister macht die beiden im Württ. Weinbauverein herrschenden verschiedenen Bestrebungen — der demokratischen Weingärtner und des Bauernbunds — für die Ausschließung verantwortlich und erklärt, daß er keinen Grund habe, diese Zwistigkeiten auf seinem Rücken austragen zu lassen. Der Württ. Weinbauverein hat sicherlich Recht, wenn er betont, daß seine Ausschließung unverständlich sei, da ja doch das Ziel des Oberbürgermeisters sowie dasjenige des Württ. Weinbauvereins, doch nur das sei, dem württ. Weinbau zu dienen. Es werden sich deshalb wohl auch im Interesse des württ. Weinbaues Mittel und Wege finden lassen, die diesen Zwiespalt zu überbrücken in der Lage sind. Dlr.

Geräteprüfungen für Wein- und Obstbau
durch die D. L. G. in Gemeinschaft mit der Provinzial-Lehranstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft in Kreuznach.

Die Provinzial-Lehranstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft in Bad Kreuznach hat auf ihrem Anwesen, Rüdesheimer Straße 68, eine Weinbaugerätehalle eröffnet, in der Maschinenfabrikanten ihre Wein- und Obstbaugeräte und -Maschinen ohne Gebühren zur Aufstellung bringen können, wenn sie mit ihrer gelegentlichen Vorprüfung einverstanden sind. Zurzeit sind ungefähr 50 Geräte aufgestellt, eine weitere Anzahl ist in Aussicht genommen. Die Geräte werden in dem Anstaltsbetrieb mit 20 ha Weinbergen und Gespanntierhaltung bei gelegentlich vorkommenden praktischen Arbeiten in Verwendung genommen. Alljährlich finden drei öffentliche Vorführungen statt, die von Interessenten aus verschiedenen Weinbaugebieten besucht werden. Das Ergebnis der Prüfung wird in einem kurzen Schriftsatz an den Geräten in der Halle angebracht. Für gut befundene Geräte verbleiben in der Regel in der Gerätehalle, während solche, die nicht gut abgeschnitten haben, auf Grund von Benachrichtigungen von den Fabrikanten zurückgenommen werden. Vielfach kommen letztere dann auch verbessert wieder nach Kreuznach zurück.

Auf diese Weise befindet sich in Bad Kreuznach eine ständige Ausstellung bewährter Weinbaugeräte, die vielfach von Weinbauern und Fabrikanten zum Zwecke der Beratung besucht wird und von der Praxis immer mehr Anerkennung gefunden hat. Der neben der Halle wohnende Weinbauoberinspektor Willig erteilt auf Anfrage Interessenten Auskunft und Belehrung.

Diese Einrichtung soll in Zukunft auch von der D. L. G. bei ihren Prüfungen, die sich mit Geräten und Maschinen des Wein- und Obstbaues beschäftigen benutzt werden. In Frage kommen hier zunächst solche Geräte, die auf den Wanderausstellungen der D. L. G. als Neuheit gezeigt, als „neu und beachtenswert" anerkannt und „zur Arbeitsleistung" bestimmt werden. Ferner würde eine gemeinschaftliche Arbeit zwischen der Provinzial-Lehranstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft und der D. L. G. stattfinden, wenn die D. L. G. Hauptprüfungen für Wein- und Obstbaugeräte ausschreibt. Schließlich ist diese Einrichtung für die Fabrikation von Obst- und Weinbaugeräten, die mit der D. L. G. zusammenarbeiten wollen, von größter Bedeutung. Ganz allgemein hat sich bei den Geräteprüfungen in letzter Zeit gezeigt, daß die Fabrikanten, bevor sie ihre Maschinen zu einer Hauptprüfung anmelden. oder als Neuheit auf die Wanderausstellung bringen, sie in der Praxis erproben lassen. Dazu bietet sich nun durch die Einrichtung in Kreuznach die allerbeste Gelegenheit.

Es kann geschehen einmal, indem die Fabrikanten sich unmittelbar mit der Provinzial-Lehranstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft in Bad Kreuznach in Verbindung setzen, sie können aber auch eine „Einzelprüfung" bei der D. L. G. selbst beantragen. Die Bestimmungen über die Anmeldung von Geräten als „Neuheit" für die Wanderausstellungen der D. L. G. und für die „Einzelprüfung" sind von dieser erhältlich; ebenso gibt sie auch Auskunft darüber, ob und welche Hauptprüfungen für Obst- und Weinbaugeräte ausgeschrieben worden sind.

Vom Rebenveredlungswesen.

In der Sitzung des Unterausschusses für Rebenveredlung der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Berlin am 16. Februar ds. Js. machte Domänenrat Mader-Mainz bemerkenswerte Ausführungen über die Anlage und pflegliche Behandlung von Amerikaner-Muttergärten: „In jedem Falle sei Vorbedingung für eine gute Holzreife die Errichtung von Muttergärten in sonnigen Berg- und Hügellagen und daß dort die Laubarbeiten mit größter Sorgfalt ausgeführt und die Geiztriebe rechtzeitig beseitigt würden. Als überaus zweckmäßig habe es sich sogar erwiesen, die Geizen mit dem daran sitzenden Hauptauge frühzeitig vollkommen auszuschneiden! Die entstehende Wunde vernarbe schnell, es entstehe in der Regel kein weiterer Geiztrieb und man habe den Vorteil, daß sich das Blenden des Holzes bei der Veredlung erübrige. Ganz allgemein sei zu beachten, daß man die Einrichtung eines Schnittweingartens nicht allzusehr von der Kostenfrage abhängig machen dürfe. Erhöhte Ausgaben für die Anlage und die Unterhaltung der Muttergärten machten sich fast in allen Fällen doppelt und dreifach bezahlt durch bessere Beschaffenheit des Holzes."

Das Ausschneiden des Geiztriebes und des Hauptauges an den wachsenden Mutterstöcken ist neu. Bisher beließ man die Geiztriebe und pfetzte diese jeweils auf nur 1 Blatt zurück und die Augen des Holzes wurden erst beim Einmieten oder kurz vor dem Pfropfen geblendet. Auf letztere Weise wurde doch das Holz auch besser ernährt und dadurch zur Veredelung vollwertiger! Immerhin — probiert muß das Neue werden. Beim Gelingen würde es wieder eine Vereinfachung bedeuten. Dlr.

Bekämpfung des Heu- u. Sauerwurms.

In einer in dem Progrès agricole et viticole veröffentlichen Urteil über die Bekämpfung des Heuwurms bezeichnet Weingutsbesitzer Armet die Pyrrethrum-Brühe als sehr aussichtsreich für den Kampf gegen die Rebschädlinge. Er hält aber Bespritzungen mit 0,15%iger Kaliumpermanganatlösungen für billiger, von welcher die erste etwa 5 Tage nach dem stärksten Mottenflug, die zweite 14 Tage später erfolgen muß. Diese Brühe soll die eben abgelegten Eier und die jungen Würmer vernichten. Gegen den Sauerwurm empfiehlt er Aussuchen der Würmer und Zerdrücken mit den Fingern und als Winterbekämpfung Bepinseln der Rebpfähle und Rebschenkel mit einer Lösung, die 30% Eisensulfat, 10% Ammonsulfat und 5% Kaliumsulfat enthält. Diese Lösung soll die Winterpuppen in ihren Kokon abtöten. — Wir sind in Deutschland glücklicherweise in der Heu- und Sauerwurmbekämpfung weiter, denn die Erfolge mit Arsenbrühen oder Arsenpulvern übertreffen zweifellos die von Armet vorgeschlagenen Maßnahmen. K. M.

Die Wirkung des Regens auf Kupferspritzmittel.

Eine Methode, die Einwirkung des Regens auf Spritzmittel im Laboratorium zu prüfen, gibt E. W. Schmidt in der Zeitschrift f. ang. Chemie an. Er spritzt das zu prüfende Mittel auf Glasplatten, läßt die Flecken eintrocknen und bringt Wassertropfen darauf, die Sporen des Graufäulepilzes Botrytis cinerea enthalten. Nach einiger Zeit läßt sich feststellen, wie stark die Keimung dieser Sporen durch die Spritzbrühe gehemmt wurde. Nun werden die Glasplatten künstlich beregnet und die Prüfung mit Pilzsporen wiederholt. Es ist jetzt die Wirksamkeit der Spritzflecken bei den einzelnen Brühen in bestimmter, vergleichbarer Weise herabgesetzt. Neben dieser „biologischen" Prüfung der Spritzbrühflecken wurde ein chemischer Nachweis des nach der Beregnung noch vorhandenen Kupfers durchgeführt. Beide Untersuchungsmethoden stimmten in ihren Ergebnissen gut überein. K.

Schädlingsbekämpfung im Burgenland (Österreich).

Im Burgenland gelang es, wie Weinbauinspektor Bauer in der Allgem. Weinzeitung anführt, gegen 90% aller Weinbautreibenden zu veranlassen, gegen Peronospora u. Heu- u. Sauerwurm gemeinsam vorzugehen und zwar gegen Peronospora und Heuwurm durch Bespritzen mit Uraniagrün-Kupferkalkbrühe, gegen Sauerwurm durch zweimalige Bekämpfung mit Dr. Sturm'schem Mittel. Die Kosten dieser Bekämpfung beliefen sich auf ca. 500 Mill. Kr., während die Peronosporabekämpfung allein ca. 400 Mill. gekostet hätte. Für die 100 Mill. Mehrausgabe wurden ca. 4000 hl Wein im Werte von 5½ Milliarden Kr. mehr geerntet. Diese Erfolge werden hoffentlich

Digitized by Google

auch die übrigen österreichischen Winzer anspornen, eine solche sachgemäße Schädlingsbekämpfung aufzunehmen. K. M.

Verordnung zur Bekämpfung des Heu- u. Sauerwurms in Algier.

Da in Algier in den letzten Jahren das Auftreten des Heu- und Sauerwurms an den Reben große Ertragausfälle bedingte, hat der Prefekt von Algier an die Verwaltungsbehörden ein Schreiben gerichtet, wonach die Bekämpfung des Schädlings mit Arsengiften in allen Gemeinden die erheblichen Schaden erlitten obligatorisch gemacht wird. Die Bekämpfung muß bis zur Rebblüte mit Bestäubungsmitteln, die arsensaures Blei enthalten, durchgeführt sein. Die beste Zeit dazu liegt zwischen stärkstem Mottenflug und Auftreten der ersten Räupchen. Jederman ist verpflichtet, auf seinen Rebgrundstücken diese Bekämpfung durchzuführen. K. M.

Rekonstruktion in Österreich.

In einem Zeitpunkt, in welchem man in Deutschland allenthalben darangeht, Amerikanermuttergärten anzulegen, dürfte es nicht ohne Interesse sein, was Andor Teleki, ein erfahrener Praktiker zu diesem Thema für österreichische Verhältnisse sagt. Nach ihm ist man vorläufig in Österreich nicht in der Lage, soviel Pfropfreben jährlich herzustellen, um eine Vermehrung der Rebfläche zu erzielen und den Weinbedarf im eigenen Lande zu produzieren. Die Muttergärten in Österreich können hinsichtlich der Qualität des gelieferten Holzes mit Muttergärten in südlich gelegenen Ländern nicht konkurrieren, deshalb bezieht Österreich sein Unterlagenholz im wesentlichen aus dem Ausland und die Stadtgemeinde Wiener-Neustadt hat sogar ihre bedeutende Rebschule nach Italien (Görz) verlegt. Die Gestehungskosten des aus dem Ausland eingeführten Unterlagenholzes werden zwar durch Fracht, Zoll, Abgaben verschiedener Art um mehr als die Hälfte verteuert, sie sind aber immer noch billiger als einheimisches Unterlagenholz. K. M.

Kann man veredelte Reben vergruben?

Wenn man Reben veredelt, pfropft man auf eine reblauswiderstandsfähige Amerikanerrebe die europäische Edelrebe. Man bezweckt damit eine Rebe zu erhalten, deren Wurzeln die Reblaus nichts anhaben kann, während die Trauben denselben Wein liefern, wie wir ihn von der Europäerrebe gewohnt sind. Bisher hat man nun immer angenommen, daß ein Vergruben solcher Pfropfreben nicht möglich sei, weil ja beim Vergruben Holz der nicht reblauswiderstandsfähigen Europäerrebe in Boden gelegt wird und die aus diesem Holz sich bildenden Wurzeln den Angriffen der Reblaus nicht widerstehen. Nun teilt aber der bekannte österreichische Weinbaufachmann, Ökonomierat Zweifler, in der Allgemeinen Weinzeitung gegenteilige Beobachtungen mit. Er hat 1911 und 1912 in der steiermärkischen Landes-Obst- und Weinbauschule in Marburg a. D. fehlende Stöcke durch Vergruben ersetzt. Die Stöcke befinden sich noch heute, also nach 13 und 14 Jahren, in einem normalen, kräftigen Zustand, nach welchem zu schließen ist, daß sie gewiß noch eine Reihe von Jahren, ja ebenso lange aushalten werden, wie die nicht vergrubten. Nachgrabungen haben ergeben, daß die Reblaus auf der europäischen Rebe nicht vorhanden war, auch war die Bewurzelung an den tieferliegenden Teilen derselben nur spärlich. Nimmt man an, der Weinberg sei zur Zeit der Vergrubung 10 Jahre alt gewesen, so haben die vergrubten Reben ein Alter von 23–24 Jahre; sie werden wohl auch 30 Jahre erreichen. Bis dahin ist aber der Weinberg so alt, daß eine Neuanlage angebracht ist. Zweifler glaubt daher sagen zu dürfen, daß wir im Vergruben ein Verfahren besitzen, die fehlenden Stöcke auch in veredelten Weinbergen zu ersetzen, zumal dort, wo der Wuchs noch kräftig ist und es sich um den Ersatz einer verhältnismäßig geringen Zahl fehlender Stöcke handelt. Über die Erklärung dieser Beobachtung spricht sich Zweifler nicht aus. Da keine Rebläuse mehr gefunden wurden, ist anzunehmen, daß als Unterlage eine Amerikanerrebe gewählt wurde, an welcher Rebläuse nicht leben können. Der Rebberg wurde dadurch offenbar reblausfrei und deshalb konnte das vergrubte Europäerholz reblausfreie Wurzeln treiben. Im übrigen bezog die vergrubte Rebe in der Hauptsache ihre Nahrung von der Stammrebe. Es wäre wünschenswert, wenn ähnliche Versuche auch anderwärts in Reblausgebieten angestellt würden oder, falls sie schon angestellt sind, wenn die dabei gemachten Beobachtungen ebenfalls bekannt gegeben würden. K. M.

Die jährliche Weinproduktion auf der Erde.

Die Weinproduktion in den einzelnen Ländern der Erde betrug im Durchschnitt der letzten Jahre in:

	Frankreich	62 000 000 hl	
	Italien	45 000 000 „	
	Spanien	24 000 000 „	
	Portugal	4 200 000 „	
	Rumänien	4 200 000 „	
	Ungarn	4 000 000 „	
	Jugoslavien	4 000 000 „	
	Griechenland	2 300 000 „	
	Rußland	2 000 000 „	
	Deutschland	1 500 000 „	
	Bulgarien	800 000 „	
	Österreich	750 000 „	
	Schweiz	600 000 „	
	Tschechoslovakei	600 000 „	
	Luxemburg	50 000 „	
Europa:			156 000 000 hl
	Algier	10 500 000 hl	
	Tunis	800 000 „	
	Südafrika	620 000 „	
	Marokko	70 000 „	
	Ägypten	10 000 „	
Afrika:			12 000 000 hl
	Chile	5 200 000 hl	
	Argentinien	5 000 000 „	
	Brasilien	300 000 „	
	Uruguay	200 000 „	
	Paraguay	150 000 „	
	Mexiko	150 000 „	
Amerika:			11 000 000 hl
	Asiatische Türkei	400 000 hl	
	Cypern	70 000 „	
	Palestina	20 000 „	
	Ägäische Inseln	10 000 „	
Asien:			500 000 hl
	Australien	400 000 hl	
	Neu Seeland	100 000 „	
Ozeanien:			500 000 hl
	Weltweinproduktion:		180 000 000 hl

Von der gesamten Weinernte der Erde werden nicht weniger als 165 Millionen Hektoliter oder 92 Prozent der gesamten Welternte in den Ländern rings um das Mittelländische Meer erzeugt.

K. Müller.

Rundschau

Deutschland.

Der spanische Handels-Vertrag und der deutsche Weinbauer. Der Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer teilte nach gemachten Erhebungen mit, daß in den letzten sechs Wochen in 79 Moselgemeinden infolge der Not der Winzer 1979 Pfändungen, 2693 Notverkäufe an Wein weit unter dem Gestehungspreis und 104 Notverkäufe an Landparzellen stattfanden. Die Zahl der Pfändungen soll diejenigen der letzten 30 Jahre zusammen übertreffen.

Der deutsch-spanische Handels-Vertrag und der Gartenbau. Der Weinbau steht nicht allein in seinem Abwehrkampfe. Der Reichsverband des deutschen Gartenbaues kämpft Schulter an Schulter mit ihm den Kampf für seine Existenz und damit gegen die Ratifizierung des spanischen Handelsvertrages, den er bis zum Äußersten zu führen gewillt ist, da er die Zollsätze auch für seine Erzeugnisse für unannehmbar hält.

Gegen die Heranziehung des Weinbaus zur Industriebelastung. Die Generalversammlung der Rheingauer Weinhändlervereinigung protestiert in einer Entschließung dagegen, daß der Weinhandel zur Industriebelastung herangezogen werde. Der Wein, der

Digitized by Google

Bodenprodukt sei, könne nicht als Fabrikat oder als industrielles Erzeugnis angesprochen werden. Der schwer kämpfende Weinbau würde dadurch noch mehr geschädigt als dies heute schon der Fall sei. Die Rheingauer Weinhändlervereinigung spricht daher die Erwartung aus, daß der Weinhandel von dieser neuen und ungerechtfertigten Belastung verschont werde.

Eine landwirtsch. Studienkommission nach Amerika. Das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft entsandte am 2. April in Verbindung mit der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft eine Studienkommission zum Studium der technischen Fortschritte der amerikanischen Landwirtschaft nach den Vereinigten Staaten. Auch weinbauliche Fragen sollen von der Kommission studiert werden.

Eine neue Studienreise hat der preußische Landwirtschaftsminister verschiedenen preußischen Weinbaufachmännern zwecks Studiums der Rebenveredlungsfrage zugestanden. Diesmal wird das Weinbaugebiet des Tessins bereist.

Eine Vergrößerung der hessischen Domäne durch Ankauf des Ph. Fink'schen Weingutes in Nierstein wurde durch den hessischen Landtag beschlossen.

Mittelalterliche Maße. Bekanntlich steht der Weinbau an der Mosel noch auf dem ganz veralteten Gebrauch, den Wein nicht nach Kubikdezimeter (= 1 l), sondern nach Fuder zu 960 l zu messen. Gegen diesen Unfug hat nun der Zentralverband der Weinhändler Norddeutschlands Stellung genommen und seinen Mitgliedern empfohlen in Zukunft nur Angebote von Fuder zu 1000 l zu berücksichtigen. — Auch in Hessen besteht bekanntlich noch die Unsitte sogar bei Weinversteigerungen statt nach hl nach Stück (1200 l) oder Halbstück (600 l) zu verkaufen. Wenn der Handel konsequent und in der Lage wäre seinen eigenen Vorteil hinter Prinzipien zu setzen, dann müßte er auch gegen den hessischen Mißbrauch der deutschen Maßeinheiten vorstellig werden.

Schweiz.

Rückgang des Weinbaus. Im Kanton Zürich waren 1881 noch 5586 ha Reben vorhanden, während die statistischen Feststellungen des Jahres 1924 nur noch eine Rebfläche von 1416 ha ergaben. Der Weinertrag betrug 1924 nur 22122 hl oder nicht ganz die Hälfte von 1923 oder 1/4 von 1922. Die schlechte Ernte ist in der Hauptsache dem Umsichgreifen der Peronospora zuzuschreiben.

Tschechoslowakei.

Gefälschter Tokayer Wein ist in großen Mengen aufgetaucht. Es handelt sich um italienische Weine, denen durch Geruchöle, Essenzen u. s. w. das Aussehen und der Geschmack von Tokayer Wein gegeben worden ist. In der Slowakei wird behauptet, daß dieses Getränk in der unechten Aufmachung fix und fertig zu ihnen gekommen sei, während man sich in der Hegyalja gegen diese Auffassung wehrt und den Tschechoslowaken die Schuld der Fälschung im eigenen Lande zuschiebt.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Die Stadt Müllheim veranstaltet am Freitag den 17. April d. J. wieder ihren althergebrachten Weinmarkt. Nur tadellose selbstgezogene und unverschnittene Markgräfler Weine der verschiedenen Jahrgänge sollen zur Ausstellung kommen, und zwar insgesamt 2000 Hektoliter. Die Beteiligung der Winzer ist sehr lebhaft. Angemeldet zur Ausstellung und zum Verkauf sind schon über 100 Weine. Es wird mit einem starken Besuch des Marktes gerechnet.

Im Rebgeschäft geht es in der Markgrafschaft nun, da Ende März auch im zuletzt anhaltend trüben Wetter eine Wendung zum Guten eingetreten ist, riesig vorwärts. Geschnitten sind, mit Ausnahme einiger Nachzügler, alle Reben. — Im Weinverkauf geht zurzeit etwas mehr. Es wurden in Auggen Verkäufe von 70—150 Mk. die Ohm abgeschlossen. Dieser Tage fand hier auch ein Grundstücksverkauf statt, bei dem 70—80 Mk. das Ar gezahlt wurden.

Von der Nahe. Bei der kürzlich in Kreuznach stattgefundenen Weinversteigerung wurden bei sehr guter Beteiligung und guten Preisen nahezu alle angebotenen Weine der Jahrgänge 1924, 1922 und 1921 verkauft. Freihändig wurden für 1924er 55—65 Mk. je hl bezahlt, bessere Sachen stellen sich auf 68—70 Mk. und noch höher.

Aus der Pfalz. Bei der Weinversteigerung des v. Buhl'schen Weingutes wurden für 1922er Weine (Forster Auslese) bis Mk. 7580, für 1920er (Forster Freundstück Riesling, Beerenauslese) bis 34100 Mk., für 1921er (Deidesheimer Leinhöhle Riesling, Trockenbeerenauslese) bis 45100 Mk. für 1000 l bezahlt.

Vereinsnachrichten

Die Winzergenossenschaften der Ortenau beabsichtigen den Offenburger Weinmarkt als eigene Veranstaltung der Winzergenossenschaften für sich in Anspruch zu nehmen. Der Weinmarkt wurde seit Jahren von der Stadt Offenburg veranstaltet. Die Winzergenossenschaften wünschen nun, daß auf dem Weinmarkt nur in der Ortenau gezogene Weine zum Verkauf gebracht werden, daß also die oberbadischen Weine ausgeschlossen sein sollen.

Zwecks **Gründung eines Winzervereins** fand am 5. April **in Herbolzheim** eine Versammlung der rebbautreibenden Landwirte statt, wobei Freiherr v. Göler von Staufen den einleitenden Vortrag hielt über die Lage der Rebbauern im Zusammenhang mit dem deutsch-spanischen Handelsvertrag. Er führte aus, daß bei der außerordentlich hohen Steuerbelastung und den drohenden Zollmaßnahmen des deutsch-spanischen Handelsvertrages der Rebbau unfehlbar zugrunde gehen müsse. Auch noch andere persönliche Schädlinge des Rebbaues seien intensiv zu bekämpfen. Zur Abwehr sei unbedingt der Zusammenschluß sämtlicher rebbautreibender Landwirte zu Winzervereinen und Verbänden erforderlich. Die Gründung einer Vereinigung sei auch für unseren Ort insofern von Vorteil, als der Winzerverband des Breisgaus in nächster Zeit hier die Veranstaltung einer Weinbewertung zum besseren Absatz der Erzeugnisse beabsichtige. Herr Bürgermeister Steinherr hob ebenfalls die Vorteile einer machtvollen Standesvertretung der Winzer hervor. Bei der nun folgenden Gründung des Winzervereins zeichneten sich fast sämtliche Anwesenden in die aufliegende Liste ein. Zum Vorstand des neu gegründeten Vereins wurde Herr Privat Hilar Mayer gewählt. Herr Weinbauinspektor Röder von Freiburg gab zum Schlusse noch aus dem Schatze seiner langjährigen, reichen Erfahrungen beherzigenswerte Ratschläge über den neuzeitlichen Rebbau und die Kellerwirtschaft, die lebhaften Beifall fanden und zu Versuchen auf diesem Gebiete angeregt haben dürften.

Der Verband badischer Küfer- und Kübler-Innungen hält vom 16. bis 18. Mai in Konstanz seinen Verbandstag ab. Hiermit verbunden ist eine Ausstellung von Küfer- und Küblerarbeiten, Kellereiartikeln, Werkzeugen und Maschinen.

Der Mitteldeutsche Küferinnungsverband tagt vom 20. bis 22. Juni in Frankfurt a. M. Gleichzeitig findet dort eine Küferfachausstellung verbunden mit einer Faßbörse statt.

Bücherbesprechungen

Scala, Ermenegildo: Storia della Vite e del Vino, Turin, Italia industriale artistica illustrata 1924, 240 S., Preis Lire 50.—.

Das klassische Land des Weinbaus, Italien, hat zwar nicht alle, aber einen großen Teil der berühmten Weinbauschriftsteller des Altertums hervorgebracht, von deren Weisheit nicht nur das ganze Mittelalter, sondern auch die Neuzeit bis um 1800 gezehrt hat, so Cato, Varro, Plinius u. a. Columella war Spanier, Palladius unbekannter Abstammung. Im Mittelalter hat keiner vorzüglicher als der Italiener Petrus de Crescentiis (um 1300) die antike Weisheit neu gefaßt in seinem Werk: Ruralium commodorum libri XII. Die Buchdruckerkunst verbreitete alsbald in allen Weinländern nicht nur die antiken Autoren, sondern ebenso die Mönchsliteratur, vor allem den P. de Crescentiis, der schon 1470 und 1486 in Löwen bezw. Straßburg gedruckt wurde. Wenn die nichtitalienische Weinliteratur weiterhin auf diesen Säulen ruht, so ist dies um so weniger zu verwundern für die italienische. Soweit sie aber über den antiken Rahmen hinausgeht, benützt sie alsbald auch die deutsche Literatur eingehend; so stützt sich das grundlegende italienische historische Weinbuch des 16. Jahrhunderts: Bacci, De naturali vinorum historia, Rom, 1596, für seine sehr bemerkenswerten Angaben über nördlichere Länder im wesentlichen auf Sebastian Münsters Kosmographei (Basel 1553 u. s. w). Dieser Regel, die Arbeit im wesentlichen auf die antike und die deutsche

Digitized by Google

Literatur zu gründen, ist auch Scala in einem neuen oben genannten Buch treu geblieben. Es ist erfreulich, daß ein so bedeutendes Weinland wie Italien auch wieder in den Kreis derjenigen Weinländer eintritt, die sich ernstlich mit der Bearbeitung der Geschichte ihres Weinbaugebiets befassen. Bekanntlich ist die Literatur über weinbauliche Tagesfragen ungeheuer groß, was hat nicht allein Italien vorbildlich und führend über das Oidium seit dessen erstem Auftreten im Lande veröffentlicht! Dagegen ist die Literatur über Weinbaugeschichte in neuer Zeit, ebenso wie früher, noch recht klein. Scalas Buch kann mit seinen 240 Seiten, von denen wohl der größere Raum den ca. 400 Abbildungen dient, natürlich keine „Geschichte des italienischen Weinbaus" sein; aber es ist für vieles einen Anfang; durch sein großes Illustrationsmaterial, das eingehend auch Kunstwerke bis in neueste Zeit berücksichtigt, ist es auch ein wichtiger Baustein für das noch fehlende große Werk: Der Wein in der bildenden Kunst. Die Einteilung von Scalas Buch ist ungewöhnlich. Zunächst zwei große Teile: Wein und Rebe im Altertum (das bis 700 nach Chr. ausgedehnt wird), und Weinbau und Weinwissenschaft vom 8. Jahrhundert bis heute. Der erste Teil gliedert sich in folgende Abteilungen: 1. Mythologie und Palaeontologie. 2. Ausdehnung und Bedeutung des Weinbaus, a) in Italien, b) in andern Ländern. 3. Die Weinkultur nach den antiken Schriftstellern (in 9 Unterabteilungen, anschließend 4. Die Rebkrankheiten). Hier hätte sich gleich 5. anschließen können: Die Weinbereitung bei den Alten (in 5 Unterabteilungen). 6. Die Verhältnisse des Ackerbaus in der ersten Zeit des Christentums (1–700 n. Chr.). 7. Verzeichnis der landwirtschaftlichen Schriftsteller bis zum Jahre 700 n. Chr. Im zweiten Teil des Buches macht der Verfasser Einteilungen nach Marksteinen bekannter Männer der Wissenschaft, wobei die einzelnen Perioden weiter als die Lebenszeiten der Betreffenden reichen. 8. Die Periode des Niedergangs und das Werk des P. de Crescentiis 700—1300. 9. Weinbau und Weinwissenschaft unter dem Einfluß der Alchymisten 1300–1697 (mit dieser Einteilung wird nicht jederman einverstanden sein). 10. Der Weinbau in der Periode des Flogiston (Phlogiston, die Verbrennungsmaterie der Stahl'schen Theorie). 11. Weinstock und Wein in der klassischen Periode, Liebig und Pasteur 1774—1876. 12. Weinstock und Wein in der Jetztzeit, Hansen und Buchner 1876—1923. 13. Definitionen und Sentenzen über den Wein, seine Eigenschaften, seinen Gebrauch und Mißbrauch.

Statt auf eine Geschichte des Weinbaus in neuerer Zeit schwenkt hier also Scalas Buch auf geschichtliche Angaben aus dem Gebiet der Chemie und Pflanzenphysiologie ab, was aber der Nützlichkeit des Buches keinen Eintrag zu tun braucht. Verschiedene Abschnitte des zweiten Teils sind mit Jahresüberschriften analenartig behandelt, wobei minder hergehörige Ereignisse mit unterlaufen. Was hat es z. B. für den Weinbau für eine Bedeutung, wenn es heißt: „1806. Die Leibeigenschaft wurde in schwedisch Pommern abgeschafft." Dort ist 1806 jedenfalls keine Spur von Weinbau gewesen. Auch recht unwichtige Personalnachrichten finden sich in diesen Annalen z. B. S. 166. Wie nicht leicht zu verhindern, befinden sich besonders im fremdsprachlichen Teil sehr viele Druckfehler, bei einer neuen Auflage wäre da viel zu berichtigen, auch bei vielen nicht zutreffenden Einzelangaben, z. B. ist Plinius nicht anno 56, sondern anno 79 gestorben (S. 85), das Heidelberger Faß ist viel größer als das Ludwigsburger von 90000 Liter, ersteres hält nicht 73500, sondern 236000 Liter usw. Gegen Ende des Buches verwirren sich auch die Nummern der Anmerkungen und stimmen nicht mehr, z. B. zu S. 205 ff. Doch das sind Kleinigkeiten, die bei jedem Druck vorkommen. Im allgemeinen scheint uns für weiteste Kreise an dem Buche das sehr reiche Illustrationsmaterial von besonders hervorragendem Wert zu sein; wir kennen großenteils die Herkunft der Bilder, z. B. aus Revue de Viticulture, Billard: La vigne dans l'antiquité, v. Bassermann-Jordan: Geschichte des Weinbaus usw. (vom letzteren allein ca. 30—40 Bilder), aber eine so reiche Zusammenstellung von weinfachlichem Bildermaterial, wenn auch in kleinem Format, auf so engem Raum ist uns noch nicht begegnet und der Druck ist, obwohl viele Klischees nachklischiert sein müssen, dank dem vorzüglichen Kunstdruckpapier als hervorragend gut zu bezeichnen, während der Typendruck, besonders was Korrektheit der Buchstabenstellung betrifft, oft zu wünschen übrig läßt. Auf alle Einzelheiten des Buchinhalts hier einzugehen, verbietet uns der Raum; der Autor steht wie Bacci und so viele andere auf den antiken und vor allem auch den deutschen Schriftstellern, augenscheinlich kommt ihm hierbei seine Vorbildung in den ehemalig österreichischen Gebietsteilen sehr wesentlich zu Hülfe, er ist wohl in erster Linie dadurch ein so guter Kenner der deutschen Literatur; seine weinchemischen usw. Interessen liegen im 2. Teil über den Weinhistoriker, der im 1. Teil im wesentlichen doch nur das wiedergeben kann, was vor ihm in Italien seit Petrus de Crescentiis nicht wenige, wie z. B. Manzi: L'enologia e viticoltura presso i Romani, Rom 1833, in Frankreich Billiard, in Deutschland Bassermann-Jordan u. a. bearbeitet haben, wobei das Ergebnis immer wieder das sein muß, zu erkennen, daß die antiken Schriftsteller in Weinbau und Weinbehandlung, abgesehen von amerikanischen Schädlingen und allerneusten wissenschaftlichen Feststellungen der modernsten Weinkultur mindestens ebenbürtig waren. Besonders viel scheint der Autor Bassermann-Jordans Geschichte des Weinbaus usw. zu verdanken, die einmal bei der Palaeontologie in Anmerkung (1. Aufl.) zitiert wird, wogegen aber deren Verfasser im Vorwort (als „Professor in Trier") Dank ausgesprochen wird, obgleich anscheinend keine Beziehungen bestanden haben; nach deutschen Gepflogenheiten würde man eine solche Form der Höflichkeit kaum wählen, sondern mehr Herkunftszitate anbringen. Wenn der Autor der Storia della Vite geborener italienischer Weinfachmann wäre, dann hätte er durch den Circolo enofilo italiano oder italienische Weinfachkapazitäten wie Ottavi, Marescalchi usw. genauere Orientierung gehabt auch über den Cav. Ufficiale Bassermann-Jordan (Bruder des genannten Verfassers), der in Rom als Preisrichter, 1907 als Präsident des Preisgerichts tätig war und manchen Brindisi auf das Gedeihen des italienischen Weinbaus ausbrachte und vom König wie vom italienischen Weinbauverein ehrenvoll ausgezeichnet war; jahrelang hat er einen besonderen Premio B.-J. dem Circolo enofilo gestiftet, der für den besten Vino da pasto zu verleihen war; auch er ist im Krieg gefallen, aber die Italia enologica hat ihm, da Italien damals noch nicht in den Krieg eingetreten war, einen warmen Nachruf gewidmet. Wir hoffen, daß Herr E. Scala einmal zu einer vollständigen Geschichte des italienischen Weinbaus kommen wird, die ganze Vergangenheit dieses edelsten Zweigs der Landwirtschaft von den alten Römern durch die wechselvolle, kleinstaatliche Geschichte Italiens bis auf unsere Tage verfolgend, das Ganze mehrere große Bände umfassend und mit genauesten Literaturangaben überall versehen; er würde sich, bei der Wichtigkeit Italiens für die ganze Weinbaugeschichte, damit ein unvergängliches Verdienst um den Weinbau der ganzen Welt erwerben. Einen hoffnungsvollen Auftakt hat er uns mit seiner Storia della Vite geboten, die wir allen Freunden einer interessanten Weinbibliothek bestens empfehlen möchten.

Kirchbach Wolfgang, Der Wein. Ein Roman. 324 Seiten. Verlag G. D. Baedeker, Essen. 1925.

In der Form eines Romanes werden die Sorgen der Winzers und die katastrophalen Folgen der in üppigen Weingärten festgestellten Reblausverseuchungen meisterhaft geschildert. Er ist hier nicht der Ort, um auf den Aufbau des Romanes näher einzugehen. Es wird aber zweifellos in Winzerkreisen mit größtem Interesse gelesen werden und darf darum für Ortsbibliotheken zur Anschaffung empfohlen werden. Nur das eine sei beigefügt, ein solch rigoroses Vorgehen mit der Vernichtung der Reben wie es der Roman angibt, wird heutzutage in Deutschland nicht mehr durchgeführt werden.

Personalia

Zum Vorsitzenden des Rheingauer Weinbau-Vereins wurde in einer in Eltville am 9. April stattgefundenen Sitzung einstimmig Graf Matuschka-Greifenklau gewählt.

Am 1. April konnte der Rektor der Hochschule Weihenstephan in Bayern Geh. Regierungsrat Prof. Dr. Kulisch, der langjährige Leiter der Landw. Versuchsstation in Kolmar und bekannte Weinfachmann, sein 40jähriges Jubiläum als Staatsangestellter feiern.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Seitz-Werke G. m. b. H., Kreuznach über „Flaschen-Spül-Anlagen" bei, welchen wir unsern verehrl. Lesern zur gefl. Beachtung empfehlen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

In Preußen und Hamburg erlaubt!

Ihr Traum

reich zu werden geht in Erfüllung.
Bestellen Sie noch heute ein Los

187. Sächs. Landes - Lotterie

54 000 Gewinne und 1 Prämie

Elf Millionen 160 000 Mark

Höchstgewinne:

Eine halbe Million Mark
450 000 Mark
300 000 Mk. 150 000 Mk.
100 000 „ 2 zu 50 000 „
2 zu **30 000 „ 2 zu 25 000 „**
viele große und mittlere Gewinne

Jeden Monat eine Ziehung

1/10 3.— Mk., 1/5 6.— Mk., 1/2 15.— Mk., 1/1 30.— Mk.
Porto für Zusendung berechne ich nicht
Da die Lose frühzeitig vergriffen sein werden, wird um sofortige Bestellung gebeten

Sachau, Hamburg, Fuhlentwiete 24

In Preußen und Hamburg erlaubt!

34

Unsere

Spezialitäten sind seit über 30 Jahren:

Weinschläuche

in garantiert bleifreien, nicht zuwachsenden Qualitäten,

Weinpumpen

nebst Zubehör für Hand- und Motorbetrieb,

Rebspritzen u. Schwefler

hierin liefern wir die neuesten Konstruktionen,

Rebspritzen - Schläuche, Membranen, Ventil - Kugeln, Trichter, Schwefler - Schläuche usw.

Asbestfaser

für Weinfilter (Fabrikat Seitzwerke).

Lieferung erfolgt prompt aus Lagervorrat zu anerkannt billigen Preisen

HILL & MULLER

Gummifabrikate

Telefon 1254, Freiburg i. Br., Schwabentorstr. 9

SILESIA-GRÜN

und Verstäubungsmittel

28

SILESIA

die Mittel gegen den Heu- und Sauerwurm

Dr. K. Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Instituts

schreibt uns unter anderem:

„Das mit Silesiagrün erhaltene Ergebnis ist also außerordentlich befriedigend. Insbesondere bedeutet bei der regnerischen Witterung dieses Sommers die Abtötung von 90% der Sauerwürmer einen beträchtlichen Schutz des Herbstertrages".

Preise: „Silesia-Grün" Mark 3,30 je kg, Verstäubungsmittel „Silesia" Mark 4.— je 5 kg

Gutachten und Prospekte kostenlos

Alleinige Hersteller: Güttler-Schärfe-Werke, Reichenstein in Schlesien

Haupt-Vertreter: ALBERT GANTER, Staufen in Baden

Niederlagen bei den Verkaufsstellen des Badischen Bauernvereins

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 7. Mai 1925 | Nr. 9

Inhalt: K. Müller, Der deutsche Weinbau und die Handelsverträge S. 81; Entschließung zum deutsch-spanischen Handelsvertrag S. 84; Bucher, Von den Weinfläschen-Verschlüssen S. 84; Lüstner, Horsts Kupferstaubmittel zur Bekämpfung der Peronospora S. 85; K. Müller, Der Weinbau in Italien S. 86; Kleine Mitteilungen S. 86; Rundschau S. 88; Vereinsnachrichten S. 88; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 89; Berichtigung S. 89.

Der deutsche Weinbau und die Handelsverträge.

Vortrag gehalten gelegentlich des Weinbaukurses des Badischen Weinbauinstituts am 20. Januar 1925 von Direktor Dr. K. Müller-Karlsruhe, Präsident des deutschen Weinbauverbandes.

Der deutsche Weinbau arbeitet im Verhältnis zum Weinbau anderer Staaten mit großen Schwierigkeiten. Seine nördliche Lage, die dichte Bevölkerung und schwierigen Arbeitsverhältnisse, die Ausbreitung der Industrie, die Beeinflussung der Landwirtssöhne durch letztere erschweren den Weinbau bei uns. Frankreich, Spanien, Italien, Griechenland und Nordafrika sind zunächst durch ein besseres Klima begünstigt, haben infolgedessen sichere und dazu noch durchschnittlich viel höhere Ernten. Das sind Vorteile von größter Bedeutung. Der deutsche Weinbau hat durch die ungünstigeren klimatischen Verhältnisse mehr als andere Länder mit Krankheiten und Schädlingen zu kämpfen. Weniger Schwierigkeiten macht ihm die Reblaus, aber sie ist nicht ausschlaggebend. Trockene gute Weinjahre wie 1911 und 1921 sind bei uns eine Seltenheit, im Süden die Regel. Man muß dies vorrausschicken, um richtig verstehen zu können, daß der deutsche Weinbau unter viel schwierigeren, natürlichen und wirtschaftlichen Verhältnissen arbeitet als die anderen Staaten. Daraus ergibt sich sowohl technisch als auch wirtschaftlich die Folge, daß wir Weine von bestimmtem Charakter erzeugen müssen, die anderswo nicht wachsen und zwar Qualitätsweine. In der Menge des Produktes ist uns das Ausland überlegen und es erzeugt sie obendrein noch billiger. Deshalb kann der deutsche Weinbau nicht existieren, ohne daß er vor der massenhaften Einfuhr der Auslandsweine geschützt ist Diesen Schutz muß er im Zoll finden. Es gibt kein Produkt der Landwirtschaft, welches dieses Schutzes so bedarf wie der Wein. Sobald der Schutzzoll zu gering wird, kann aber auch die Erzeugung von Qualitätsweinen, mit Ausnahme weniger guter Lagen, die Gefährlichkeit einer solchen Situation nicht vermindern.

Die technischen Mitteln, die zur Förderung des Weinbaues in Betracht kommen, sollen hier nicht erläutert werden. Wirtschaftlich gibt es zwei große Fragen:

1. Wir müssen ein Weingesetz haben, das gewährleistet, daß die Eigentümlichkeit unserer Weine gewahrt bleibt.

2. Wir benötigen eine Festsetzung solcher Zollsätze, die genügen, die innere Produktion zu schützen.

Die Weingesetzfrage stand lange Zeit im Vordergrund des Interesses. In den achtziger Jahren gab es bei uns eine Zeit, in welcher das überaus große Angebot überstreckter Weine für den deutschen Weinbau eine größere Gefahr zu werden drohte, als die Einfuhr ausländischer Weine. Der deutsche Weinbau mußte sich damals überlegen, ob er damit einverstanden sein soll, daß seine Produkte durch eine Verbesserung in weiten Grenzen vervielfältigt werden. Er kam dann zu dem Schluß, diesen Weg nicht zu beschreiten. Er forderte einen Schutz für die natürliche Produktion; denn wenn das reine Produkt nicht mehr existieren kann, dann ist auch die Existenz des Weinbaues untergraben. Mit Recht würde dann der Konsument sagen: „Ehe ich einen geschmierten Wein trinke, trinke ich lieber einen Auslandswein." Für unser heutiges Weingesetz, mit dem der deutsche Weinbau gute Erfahrungen gemacht hat, kämpfte man in den achziger Jahren. Es ist von dreien, die wir gehabt haben, das beste aber auch das strengste.

Nun kommt die wirtschaftliche Sorge nach der anderen Richtung, nämlich die Gefahr überreichlicher Einfuhr fremder Weine in Frage. Diese Gefahr hat in früheren Jahren weniger bestanden. Sie wurde zum ersten Mal durch den vor dem Krieg abgeschlossenen deutsch-italienischen Handelsvertrag heraufbeschworen, ein Vertrag, den wir damals von wirtschaftlicher Seite spürten, der aber in der Hauptsache ein staatspolitischer Vertrag war. Italien konnte auf Grund dieses Vertrages seine landwirtschaftlichen Erzeugnisse wie Wein, Obst, Gemüse zu sehr niedrigen Zollsätzen einführen. Die Folge davon war, daß unsere Weinpreise sehr sanken. Nur wo der Weinbau mit Landwirtschaft verbunden war, ließen sich diese schlimme Folgen nicht feststellen. Besonders hart waren die Rotweingebiete wie z. B. die Ahr davon betroffen. Ebenso klimatisch ungünstig gelegene Weinbaugebiete z. B. der Tauberweinbau. Aber auch der ganze badische Weinbau hatte darunter zu leiden. Der Landtag und der Reichstag beschäftigten sich mit dieser Frage. Es sollten Geldmittel zur Verfügung gestellt werden. Doch das nützte alles nichts, das konnte dem Hauptübel nicht abhelfen. Der Krieg kam als Retter in der Not. Er schloß auf einmal die Grenzen. Nunmehr war der Deutsche auf deutschen Wein angewiesen. Eine solche Rettung möchten wir uns aber nicht zum zweiten Male wünschen. Die besseren Zeiten dauerten aber nicht lange und es ging schon wieder bergab mit dem deutschen Weinbau. Grund hierzu gab die Weinsteuer. Es war im Jahre 1918. Das Reich brauchte

Digitized by Google

Geld und die Weinsteuer sollte mithelfen Geld zu beschaffen. Man billigte die Weinsteuer, aber unter der Bedingung, daß auf die Einfuhr fremder Weine ein Zoll von M. 60. – pro hl komme. (Der Zollsatz im ital. Handelsvertrag sah M. 24.– vor.) Die Regierung ging darauf ein. Jedoch hat der Zollsatz von M. 60.– pro hl niemals seine Wirkung getan. Solange der Krieg dauerte, kam er nicht zur Geltung. Als der Krieg vorbei war, forderte man von uns die Zulassung der zollfreien Einfuhr elsaß-lothringischer Weine in gewisser Menge. Damit gelangten aber auch viele südfranzösische Weine unter dem Druck der militärischen Besatzung auf den deutschen Markt. Die Erhebung des Zolles war uns ganz aus den Händen gespielt durch das „Loch im Westen". Nur eines half uns dabei, nämlich unsere niedergehende Valuta, eine ebenso schlimme Hilfe wie der Krieg. Mit der Stabilisierung der Mark stand der Zollsatz auf M. 60.–. Das ging bis ins Frühjahr 1924. Dann gingen die Weinpreise rapid zurück. Zur Anbahnung besserer Beziehungen schritt man zum Abschluß von Handelsverträgen. So kam der Handelsvertrag mit Spanien. Spanien wurde deshalb zuerst genannt, weil es kein feindlicher Staat war und Deutschland stets indirekt unterstützte. Wir waren wohl davon unterrichtet, daß Zollverhandlungen stattfänden, hielten aber an dem Zollsatz von M. 60.– fest und erklärten, nicht davon abzugehen. Jedoch im Sommer vorigen Jahres kam der Vertrag nach ganz kurzen Verhandlungen zustande und zwar mit einem Ergebnis, das für den deutschen Weinbau niederschmetternd war, nämlich:

M. 15.– Zoll für weiße Verschnittweine,
„ 20.– „ „ Rotweine,
„ 25.– „ „ Malaga, Tarragona, Sherry, Mistella
„ 30.– „ „ Weißweine.

Kein Sachverständiger war zugezogen worden. Die Verhandlungen gingen im Galopp und aus rein politischen Gründen. Auch die Industrie war mit dem Ergebnis nicht zufrieden, denn es waren ihr bezüglich der Einfuhr nicht dieselben Vergünstigungen eingeräumt worden wie der Industrie anderer Staaten, die industrielle Erzeugnisse zu einem geringeren Zollsatz nach Spanien einführen können als Deutschland. Die Reichsregierung versicherte, daß der deutsch-spanische Handelsvertrag auch nicht nach ihrem Wunsche ausgefallen sei!! Der Vertrag hat seinen Hauptnachteil in den geringen Zollsätzen. Mit Zöllen von M. 15.— bis M. 30.— ist der deutsche Wein schutzlos, da man pro hl durchschnittlich mit M. 80.— bis M. 100.— Gestehungskosten rechnen muß. Man kann z. B. in Spanien Weine für M. 20.— pro hl kaufen. Mit Transportkosten kommen sie in Deutschland auf M. 30.—. Rechnet man noch M. 30.— Zoll hinzu, so ergeben sich M. 60.—. Dieser Preis steht unter unseren Produktionkosten. Bei der Anwendung des Zolles M. 15.— ist die Sache noch schlimmer. Das große Unglück war, daß die Vertragsschließenden keine Ahnung vom deutschen Weinbau hatten. Sonst hätten sie nicht die Einfuhr von weißen Verschnittweinen zu einem Zollsatz von M. 15.— zugegeben, ein Zugeständnis, das mit dem Weingesetz überhaupt nicht vereinbart werden kann. Noch ein anderer Punkt läßt erkennen, daß die deutschen Unterhändler keine Weinbausachverständige waren. Wie konnte man die Einfuhr von Weinen mit einem Extraktgehalt von 16 g zugeben, da spanische Weine im Durchschnitt 20 – 30 g Extraktgehalt haben. Auf den ersten Blick hin könnte man ja sagen, daß man dadurch die Einfuhr geringer spanischer Weine ermöglichen wollte, die unseren deutschen Weinen weniger Konkurrenz machten. Dann würde man aber Weine einführen, die nach unserem Weingesetz verdächtig erscheinen würden. Da aber Auslandsweine höhere Extraktgehalte als die deutschen Weine haben müssen, läge die Gefahr vor, daß man gepanschten Auslandsweinen unter Gesetzesschutz Einfuhr verschaffen würde. Wenn man das ausnützen wollte, könnte man nicht nur einen spanischen Wein zu einem geringen Zollsatz einführen, sondern man könnte auch aus einem hl zwei hl machen! Das ist gleichsam eine Prämie darauf, daß man unseren deutschen Weinbau möglichst stark schädigt. Und daß dies geschieht, dessen kann man sicher sein. Nun gibt es Leute, die sagen, spanische Weine trinkt bei uns niemand. Das sind Kinderansichten. Der zur Einfuhr erlaubte Verschnittwein stellt für unseren Weinbau eine große Gefahr dar. Wir im Weinbaugebiet können beurteilen, ob wir einen reinen Ihringer oder einen reinen Laufener trinken. Aber Deutschland ist groß. Unsere Weine werden meist in nichtweinbautreibenden Gebieten getrunken. Dort wird man nicht ohne weiteres feststellen können, ob spanischer Wein dabei ist. Es würde also der Verschnitt unserer Weine mit spanischen Weinen unseren Absatz erschweren. Der spanische Handelsvertrag ist nun einmal abgeschlossen, aber er bedarf der Ratifikation durch den Reichstag. Die Weinbauorganisationen werden versuchen, die Reichstagsabgeordneten dafür zu gewinnen, die Ratifikation zu vertagen. Sie haben sich in Verbindung gesetzt mit dem Reichskanzler und dem Ministerium. Überall haben sie Unterstützung gefunden. Auch der Weinhandel hat sich auf Seite des Weinbaues gestellt und das muß anerkannt werden. Nur die Importhändler nehmen eine andere Stellung ein. Auch der Bezirksverband deutscher Industrieller hat sein Bedauern dahin ausgesprochen, daß er vor Abschluß des Vertrages nicht Gelegenheit hatte, sich mit dem Weinbau in Verbindung zu setzen. Er hat uns bei den Verhandlungen mit Frankreich seine Unterstützung zugesagt. Inzwischen kamen die Verhandlungen mit Frankreich. Überall war man sehr vorsichtig geworden. Die Sachverständigen waren sich wohl bewußt, welch große Verantwortung sie tragen. Sie waren stets darauf bedacht, höhere Zollsätze zu verlangen und damit wäre der spanische Handelsvertrag gefallen. Aber die Franzosen waren nicht geneigt sich höhere Zollsätze vorschreiben zu lassen als die für Spanien bestehenden.

Wir konnten aber den Franzosen die Erfahrung entgegenhalten, die wir mit dem italienischen Handelsvertrag gemacht hatten:

1907 wurden 700000 hl Wein aus Frankreich eingeführt. Unter Mitwirkung des italienischen Handelsvertrages wurden 1913 nur noch 260000 hl Wein ausgeführt, dagegen war die Menge der eingeführten italienischen Weine auf 700000 hl angewachsen. Die Einfuhr verschob sich also zu Ungunsten Frankreichs.

Die Franzosen haben sich mit Recht gesagt, wir wollen gute Weine nach Deutschland liefern. Frankreich erzeugt überhaupt Weine, die den deutschen Weinen bedeutend ähnlicher sind als die italienischen und spanischen.

Digitized by Google

Die Franzosen haben sich ganz richtig überlegt, daß, wenn der Zoll höher sei, den französischen Weinen durch die viel geringeren spanischen und italienischen Weine keine Konkurrenz erwachsen könne. Denn so billig wie Spanien und Italien, produziert Frankreich nicht. Die Verschnittweine wurden gestrichen und Frankreich billigte M. 30.–. bis M. 38.— Zoll zu.

In der Festsetzung des elsaß-lothringischen Kontingentes waren wir vollständig ablehnend.

Der ganze Erfolg in den Verhandlungen mit Frankreich, die noch nicht abgeschlossen sind ist nun ganz untergraben durch den Abschluß des Provisoriums mit Italien am 10. Januar. Zu diesem Provisorium ist Italien bis zum 31. März für die Einfuhr von Wein nach Deutschland Meistbegünstigung zugestanden worden, es gelten also dieselben Zollsätze, wie bei der Einfuhr spanischer Weine. Und auch durch diesen Vertrag erhielt die Industrie wie in dem spanischen Handelsvertrag bezeichnenderweise nicht das Recht der Meistbegünstigung für die Einfuhr ihrer Produkte nach Italien. Die Versprechungen, die man den Weinbauvertretern in Berlin 8 Tage vorher gemacht hat, sind nicht eingehalten worden. Klingt es nicht wie eine Verhöhnung, wenn man vernimmt, daß nicht der Wein, wohl aber die Trauben von der gewährten Meistbegünstigung ausgeschlossen sind? Die Einfuhr von Trauben hat zu dieser Jahreszeit keine Bedeutung. Wohl aber kann Italien jetzt den deutschen Markt mit Apfelsinen und anderen Früchten überschütten. Wie konnte ein solcher Vertragsabschluß überhaupt zustande kommen, nachdem man schon mit dem spanischen Handelsvertrag die bösen Erfahrungen gemacht hatte? Es ist zuverlässig bekannt, daß der in Rom weilende landwirtschaftliche Generalsachverständige zu den Verhandlungen über das Provisorium gar nicht zugezogen worden ist! Selbst das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft, das auch schon gegen den spanischen Handelsvertrag gestimmt hat, ist über den unglücklichen Abschluß des Provisoriums mit Italien aufs bitterste enttäuscht! Der deutsche Weinbau und mit ihm etwa 2 Millionen Berufsangehörige sehen sich von ihrer Regierung betrogen und verlassen! Die Nachfrage nach deutschen Weinen wird immer stiller. Produktionskosten sind durch den Erlös aus Weinverkäufen kaum mehr zu erzielen. Wie soll da der deutsche Weinbauer seine Schulden und Zinsen bezahlen und wie soll er erst den Mut finden noch weiter zu arbeiten? Um aus dieser üblen Lage herauszukommen, gibt es für den deutschen Weinbau nur eine Parole: „Weg mit dem spanischen Vertrag"! Wird er nicht ratifiziert, so erhält auch Italien keine Meistbegünstigung, und dann gibt es erst wieder die Möglichkeit, vernünftige Verträge abzuschließen. Der deutsche Weinbauverband wird jeden Kampf aufnehmen, der dies Ziel erreichen läßt. Er wird alles daran setzen, die Vertreter des Reichstags dafür zu gewinnen, gegen die Ratifikation des spanischen Handelsvertrages zu stimmen. Daran müssen alle helfen, die dem Weinbau naheſtehen, denn es ist etwas Unerhörtes, daß man die Interessen eines ganzen Berufes politischen Interessen opfern will, deren Früchte wir aber noch keineswegs erfahren. Ich erinnere nur noch einmal an den Vertrag mit Italien. Damals wollte man einen Bundesgenossen erlangen. Und was war der Lohn dafür,

---

Winzer! Achtung! Wie mitgeteilt wird, bereisen Vertreter für das Horstsche Mittel verschiedene Weinbaugebiete, um das Mittel abzusetzen. Winzer laßt Euch nicht durch schöne Worte betören. Das Mittel hat letztes Jahr nicht gewirkt, es kann nicht empfohlen werden.

Der **allgemeine Kampf gegen die Rebschädlinge wird in den nächsten Tagen beginnen. Seid Euch bewußt, nur gründliche Arbeit ist lohnend.** Wer nicht gründlich spritzt und stäubt, hat nahezu dieselbe Mühe, aber ein Erfolg ist nicht oder nur in geringem Maße vorhanden!

Gegen den Rotbrenner, der in manchen Lagen stark aufzutreten pflegt, spritzt man mit kupferhaltigen Brühen Blattober- und -unterseite schon in der Zeit vom 15. bis 20. Mai.

Laßt nach beendigtem Rebschnitt die Rebscheeren nicht verrosten. (Putzen, Einölen, Aufbewahrung an einem trockenen sauberen Orte.)

Wer seine Reben mit Chilisalpeter, Natronsalpeter oder Harnstoff zu düngen beabsichtigt, muß jetzt beim Austrieb die erste Hälfte davon breitwürfig ausstreuen, die andere Hälfte nach weiteren 4 Wochen. (Nicht auf die Blätter streuen!) Die Anwendung von Kalkstickstoff ist jetzt in den Reben zu unterlassen – die feinsten Staubteile verbrennen die jungen Triebe.

Die stark verunkrauteten Weinberge sind bei hohem Barometerstand zu hacken. Das Unkraut muß gut ausgeschüttelt zum Verdorren obenaufgebracht werden.

Die zusammengetrockneten Spritzfässer – Zuber und Kübel – sind zum Quellen unter laufendes Wasser zu bringen.

Jetzt ist es Zeit die Blindreben in Rebschulen einzulegen.

Der **Säureabbau der Jungweine** (eine Art Nachgärung) **erfordert Lockern der Faßspunden.**

Weißweinlagerkeller müssen eine Temperatur von 7–11° Celsius, Rotweinlagerkeller von 10–14° Celsius aufweisen.

Digitized by Google

daß man damals den deutschen Weinbau politischer Interessen wegen so preisgab? Verrat! Möge daher die deutsche Landwirtschaft, insbesondere der Weinbau erkennen, daß je schlimmer sie droht unter den Wagen zu kommen, um so einiger sie ohne Rücksicht auf Politik zusammenstehen muß, um sich zu retten, denn die Wirtschaft geht vor die Politik.

❖

Entschließung zum deutsch-spanischen Handelsvertrag.

Gelegentlich des am 1. und 2. Mai in Bingen a. Rh. tagenden Unterausschusses für Reblausbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes — wir kommen auf diese Tagung noch zurück — wurde nachstehende Entschließung einstimmig gefaßt:

Die am 1. Mai in Bingen versammelten Vertreter sämtlicher deutscher Weinbaugebiete erheben unmittelbar vor der Entscheidung im Reichstag nochmals einmütig und nachdrücklichst die Forderung auf Ablehnung des deutsch-spanischen Handelsvertrages in der jetzigen Form. Es wird von der Reichsregierung, der Industrie und Handel zugegeben, daß der Vertrag dem Deutschen Weinbau schwere Opfer auferlegt. Der Weinbau will und kann diese Opfer, die so schwerer Natur sind, daß sie in kurzer Zeit zu seinem vollständigen Zusammenbruch führen, nicht tragen. Das neunmonatliche Bestehen des Vertrages hat dem Weinbau schon so große Schäden zugefügt, daß er bereits nahezu verblutet ist. Weiter geht's nicht mehr. Wenn Spanien Zugeständnisse gemacht werden müssen, so müssen sie auf anderen Gebieten gemacht werden. Die Winzer können nicht einsehen, warum gerade sie ständig für andere Wirtschaftsgruppen hungern und darben sollen. Sie lehnen es ganz entschieden ab, auf die Dauer wie Staatsbürger zweiter Klasse behandelt zu werden.

Der gesamte deutsche Weinbau ist der Auffassung, daß es im allgemeinen volkswirtschaftlichen Interesse viel wichtiger ist, den Weinbau zu erhalten, da hier neben den großen wirtschaftlichen auch erhebliche kulturelle, soziale, ideale und nationale Werte auf dem Spiele stehen, als die deutsche Ausfuhr um einige Millionen zu steigern. Wer fanatisch nur die Ausfuhrzahlen erhöhen, aber den inneren Wert ruinieren will, treibt kurzsichtige Handelspolitik.

Es geht um Sein oder Nichtsein des deutschen Weinbaues. Bei der Industrie kann es sich schlimmsten Falls nur um einige Schäden handeln, die auf anderen Gebieten wieder ausgeglichen werden können. Die Existenz eines ganz großen Berufsstandes steht also einigen geldlichen Vorteilen gegenüber. Es kann gar kein Zweifel bestehen, was volkswirtschaftlich schwerer wiegt. Die Entscheidung im Reichstag muß darum gegen den deutsch-spanischen Handelsvertrag fallen.

Reichstagsabgeordnete, seit Euch dessen bewußt, daß ein alter deutscher Berufszweig voll banger Sorge seine Blicke in den Reichstag richtet, wo sein Schicksal entschieden wird. Trefft Euere Entscheidung so, daß der deutsche Winzerstand nicht vollends verzweifeln muß.

Von den Weinflaschenverschlüssen.

Von Theodor Bucher, Fachlehrer, Luzern.

Die alten Römer glaubten, nach Hamm, dem Weine durch Räucherung noch eine besondere Milde zu verleihen und setzten die ausgepichten und mit Wein gefüllten Amphoren (eine Amphora = 26,26 Liter) in das „fumarium", eine Rauchkammer, die im obern Stockwerke lag, und vom Rauch durchzogen war. Homer singt: „Dieser Tag (Neujahr), ein Fest im wiederkehrenden Jahre, soll den durch Pech gefesselten Kork lösen von der Amphora, die seit Konsul Tullus den Rauch zu trinken gelehrt ward!" Während heute der Hausvater ausruft: „Kathri hol mer ä Fläsche Margröfler usem Chäller ufe!" so rief der Römer: „Markus hole eine gut geräucherte Flasche Falerner aus der „Apotheka" (allgemeine Bezeichnung für die Räucherkammer) herab!" (Bassermann-Jordan) Die guten Römer müssen tatsächlich an eine Verbesserung des Weines in diesen Kammern geglaubt haben. Wir schreiben diese Bonifizierung weniger der Einwirkungen des Rauches, als der dabei vorherrschenden höheren Temperatur zu. Die Gefäße waren ja hermetisch verpicht, sodaß der Rauch nicht einzudringen vermochte. Da derselbe aus den Badezimmern hergeleitet wurde, ist ohne weiteres anzunehmen, daß auch Wärme mitströmte, was den Ausbau des Falerners gefördert haben mag. Unter Umständen kann jedoch diese Räucherung dem Weine mehr geschadet als genützt haben, denn schon Plinius tadelte mit Recht dieses Verfahren. (Schulze Geschichte der Trinkgelage)

Amphoren mit weiteren Öffnungen wurden mit einem feinen Weidendeckel verschlossen, der mit Pech oder Lehm verstrichen wurde. Dem Saufbold Trimalchio wurden vergipste Flaschen in das Grab mitgegeben, damit der Wein nicht „herauslaufe" und der Besitzer im Olymp „weiterkneipen könne".

Die Glasflasche wäre nach dieser Mitteilung schon früh bekannt gewesen. Es mag dies die jetzige italienische sog. Fiach-(Tränen)form gewesen sein, die man durch Aufblasen einer glühenden Glaskugel erhielt. Bei Ausgrabungen am Rheine fand man Glasflaschen, die aus zwei Halbkugeln zusammengeschmolzen waren. Obwohl im Mittelalter zierliche Trinkgläser aus Glas verwendet wurden, hatte man gleichwohl noch keine eigentlichen Flaschen. Beckmann (Kulturgeschichte) will die Weinflasche nicht vor dem 15. Jahrhundert gefunden haben.

Korkverschlüsse kannten die Römer jedoch lange bevor die enghalsige Flasche kam, die den jetzigen Korkstöpsel schuf. Bei den Nordvölkern kam dieser erst um 1700 auf und wurde vorerst nur in „wirklichen" Apotheken verwendet. Sie ersetzten die geölten Hanfpfropfen und Wachszapfen, welche die einzigen Flaschenverschlüsse bildeten. Der Gebrauch des Korkzapfens hat auch zur Zeit der Erfindung des Champagners eine wichtige Rolle gespielt. Um das Jahr 1715 bannte der franz. Mönch Pater Cellarius Don Perignon vom Kloster Haute-Villiers den sog. Teufelswein, wie er anfänglich genannt wurde, mit dem festgebundenen Korke in die Flasche und schuf damit den „Petillant" (Pfropfentreiber), der heute das Herz der — Vermöglichen erfreut.

Später suchte man immer von Zeit zu Zeit den Flaschenkork durch andere Materialien wie Gummi, Weichholz,

Digitized by Google

Kunstkork (Suberit) mit mehr oder weniger Erfolg zu ersetzen, aber immer wieder kehrte man zum elastischen, unverwesbaren „Bouchon" zurück. Eine zeitlang schien ein hohler, billiger Holzkörper mit 1 mm dicker Wandung sich behaupten zu wollen. Zur Entfernung des eingetriebenen Verschlusses brauchte es jedoch einer eigens hierfür konstruierten Zange, durch deren Anwendung häufig Flaschenbruch auftrat.

Die sog. Suberitkorke, die aus mit Aether und Alkohol gepreßten Korkpartikeln bestanden, waren zu wenig elastisch, sodaß man von dem sonst für gewisse Zwecke gut verwendbaren Material absehen mußte. Während der Kriegszeit wurde in Deutschland ein Verfahren geschützt, gewöhnliches Weichholz weich wie Kork zu machen. Bis heute ist meines Wissens die Erfindung nicht mehr vor die Öffentlichkeit getreten. Auch die sog. Kronverschlüsse mit Korkplatte und Blechkrone eignen sich nicht zu längerer Aufbewahrung von Weinen. Auch lassen sich bei diesem amerikanischen System nur die eigens hierfür konstruierten Spezialflaschen mit dem Kerbring an der Mündung verwenden.

Was den eigentlichen Flaschenkork als Verschlußmittel besonders und einzig wertvoll macht, ist die naturgemäße Anordnung der Zelle, die bei dem von der männlichen Rinde (Zierkork) entblößten Korkbaumstamm den Saftaustritt verhindert. Diese Zellen zeigen sich unter dem bewaffneten Auge als übereinandergreifend, ähnlich wie die Backsteine einer Mauer, sodaß eine Zelle jeweils die Fugen von zwei andern deckt. Es ist naheliegend, daß diese Anordnung dem Zwecke des Flaschenverschlusses in vollkommener Weise zugute kommt, wenn bei der Verarbeitung der Korkplatten diesem Umstande vom Fabrikanten gehörig Rechnung getragen wird.

Besondere Aufmerksamkeit wurde von jeher dem Schutze des Korkes selbst, durch Anbringung von Abdichtungen aller Art, wie Siegellack, Staniol, Paraffin, Paraffinmischungen, flüssigem Lack usw. verwendet. Seit altersher ist das „Pitschieren" der Flaschen gebräuchlich. Man taucht die verschlossene Mündung in auf Feuer geschmolzenen Siegellack aus folgender Zusammensetzung:

1000	Gramm	Harz
500	„	weißes Pech
250	„	gelbes Wachs
150	„	roter Kitt (Mastix).

Diese „Petschierung" hält sich gut, sofern die Komposition richtig gemacht ist, sodaß sie nicht zu hart wird. In letzterem Falle entstehen leicht Risse, in welche die Korkmotte (Tinea granella oder Tinea cloacella) ihre Eier ablegen kann. Ein Feind dieser Flaschensiegelung war von jeher das servierende Personal, indem die beim Entfernen des Lackes abspringenden Lackteile auf den Boden fallen, sich an den Schuhsohlen festkleben und auf das gewichste Parkett getragen werden.

Flaschenkapseln erfüllen ihren Zweck, wenn dieselben aus einwandfreiem Material hergestellt und der Flaschenmündung genau angepaßt sind. Kapseln, aus schlechtem Material verfertigt, verleihen dem Weine, sofern er beim Einschenken mit ihnen in Berührung kommt, einen widerlichen Bleigeschmack. Ein anderer Übelstand in der Anwendung der Kapseln ist darin zu suchen, wenn dieselben aufgewalkt werden, bevor der obere Spiegel des Korkes trocken ist. Dadurch bildet sich in den meisten Fällen zwischen Kork und Kapsel eine unkontrollierbare „feuchte Kammer", in der alle möglichen Schimmelarten ungehindert wuchern können. In ganz unrichtiger Weise versuchte man dieser „Vegetation" dadurch vorzubeugen, daß man kleine Löcher in die Kapsel anbrachte. Durch diese Löcher hat aber die Korkmotte „freien Eintritt" und kann ihr den Kork zerstörendes Brutgeschäft ungestört beginnen. Auch habe ich in der Praxis bei unpassenden Kapseln beobachten können, daß die Motte ihren Weg selbst durch die seitlichen Quetschfalten gefunden hat und zum Korke gelangt ist.

Flüssige Lacke schützen den Kork vor der Schimmelbildung, haften aber im günstigsten Falle so fest an der Flaschenmündung, daß die späteren Reinigungsarbeiten nur mit Hilfe von Spezialmaschinen rationell vorgenommen werden können.

Eine praktische Neuerung bringt der „Custos" Kellerartikel Luzern gegenwärtig in den Handel. Nach den Gutachten von Autoritäten im Weinfache erzielt man mit einer äußerst einfachen Methode einen vollen Erfolg. Man legt käufliche sog. Hermeto-Rondellen in die durch ein etwas stärkeres Eintreiben des Korkes entstandene Vertiefung und schmilzt vermittelst einer Speziallampe diese Rondelle ein. Beim Bestreichen der Flaschenmündung mit der Stichflamme wird erstens der obere Korkspiegel sterilisiert, zweitens die Mündung erwärmt und die Rondelle so erhitzt, daß sie in die Poren des Korkes eindringt und sich innig mit dem Glase verbindet. Dieser Schmelze ist außerdem ein harmloses Mittel beigefügt, das den Wurm und Mäusefraß total verhindert. Die Masse liegt in der Vertiefung, sodaß sie nicht beschädigt werden kann und geht beim Entkorken restlos mit. Dieses Verfahren ist zu empfehlen.

❖

Horsts Kupferstaubmittel zur Bekämpfung der Peronospora.

Wiederholt in der letzten Zeit an mich gelangte Anfragen über Horsts Kupferstaubmittel lassen erkennen, daß das von mir in meiner Veröffentlichung „Versuchsergebnisse mit Peronospora-, Oidium- und Heu- und Sauerwurm-Bekämpfungsmitteln im Sommer 1924" (Weinbau und Weinhandel 1924, Nr. 50, S. 418) über das Pulver Gesagte zu Mißverständnissen geführt hat. Bei dieser Veröffentlichung handelt es sich lediglich um die Bekanntgabe der mit den geprüften Mitteln erhaltenen Ergebnissen. Zur allgemeinen Anwendung werden nur die empfohlen, die sich während mehrerer Jahre nicht allein in Geisenheim, sondern auch an anderen Stellen bewährt haben. Darunter befindet sich das Horstsche Mittel nicht. Ein abschließendes Urteil darüber zu fällen ist zur Zeit nicht möglich, weil sich die Erfahrungen darüber erst auf einen Sommer erstrecken. Sie lauten teils günstig, teils ungünstig. Es bleibt also abzuwarten, wie sich das Mittel in anderen Jahren und unter anderen Verhältnissen verhalten wird. Jedenfalls ist das Mittel noch nicht genügend erprobt, um der Praxis zur Benutzung empfohlen werden zu können. Es kann deshalb einstweilen nur geraten werden, zur Peronosporabekämpfung nur die bewährten Kupferbrühen zu verwenden und das

Digitized by Google

Horstsche Staubmittel sowie andere Pulver gegen den Pilz nur versuchsweise auf kleinen Flächen zur Anwendung zu bringen.

Geisenheim, den 30. April 1925. Prof. Dr. Lüstner.

❖

Der Weinbau in Italien.

Heutzutage wird soviel über Einfuhr italienischer Weine nach den mitteleuropäischen Ländern geschrieben, daß es wohl weitere Kreise interessieren dürfte, aus einem Artikel von Prof. A. Marescalchi, einem kompetenten Weinfachmann, einiges im Auszug mitgeteilt zu erhalten.

Bezüglich der Weinproduktion steht Italien an zweiter Stelle auf der ganzen Welt, nach der Rebfläche (4 362 000 ha) sogar an erster Stelle. Hierbei muß aber berücksichtigt werden, daß hier der Weinstock größtenteils (auf 3 443 000 ha) zusammen mit andern Kulturpflanzen angebaut wird. Eine intensive Rebkultur findet sich nur in Süditalien, zumal in Kalabrien, Sizilien und Sardinien. Verschiedenheiten in der Rebkultur, in den Rebsorten, im Boden sowie in der Lage ergeben eine sehr große Abwechslung in der Qualität der Weine. Der Weinbau spielt in Italien volkswirtschaftlich eine bedeutungsvolle Rolle, denn er repräsentiert heutzutage ein Vermögen von weit über 25 Milliarden Lire. Die Jahresproduktion stellt einen Wert von 8 Milliarden dar oder ein Viertel des Wertes der gesamten landwirtschaftlichen Produktion. Er beschäftigt fünf Millionen Bürger oder ein Drittel der gesamten Bevölkerung. Die größten Weinmengen lieferten 1923 die Landschaften Emilia, Piemont, Kampanien und Toscana. Auf den Hektar berechnet erzeugt die Provinz Neapel den meisten Wein. Für den Weinexport kommen in erster Linie in Betracht die Provinzen Alexandrien, Reggio d'Emilia, Benevent, Ravenna, Avellino, Lecce, Siena, Arrezzo, Catania, Macerata, Modena, Pesaro, Forli, Pisa, Ascoli, Rom, Ancona, Trapani, Teramo, Mantua, Pavia, Padua, Parma, Toggia, Florenz, Syracus, Bari, Treviso, Trient und Istrien.

Die Weißweinproduktion übertrifft die Rotweinproduktion in Perugia [Umbrien] (= 80 % der Gesamtproduktion), in Trapani (= 70 %), in Palermo, Bologna, Parma, Spezia, Ravenna, Teramo und Ancona. In den Provinzen Neapel, Ravenna und Forli haben die Weißweine und Rotweine gleiche Bedeutung.

Weiße Tafelweine mit mäßigem Alkoholzusatz, die sehr geschätzt werden und auch größter Beachtung wert sind, kommen in zahlreichen Provinzen in den verschiedensten Typen vor.

Auch Rotweine gibt es in Italien in allen Typen. Solche mit 10 % oder weniger Alkoholgehalt wachsen vor allem in den Ebenen Norditaliens. Die besten Rotweine, in Flaschen gefüllt, stammen aus Piemont, Lombardei, vom Gardasee aus Venetien, aus dem Etschtal, aus Toscana usw.

Auch an Spezialweinen ist Italien reich. So liefert z. B. Piemont ausgezeichnete mussierende Weine, bekannt und geschätzt ist auch der Marsala.

Ohne Zweifel kann Italien wie kein Land der Welt eine Abwechslung in Weinen liefern, von denen viele höchster Beachtung wert sind. K. Müller.

Kleine Mitteilungen

Weinmarkt in Müllheim i. B.

Der seit vielen Jahren in Müllheim abgehaltene Weinmarkt, der in der Inflationszeit durch Weinversteigerungen abgelöst wurde, fand am 17. April bei sehr starkem Besuche zum erstenmal wieder seit längerer Zeit statt, und zwar diesmal in der neuen Festhalle (alten Kirche). Angeboten waren über 100 Weine der Jahrgänge 1924, 1923, 1922 und 1921. Die ausgestellten Weine waren fast durchweg sehr sauber und wohlschmeckend. Für 1924er wurden durchschnittlich 70–80 Mk. je hl gefordert, für eine Sorte Reggenhager gezuckert wurde 100 Mk. verlangt, für einfache Sachen nur 54—60 Mk. Ein Posten von 4 hl Hacher Felsenstückler sollte sogar mit Mk. 300 je hl bezahlt werden, fand aber keinen Liebhaber. Für 1923er offene Weine wurden im Durchschnitt 100–120 Mk. je hl gefordert, für 1922er durchschnittlich 65 Mk., für 1921er 100—140 Mk. Bei einzelnen im Katalog als naturrein verzeichneten Weinen schien es bei der Kostprobe, als sei da und dort ein Druckfehler unterlaufen. Allem Anscheine nach fanden auch mehrere Kaufabschlüsse schon während des Marktes statt, doch werden ja bekanntlich durch solche Märkte in der Hauptsache Verbindungen zwischen Produzent und Käufer angebahnt, die dann über kurz oder lang doch noch zu einem Kaufabschluß führen. Dem Vernehmen nach sollen 250 hl verkauft worden sein. Jedenfalls dürfen die oberbadischen Winzer der Stadt Müllheim und ihrem rührigen Herrn Bürgermeister dankbar dafür sein, diese Möglichkeit des Weinabsatzes geboten bekommen zu haben. K. M.

Weinprämiierung des oberbad. Weinbauvereins.

Am 2. Mai d. Js. veranstaltete der oberbadische Weinbauverein unter dem Vorsitz des allezeit rührigen Altbürgermeisters Güntert-Laufen im Gasthaus zum Löwen in Müllheim eine Prämiierung oberbadischer Weine. Es handelte sich lediglich um den 1924er Jahrgang in ungezuckertem Zustande. Die Hauptmenge stellten die „Markgräfler". Daneben waren aber auch die „Kaiserstühler" und „Breisgauer" gut vertreten. Die Gesamtzahl der Proben war diesmal nicht so groß als im voraufgegangenen Jahre – was immerhin, bei der gegenwärtig ungünstigen Konjunktur, ein bemerkenswertes Zeichen darstellt. Die Preisrichter hatten keine leichte Arbeit. Denn abgesehen davon, daß der 1924er einen Jahrgang darstellt, in welchem die Erzeugung zahlreicher guter Typen möglich war, war auch sonst in der Behandlung der Weine ein ziemlich kräftiger Ruck nach oben bemerkbar. Es gab darunter eine größere Zahl von Nummern, die, an sich schon hochwertig und edel, in ihrer reintönigen sauberen Art von guter Pflege zeugten und sogar den verwöhnten Fachmann nötigten, vor ihnen den Hut abzunehmen. Und diese waren es aber auch, welche dem Oberpreisgericht die Arbeit doppelt schwer machten. Es war nicht leicht hier allen gerecht zu werden. Viel Gutes läßt aber nachher auch das weniger Gute doppelt bitter empfinden. Es mußte so mancher Wein, der als Traubensaft noch hoffnungsvoll von der Kelter lief, infolge unsachgemäßer weiterer Behandlung, und vor allem infolge Verwendung nicht einwandsfreier Fässer, als minderwertig beiseite gestellt werden. Darin liegt das Gute solcher Weinprämiierungen. Manche Hoffnungen werden dabei leider schmerzlich geknickt – es dient aber der rauhe Eingriff zur Heilung und Besserung. Bei der dem Richtamt folgenden allgemeinen Weinprobe konnte sich jeder überzeugen, was heute in der Kellerbehandlung der Weine möglich ist und nach welcher Richtung man an sich selber arbeiten muß, um mit in die Ia-Klasse kommen zu können. Die einzelnen Ergebnisse der Prämiierung folgen in nächster Nummer. Dlr.

Weinbewertung verbunden mit Kaufgelegenheit.

Die Winzervereinigung für den untern Breisgau veranstaltet am 10 Mai im „Sonnensaal" in Herbolzheim bei Lahr (Baden) eine Bewertung der Weine des untern Breisgaues. Diese Gewächse stehen im Ruf einfacher Qualität. Die Veranstaltung soll aber zeigen, daß manche der ausgestellten Sorten sich mit den andern badischen Weinen durchaus messen können. Um 2 Uhr beginnt die allgemeine Kostprobe mit Kaufgelegenheit. Die Veranstaltung verspricht für alle Interessenten sehr lohnend zu werden, da gegen 200 Proben aller Jahrgänge angemeldet sind.

Digitized by Google

Weinversteigerung in Offenburg.

Am 5. Mai fand in Offenburg die erste diesjährige Weinversteigerung des Verbandes Deutscher Naturweinversteigerer, Abteilung Baden, statt. Der Besuch ließ zu wünschen übrig, auch die Lust am Steigern fehlte nahezu ganz, vor allem für 1922er Weine, von welchen nur 700 Liter zu je 90 M. verkauft wurden. Auch 23er gingen schlecht. 300 Liter Blankenhornsberger Riesling zu M. 116.— und 100 Flaschen weißer Bordeaux von Durbach zu M. 2.70 die Flasche. Von 1924er Weinen wurden Ortenberger Elbling zu durchschnittlich M. 85.—, Laufener Gutedel zu M. 86.—, Auggener Gutedel zu M. 65.—, Ortenberger Silvaner zu M. 109.—, Zeller Weißherbst zu M. 94.—, Waldulmer Weißherbst zu M. 140.—, Tiergärtner W. zu M. 147.—, Durbacher W. zu M. 154.—, Diersburger W. zu M. 97.— verkauft. Der Gesamtverkauf mit 151 hl war sehr schlecht, doch wurde nach der Versteigerung freihändig zu viel höheren Preisen noch mancher Posten umgesetzt, ein Zeichen dafür, daß die gebotenen Preise nicht den tatsächlichen Weinpreis darstellen. Es wurden bis zu M. 30.— über das letzte Steigerungsgebot hinaus noch Weine verkauft. Die Versteigerung nimmt am 6. Mai in Offenburg ihre Fortsetzung. Wir werden darüber noch berichten. K. M.

Die „Mitropa" und der badische Weinbau.

Unter dieser Überschrift erschien in der Zeitschrift „Der Böttchermeister", Gandersheim (vom 28. II. 25.), die uns jetzt erst in die Hände kommt, und in der „Badischen Küfer- und Küferzeitung" (vom 15. III. 25.) ein Artikel, der zu erkennen gibt, daß eine Eingabe des Bad. Weinbauinstituts vom Jahre 1922, die sich mit der Ausbildung der Küfer befaßte, in gewissen Kreisen unbegründeten Anstoß erregte.

Die Eingabe erwähnte unter anderem, die Behandlung der Weine im Keller lasse noch viel zu wünschen übrig und deshalb sei auch der Wettbewerb der badischen Weine mit denen aus anderen Gebieten erschwert. Daran sei nicht allein die vielfach zu beobachtende Gleichgültigkeit der Winzer, sondern auch die unzureichenden Kenntnisse der Küfer in der Behandlung der Weine im Keller schuld. Der Artikelschreiber glaubt heute nach fast drei Jahren sagen zu müssen, daß diese „Anklage" gegen die badischen Küfer eine unerhörte bezw. eine anmaßende Behauptung war. Man dürfe so was nicht verallgemeinern, besonders dann nicht, wenn keine Beweismittel zur Begründung dieser Behauptung angeführt würden. Das Beweismaterial zu dieser Behauptung ist reichlich vorhanden und geht fast täglich neu ein. Das Institut hat aber keinen Anlaß, es zu veröffentlichen, dagegen ist es teilweise einer maßgebenden Persönlichkeit aus badischen Küferkreisen bei einem gelegentlichen Besuch im Institut, selbstverständlich ohne Namennennung, unterbreitet worden. Eigentümlich ist es allerdings, daß der Artikelschreiber trotz aller Einwürfe dieselbe Auffassung hat wie das Bad. Weinbauinstitut, nämlich, daß durch Besuch von Lehrkursen die Gesellen und Jungmeister ihre Kenntnisse wesentlich erweitern könnten. Wo sind aber diese Gesellen und Jungmeister bei den Kursen des Instituts? Gerade die Landküfer nehmen viel zu wenig an diesen Kursen teil. Die Forderung, daß das Institut kein Recht habe an seinen Kellerwirtschaftskursen Rebbauern teilnehmen zu lassen, könnte die Vermutung aufkommen lassen, daß man in Küferkreisen die Aufklärung des Winzers nicht wünscht oder, anders ausgedrückt, daß die Kellerwirtschaftslehre ein Privilegium für Küfer sei! Die Regierung selbst hat dem Weinbauinstitut seine Aufgaben angewiesen und jeder sollte es begrüßen, eine derartige Hilfe in der Nähe zu haben. Das Institut wird, wie der badischen Küferinnung mitgeteilt wurde, auch besondere Kurse für Küfer abhalten, wenn die nötige Anzahl von Besuchern gewährleistet ist.

Mit den Mahnungen der Schlußsätze des Artikels gibt der Schreiber, was sehr zu begrüßen ist, noch einmal selbst die Richtlinien, die vor allen Dingen von den Gesellen und Jungmeistern befolgt werden sollen, nämlich: „Sich die weitgehendsten Kenntnisse anzueignen durch längere Tätigkeit in Weingeschäften, eifriges Studium der Weine — sowohl deren Fehler und Krankheiten als auch deren Behandlung —, ferner Besuch einer Weinbauschule mit allen ihren Fächern." Daß von jungen Meistern infolge der gewaltigen Änderungen auf dem Gebiete der Kellerwirtschaft viel verlangt werden muß, ist selbstverständlich. Weshalb man bei einer Meisterprüfung das Erscheinen eines staatlichen Weinfachmannes vermeiden soll, erscheint unklar. Oder fürchtet man dessen Gegenwart? Daß es noch vieles zu lernen gibt, hat der Winzer erkannt nnd durch Besuch der Kurse bestätigt gefunden. Möge es auch in den in Betracht kommenden Küferkreisen erkannt werden und — da nicht jeder eine Weinbauschule besuchen kann — sich in zahlreichem Besuch oder Verlangen nach Sonderkursen kundtun. Und wenn der Küfer sein Wissen bereichert hat, dann wird, wie der vorgenannte Artikelschreiber mit Recht annimmt, sich auch gewiß der Weinbauer des Küfers bedienen. Röder.

Die größten Weinbauorte Badens.

Welchen Umfang die Rebfläche in einzelnen Weinbauorten Badens einnimmt, ist in weiteren Kreisen meistens gar nicht bekannt. Es dürfte deshalb eine Zusammenstellung der Orte, die 100 und mehr ha Rebfläche besitzen für weitere Kreise ein gewisses Interesse bieten. Die größten badischen Weinbaugemeinden liegen im Kaiserstuhl in folgender Reihenfolge: Ihringen 405 ha, Endingen 228 ha, Oberrotweil 214 ha, Bötzingen 201 ha, Eichstetten 197 ha, Bahlingen 177 ha. Am Tuniberg steht Merdingen mit 128 ha an der Spitze. In der Markgrafschaft hat Auggen 147 ha, Müllheim 114 ha, Ebringen 110 ha, Pfaffenweiler 105 ha, Schliengen 101 ha und Kirchhofen 100 ha. Im Breisgau steht mit 120 ha Kippenheim an erster Stelle, es folgen dann Ettenheim 118 ha und Friesenheim 100 ha. In der Ortenau besitzt Durbach 200 ha, Ortenberg und Zell-Weierbach je 130 ha, in der Bühler Gegend hat nur Neuweier 106 ha, im Kraichgau besitzt Wiesloch 156 ha, Rauenberg 112 ha, Sulzfeld 100 ha. K. Müller.

Kann man veredelte Reben vergruben?

Wir haben in Nr. 8 dieses Jahrganges unserer Zeitschrift eine Beobachtung von Landesökonomierat Zweifler über das Vergruben veredelter Reben mitgeteilt und gleichzeitig gebeten, Erfahrungen aus anderen Gebieten zu dieser Frage uns zur Kenntnis bringen zu wollen. Herr Weinbauinspektor Stummer in Znaim (Tschechoslowakei) kam dieser Aufforderung in liebenswürdiger Weise nach. Er schreibt:

Da es während und unmittelbar nach dem Kriege sehr schwer war, amerikanische Unterlagen zu beschaffen und niemand sich die Zeit nahm, das wenige vorhandene Holz zu veredeln, wurden in dem seit etwa 40 Jahren verseuchten Lande Mähren, insbesondere im Gebiete von Znaim viele veredelte, lückenhafte Bestände vergrubt. Es zeigte sich aber bald, daß die Weingärten noch lückenhafter wurden und manche so behandelte Parzellen sogar gerodet werden mußten. Nach den hiesigen Erfahrungen kann demnach von dem Vergruben veredelter Weingärten nur dringend abgeraten werden.

Weinernte 1924 in Preußen.

Nach Angaben des Preußischen Statistischen Landesamtes wurden in Preußen von 16 202 ha 536 188 hl Most gewonnen oder 33,1 hl vom ha. Die Rebfläche nahm gegen 1923 um 412 ha ab. Die Weinmenge ist fast 5 mal so groß als im Jahr 1923. Der Geldwert der 1924er Ernte wird mit Mk. 29 581 803 angegeben. Hinsichtlich der Mostmenge rechnet der Jahrgang 1924 zu den besten, in der Güte müssen 2/3 des Ertrages als mittel bezeichnet werden. Stark abgenommen hat vor allem der Rotweinbau, der von 2217 ha im Jahr 1908 auf 874 ha im Jahre 1924 zurückging. Der Grund hierfür ist in den geringen Ernten und durchschnittlich niederen Preisen des Mostes zu suchen.

Die Preise der Rebschädlingsmittel.

Bei der Auswahl unter mehreren gleich gut bewährten Mitteln entscheidet der Preis. Wir bringen deshalb, um den Winzer über die augenblicklichen Preise der bewährten Bekämpfungsmittel zu unterrichten, eine kleine Tabelle:

	Preis für je 1 kg in Mk.:	Kosten für einmalige Behandlung eines ha in Mk.:
Kupfervitriol	0.53—0.51	15.50
Nosperal	0.46—0.43	13.—
Nosprasen	0.92—0.77	38.50
Uraniagrün	3.60	37.—
Silesiagrün	3.30	35.50
Dr. Sturmsches Mittel	1.35—1.15	36.—
Urania-Zerstäubungsmittel	0.85	25.50
Silesia-Zerstäubungsmittel	1.00—0.80	25.50

Zur Erläuterung dieser Aufstellung sei noch folgendes gesagt: Die Preise sind beim Bezug kleiner Mengen natürlich höher als beim

Digitized by Google

Einkauf großer Posten. Bei der Berechnung der Behandlungskosten eines ha ist der Einkauf einer mittelgroßen Menge vorausgesetzt. An Spritzbrühe wurde ein Verbrauch von 30 l, an Stäubemitteln von 300 g auf den Ar angenommen. Ferner wurde vorausgesetzt, daß die Kupferkalk- und Nosperalkalkbrühe 1%ig, die Nosprasenkalkbrühe 1,5%ig und die Arsenspritzmittel zusammen mit einer 1%igen Kupferkalkbrühe angewendet werden. Der zu den Brühen benötigte Kalk wurde nicht in Rechnung gestellt.

Bei der Behandlung des Mehltaus haben wir bisher keine Wahl, da sich außer gemahlenem Schwefel kein Mittel im Großen bewährt hat. Der Preis für Ventilato-Schwefel ist zur Zeit Mk. 22.— für 100 kg. Kotte.

Rundschau

Deutschland.

Der **größte Weinbauort an der Mosel** ist nach den neuesten Feststellungen Winningen bei Koblenz mit 222 ha. Dann folgt Enkirch (184 ha), Traban-Trarbach (183 ha), Reil-Cövenich (138 ha), Zeltingen (130 ha), Briedel (118 ha), Cröer (110 ha), Ediger (108 ha), Graach (106 ha), Lieser und Wehlen (100 ha), Bernkastel (98 ha), Trittenheim (91 ha) und Scheich (90 ha). Die übrigen Weinbauorte haben unter 90 ha Rebfläche. An der Saar haben Wiltingen 133 ha, Nittel 90 ha, alle anderen Orte unter 90 ha.

Die **Verlängerung des Weinsteuergesetzes** ist vom Reichstag bis zum 30. Juni 1925 ausgesprochen. Bis dahin hofft man zu einer Neuregelung im Wege der ordentlichen Gesetzgebung zu kommen.

Die **Weinsteuereinnahmen im Monat März 1925** betragen 9 507 986 Mk. Im Rechnungsjahr 1924/25 wurden 93 918 705 Mk. vereinnahmt, also fast doppelt so viel als im Reichshaushaltsplan (Mk. 48 000 000) als Einnahme vorgesehen war.

Eine Frachtermäßigung auf Wein deutscher Herkunft hat die Reichsbahndirektion in Berlin abgelehnt mit der Begründung, daß dadurch Nahrungsmittel wie Brot, Fleisch, Gemüse usw. höher tarifieren würden bezw. für andere Güter gleiche Verbilligung verlangt würde, welche Ausfälle die Reichsbahn nicht tragen könne. Die ständige Tarifkommission würde deshalb einen entsprechenden Antrag der Reichsbahndirektion überhaupt nicht annehmen, um so weniger, als man der Ansicht ist, daß der im Weinbau herrschenden Notlage durch Frachtermäßigungen nicht abgeholfen werden könne.

Keine Verlängerung der Zuckerungsfrist. Die Geschäftsführung der Kreisbauernkammer der Pfalz hat sich in einem an den Reichskanzler gerichteten Telegramm gegen die Verlängerung der Zuckerungsfrist, über den 31. März 1925 hinaus, ausgesprochen.

Schweiz.

Verbot der Anpflanzung von weißen Amerikaner-direktträgerreben. Im Canton de Vaud (Waadtland) ist ein Gesetz angenommen worden, welches die Anpflanzung von weißen Hybriden nur für die Tafeltraubenzucht zuläßt, dagegen zwecks Gewinnung von Wein verbietet. Begründet wird dies Vorgehen mit der Erkenntnis, daß bisher keine der bekannten weißen Hybriden einen Wein hervorbringe, welcher den Charakter, den guten Ruf und den Marktwert der waadtländischen Weine sichern und bewahren kann. Bei Zulassung der Anpflanzung wären mit Sicherheit minderwertige Verschnitte mit dem Waadtländer (Gutedel)-Wein und damit größter Schaden für den gesamten Weinbau zu befürchten. Dagegen wäre nichts gegen die Zulassung der besten roten Direktträger einzuwenden, weil diese, ohne die geschätzten waadtländischen Weine in ihrem Rufe zu schädigen, sehr wohl die von außen her importierten billigen Rotweine ersetzen können.

Frankreich.

Als **Preise für Schädlingsbekämpfungsmittel** gelten in Marseille 78 Fr. für chemisch-reine Schwefelblume, 215—218 Fr. für 98%iges Kupfervitriol.

Italien.

Die Kinder und der Wein. Eine Statistik über die Jahre 1923 und 1924 stellt fest, daß von den Schulkindern 25% abstinent sind, 55% dagegen als Gewohnheitstrinker gelten können und 20% als Gelegenheitstrinker. Bei den Kindern unter 9 Jahren ist die Zahl der Weintrinker größer, als bei denjenigen über diesem Alter. Beamten- und Handwerkerkinder trinken am wenigsten, Arbeiterkinder am meisten. Zwischenhinein gruppieren sich die Kinder der Geschäftsleute.

Vereinsnachrichten

Der badische Winzerverband zum deutsch-spanischen Handelsvertrag. In Sachen des spanischen Handelsvertrages hat der Badische Winzerverband an den Reichstag eine Eingabe gesandt, in der zum Ausdruck gebracht wird, daß die Winzervereine und Winzergenossenschaften in allen Teilen des badischen Landes mit größter Besorgnis die Bestrebungen verfolgen, gegen den Ablehnungsbeschluß des handelspolitischen Ausschusses des Reichstages Einspruch zu erheben. Die Ablehnung des Ausschusses sei aus der klaren Erkenntnis der vernichtenden Wirkung des Vertrages auf den gesamten deutschen, ganz besonders aber auf den badischen Weinbau erfolgt. Zum Schluß gibt die Denkschrift der bestimmten Hoffnung Ausdruck, daß der Reichstag sich der Ansicht des handelspolitischen Ausschusses anschließen und durch Ablehnung des Vertrages Hunterttausende staatstreuer Bürger vor dem sicheren Ruin bewahren wird.

Gründung einer Winzerorganisation in Kappelwindeck. Am 26. April sprach gelegentlich der Generalversammlung der Bezugs- und Absatzgenossenschaft des Badischen Bauernvereins Herr Oberlehrer Schäffner von Zell-Weierbach über des Winzers Stand. Er wies auf die Notwendigkeit einer Winzerorganisation und auf die Notwendigkeit der Weiterbildung der Winzer durch Lesen von Fachblättern hin. Es wurde dann eine Winzerorganisation ins Leben gerufen, zu deren Vorstand Herr Leopold Rapp II gewählt wurde. Möge dieser neue Winzerverein für alle noch nicht organisierten Winzer ein Beispiel zur Nachahmung sein. D.

Auf der Anfang April d. Js. in Wiesbaden abgehaltenen **Generalversammlung der Rheingauer Weinhändler-Vereinigung** wurden besprochen: 1. die gegenwärtige Lage des Weinhandels, der nur noch unter größten Opfern seine Existenz behaupten könne; 2. über die notwendig gewordenen Verhandlungen wegen des abgelaufenen Küfertarifs, in welcher Angelegenheit man auch fürderhin mit dem Verband Rheinhessischer Weinhändler in Mainz zusammenarbeiten wolle; 3. über die Reform der Steuergesetzgebung. Die hierfür gemachten Vorschläge sollen im Benehmen mit der Industrie- und Handelskammer Wiesbaden weiter verfolgt werden; 4. über die Industriebelastung des Weinhandels, wobei eine Entschließung angenommen wurde; 5. über die Reichsausstellung „Deutscher Wein", an deren Beschickung der Handel ein wesentliches Interesse besitze; 6. über Frachtermäßigung für Wein und 7. über das Möslingersche Schönungsverfahren, das keine einheitliche Bewertung fand und dabei u. a. der Hoffnung Raum gegeben wurde, daß durch die fortschreitende Benützung dieses Mittels nicht eine Schädigung des Weinabsatzes nach dem Auslande eintreten möge.

Der **Weinhändlerverband Frankfurt a. M.** faßte in seiner am 7. April d. Js. stattgefundenen Generalversammlung u. a. einstimmig eine Entschließung, in welcher dem Reichsfinanzministerium gegenüber zum Ausdruck gebracht wurde, daß man auf der den Finanzämtern dargelegten Ansicht, daß die Heranziehung zur Industriebelastung für den Weinhandel nicht in Frage komme, bleiben müsse, daß diese Einreihung des Weinhandels unter die Industriebetriebe im Auslande den denkbar schlechtesten Eindruck mache und daß deshalb der Verband wiederholt die Zurückziehung der Industrie-Obligationen, wie auch die Berechnung der Einkommensteuer-Vorauszahlung nach dem Großhandelssatz beantrage.

In einer **Mitgliedsversammlung der Gastwirtsinnung Würzburg** wurden eine Reihe von Fragen behandelt, aus welchen wir zwei besonders wichtige herausgreifen:

1. Der Vorstand empfiehlt, Weinhändlern, die gleichzeitig an Kolonialwarengeschäfte, Feinkosthandlungen usw. Flaschenweine liefern, zu boykottieren.

2. Man beabsichtigt gegen die Winzergenossenschaft Escherndorf vorzugehen, weil diese für den Fall, daß sie bei ihrer Weinversteigerung nicht genügende Preise erzielt, im benachbarten Randersacker eine eigene Altdeutsche Weinstube errichten und dort ihre eigenen Weine ausschänken will.

Digitized by Google

Berichte aus den Weinbaugebieten

Vom Kaiserstuhl, 20. April. Seit Sonntag den 20. April fliegen in den Abendstunden solche Massen von Maikäfern, daß mit einem ernstlichen Schaden nicht nur an den Kirschbäumen, sondern auch an den Reben gerechnet werden muß. Versuchsweise wird das Vergiften der Rebenknospen mit arsenikhaltigen Mitteln geplant, um den Schaden abzuwenden. Mottenflug macht sich ziemlich bemerkbar. Die erste Bodenbearbeitung ist bereits zu Dreiviertel erledigt. Nachtfröste haben hier und da in den tiefsten Lagen leichten Schaden an Zapfentrieben angerichtet. In den Nächten vom 25. auf 26. April 1½ ° Celsius unter Null! Auf dem der Bad. Landwirtschaftskammer gehörenden Weingute Blankenhornsberg bei Ihringen konnte bis jetzt durch zweimaliges Räuchern jeder Frostschaden ferngehalten werden.

Aus dem Markgräflerland. Der Austrieb der Reben geht infolge der anhaltend naßkalten Witterung nur langsam, aber doch gleichmäßig vor sich. Der Graswuchs nimmt überhand, da man mit der ersten Bodenbearbeitung noch ziemlich im Rückstande ist. Doch wird auch hier bald Abhilfe geschaffen sein sobald die bis jetzt selten guten Tage einmal Bestand haben. Frühjahrsfrostschäden sind bis jetzt noch nirgends gemeldet worden. Im Weingeschäft ist es ruhig. Nach besseren Weinen ist hier und da Nachfrage. In Auggen ging jüngst ein kleiner Posten Auggener Letten zu dem bemerkenswerten Preise von 140 Mark pro Hektoliter ab.

Vom Oberrhein. Die Chem. Werke Grenzach haben sich entschlossen ihr 2 ha großes arrondiertes Rebgelände in bester Südlage unentgeltlich zu verpachten. Der Pächter hätte nur die Steuer zu bezahlen. Da sich kein Mensch fand, der die Reben bebauen wollte müssen die Chem. Werke die Reben selbst weiter bewirtschaften. — Auch ein Zeichen, wie traurig die Zeiten füt den Weinbauer sind

Rheingau. Der Frühjahrsbau ist nahezu beendet. Die Reben sind gut aus der Wolle gekommen. Man hört von leichten Frühjahrsfrostschäden in niederen Lagen. Das Weingeschäft ist nach wie vor wenig belebt. Es werden ungewöhnlich niedrige Preise bezahlt.

Nahe. Die Reben stehen vor dem Austrieb. Die Arbeiten gehen gut voran. Geschäftlich ist es still. Es handelt sich im allgemeinen nur um kleine Umsätze. Es sind in nächster Zeit einige größere Weinversteigerungen zu erwarten.

Rheinhessen. Die Witterung ist günstig. Vereinzelt ist einiger Nachtfrostschaden bemerkbar. Mit dem Rebschnitt ist man infolge Streiks der Weinbergarbeiter noch im Rückstande. Die Nachfrage nach Wein ist etwas lebhafter geworden.

Druckfehler-Berichtigung.

Auf Seite 70 Zeile 11 in der 2. Spalte ist statt 8° zu lesen 0°.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

D. R. P.
Der flüssige Stanniollack
Nur echt mit Namen Capsulin

Man weise minderwertige Nachahmungen, die auf Kosten der Ausgiebigkeit gehen, zurück! Alleinige Lieferanten:

Kosmos-Export G. m. b. H.
Spezialhaus für die gesamte Getränke-Industrie
Hamburg 8, Hafenbau 7 3

Kelterei-Anlage

hydraul., wenig gebraucht, bestehend aus Doppelpresse mit sämtl. Zubehör, Veränderung halber preiswert zu verkaufen.

Mast & Oehlert, Pforzheim, Telefon 2964 35

„Flaka"-Flaschen-Kapseln
D. R. P.
Der neue ideale, elegante Flaschenverschluß
billigst, lichtbeständig, hygienisch, luftdicht, wasserbeständig, nicht feuergefährlich; lieferbar in jeder Farbe, auch zweifarbig und mit Aufdruck in matt, Hochglanz und Metallcharakter 25
in ca. 1 Stunde faltenlos aufschrumpfend
Keine Edelmarke ohne Flaka-Kapsel
„Flaka"-Flaschen-Kappen-Ges. m. b. H.
Berlin-Charlottenburg
Tegeler Weg 28—33 Fernsprecher: Amt Wilhelm 6543/47

Winzervereinigung für den unteren Breisgau

Einladung

Am Sonntag, den 10. Mai 1925 veranstaltet die Winzervereinigung für den unteren Breisgau im „Gasthaus zur Sonne" in Herbolzheim eine

Weinbewertung
aller Jahrgänge verbunden mit
Kostprobe
und
Kaufgelegenheit

Es sind angemeldet etwa 200 Sorten aus allen Lagen des unteren Breisgaus, zwischen Freiburg und Offenburg.
Um 10 Uhr Beginn der Bewertung durch die Sachverständigenkommissionen (während der Kommissionstätigkeit kein Zutritt).
2 Uhr nachmittags Beginn der Weinkostprobe für die Aussteller und Interessenten. Mitglieder haben gegen Vorzeigen der Mitgliedskarte freien Eintritt.
Zu diesen Veranstaltungen laden wir alle Mitglieder sowie die Herren Weinhändler, Weinkommissionäre, Wirte, Küfer und andere Interessenten ergebenst ein.

Der Vorsitzende: Hugo Henninger

38

BERICHTIGUNG.

Die Unterzeichneten erklären, daß sie infolge eines Mißverständnisses zu der unrichtigen Auffassung gelangt sind und diese auch weiter verbreitet haben, die Winzergenossenschaft Neuweier führe auswärtige Weine ein und treibe Handel damit. Sie anerkennen, daß die Winzergenossenschaft nur von ihren Mitgliedern selbst gezogene Weine verkaufe.

Karl Fleischer in Steinbach, 37
Richard Bauer aus Eisental,
Karl Walter, Gastwirt „zum Rebstock" in Neuweier.

Digitized by Google

Rebspritzen

in Friedensausführung, aus starkem Kupfer, mit Ledertragriemen, mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck. Ferner

Füllpumpen

mit Batteriespritzen Expreß für mittlere und Großbetriebe.

Revolververstäuber

gebogene Verstäuberrohre zum Bespritzen der Reben von unten.

Schwefelverstäuber

auf dem Rücken tragbar und kleinere.

Handschwefelverstäuber

in bekannt unerreichter Ausführung.

Prospekte kostenlos.

Carl Platz, Maschinen-Fabrik, **Ludwigshafen a. Rh.** 6

VENTILATO

prima. Bester Weinbergsschwefel, konkurrenzlos billig. Sämtliche sonstige Rebschutzmittel zu äußerst billigen Preisen. Vereine und Wiederverkäufer erhalten Sonder-Rabatt.

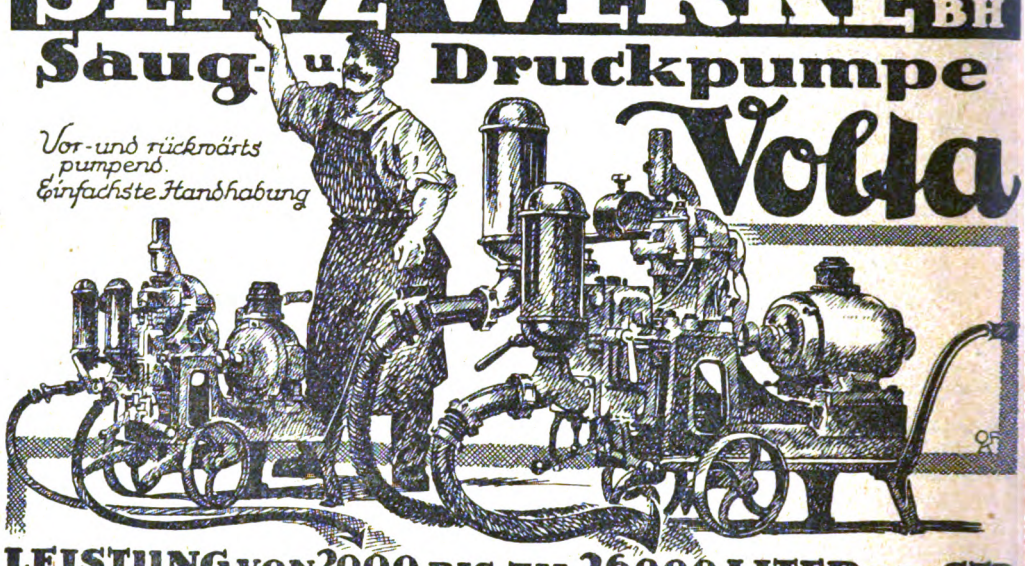
Wilhelm Seidel, Bernkastel-Cues, Mosel.

36

SEITZ-WERKE GMBH

Saug- u. Druckpumpe Volla

Vor- und rückwärts pumpend. Einfachste Handhabung



LEISTUNG VON 2000 BIS ZU 26000 LITER PRO STD.

KREUZNACH RHEINLAND

Etiketten

in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl

GEBRÜDER JILLERT

G.M.B.H.

LITHOGR. KUNSTANSTALT

KLEIN AUHEIM-HANAU

MUSTERKOLLEKTION GRATIS

27

In Preußen und Hamburg erlaubt!

Ihr Traum

reich zu werden geht in Erfüllung

Bestellen Sie noch heute ein Los

187. Sächs. Landes - Lotterie

54 000 Gewinne und 1 Prämie

Elf Millionen 160 000 Mark

Höchstgewinne:

Eine halbe Million Mark

450 000 Mark

300 000 Mk. 150 000 Mk.

100 000 „ 2 zu **50 000 „**

2 zu **30 000 „** 2 zu **25 000 „**

viele große und mittlere Gewinne

Jeden Monat eine Ziehung

1/10 3.— Mk., 1/5 6.— Mk., 1/2 15.— Mk., 1/1 30.— Mk.

Porto für Zusendung berechne ich nicht

Da die Lose frühzeitig vergriffen sein werden, wird um sofortige Bestellung gebeten

Sachau, Hamburg, Fuhlentwiete 24

In Preußen und Hamburg erlaubt!

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 21. Mai 1925 | Nr. 10

Inhalt: K. Müller, Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung S. 91; Prinz, Beiträge über Schädlinge und Krankheiten der Trauben S. 92; K. Müller, Vorsicht beim Umgang mit giftigen Bekämpfungsmitteln S. 96; Geßner, Über die Wirkung der Kahmhefen auf den Wein S. 96; Kleine Mitteilungen S. 98; Rundschau S. 100; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 100; Bücherbesprechungen S. 100; Personalia S. 101; Vorträge und Versammlungen S 101.

Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung.

Von Direktor Dr. K. Müller.
(Mitteilung Nr. 108 des Badischen Weinbauinstituts).

1. Die **Blattfallkrankheit der Reben** (Peronosporakrankheit) bekämpft man mit kupferhaltigen Spritzbrühen. Angebliche Erfolge mit kupferhaltigen Bestäubungsmitteln sind zweifelhaft, deshalb muß davon abgeraten werden.
2. Neben **Kupferkalkbrühe** hat sich überall auch **Nosperalkalkbrühe** bewährt, die den Vorteil rascher Fertigstellung und langer Haltbarkeit besitzt.
3. Eine 1%ige Kupferkalkbrühe genügt zur Bekämpfung der Peronosporakrankheit, denn der Erfolg hängt weniger von der Stärke der Brühe, als von der verwendeten Menge Spritzbrühe und von der Art des Spritzens ab, das mit einem Verstäuber zu erfolgen hat, der feinste Spritztröpfchen erzeugt.
4. Eine schleimige, besser haftende Kupferkalkbrühe als die übliche erhält man, wenn man verdünnte Kupfervitriollösung (in 50 l Wasser 1 kg Kupfervitriol) zu verdünnter Kalkmilch (in 50 l Wasser 1/2 kg frisch gebrannten Kalk, oder 1,5 kg Speckkalk aus der Kalkgrube) gießt (nicht umgekehrt!) Die Brühe darf nicht mehr sauer sein (Prüfung mit Phenolphthaleinpapier).
5. **Nosperalkalkbrühe** stellt man folgendermaßen her: Man streut 1 kg Nosperal in 50 l Wasser und rührt während einer Stunde öfters mit einem Besen um. In einem zweiten Kübel löscht man 250 g frisch gebrannten Kalk (oder man nimmt 1/2 kg Kalk aus Kalkgrube) und verdünnt mit Wasser auf 50 l. Unter Umrühren gießt man dann die Nosperalbrühe in die Kalkmilch. Die Brühe muß weißes Phenolphthaleinpapier rot färben, andernfalls ist noch Kalk zuzusetzen.
6. **Nur gründliches Arbeiten hat Erfolg.** Man spritzt Stock für Stock einer Zeile, zuerst von der einen, dann von der andern Seite. Der Spritzstrahl ist auf die Blattunterseiten, Gescheine und Trauben zu richten. Durch gleichzeitiges Bespritzen **mehrerer Zeilen** läßt sich die Peronosporakrankheit **nicht genügend** unterdrücken.
7. **Der Gebrauch eines vorn aufgebogenen Spritzrohrs** zum Bespritzen der Blattunterseiten erleichtert die Arbeit wesentlich, ebenso Verwendung von Spritzen mit hohem Druck.
8. **An Spritzbrühe darf nicht gespart werden.** Man gebraucht zur einmaligen Bespritzung von 1 Ar mittelhoher Reben etwa 25 l Flüssigkeit.
9. Man spritzt zum erstenmal im letzten Drittel des Monats Mai (gegen den Rotbrenner schon Mitte Mai), zum zweitenmal etwa 14 Tage später, also noch vor der Rebblüte, und das drittemal unmittelbar nach Beendigung der Rebblüte. Nur in Ausnahmejahren wird noch eine vierte Bespritzung Mitte Juli nötig. Die genannten Zeitpunkte werden durch das Weinbauinstitut jährlich bekannt gegeben. In Rebschulen müssen alle 14 Tage bis Ende August die Blattunterseiten bespritzt werden.
10. Den **Mehltau** bekämpft man am sichersten durch **pulverförmigen Schwefel. Geschwefelt wird einmal vor und einmal unmittelbar nach der Rebblüte,** in Mehltaujahren noch öfter und zwar an warmen Tagen, weil nur dann der Schwefelstaub sich zersetzt und den Mehltaupilz abtötet.
11. Den **Heuwurm** bekämpft man heutzutage gemeinsam mit der Peronospora, indem man bei **jeder Peronospora-Bekämpfung** der Spritzbrühe ein arsenhaltiges Mittel (Gift für Menschen und Tiere, darum Vorsicht!) beimengt. In Betracht kommen **Uraniagrün** und die ähnlichen Mittel **Silesiagrün, Urbansgrün** usw. oder das fertige Präparat **Nosprasen.**
12. Herstellung einer **Uraniagrün-** (Silesia-, Urbansgrün-) **Kupferkalk-** (Nosperalkalk) **brühe:**
Um 100 l einer 1%igen Uraniagrünkupferkalkbrühe zu erhalten, gibt man 150—200 g Uraniagrün in 2—3 kg Speckkalk (gelöschtem Kalk) und verrührt bis ein gleichmäßig gefärbter Brei entstanden ist, worauf man auf 50 l auffüllt. In einem zweiten Kübel wurde in 50 l Wasser 1 kg Kupfervitriol oder 1 kg Nosperal gelöst. Man gießt nun die Kupfer- oder Nosperalbrühe unter Umrühren in die Uraniagrün-Kalkbrühe. Silesiagrün oder Urbansgrün-Kupferkalkbrühen werden ebenso hergestellt.
13. Eine **Nosprasenbrühe** erhält man, indem man 1,5 kg Nosprasen in 50 l Wasser einstreut, während einer Stunde sich lösen läßt und dann in eine Kalkmilch gießt, die in 50 l Wasser 400 g frisch gebrannten Kalk oder 1 kg Speckkalk enthält. (Prüfung mit Penolphthaleinpapier, ob alkalisch).
14. **Der Heuwurm läßt sich mit Kupfer-Arsenbrühen nur bekämpfen, wenn die Gescheine tüchtig bespritzt wurden.** Flüchtige Arbeit ist wertlos.
15. Den **Sauerwurm** bekämpft man am wirtschaftlichsten mit arsenhaltigen Stäubemitteln (Dr. Sturmsches Mittel, Uraniazerstäubungsmittel, Verstäubungsmittel Silesia usw.) und zwar durch zweimalige hauchartige Bestäubung der Trauben im letzten Drittel des Juli und 14 Tage später.

Digitized by Google

Beiträge über Schädlinge und Krankheiten der Trauben.

Von J. J. Prinz,
Entomologisches Institut der Winzergenossenschaft Concordia, Helenendorf-Aserbaidjan.

Vorwort.

Vor dem Kriege wurde den Rebschädlingen und Rebkrankheiten wenig Beachtung geschenkt und für die Erforschung derselben fast nichts getan. Während des Krieges und der Revolution geschah in dieser Richtung überhaupt nichts, sodaß bis jetzt in den einzelnen Bezirken die einzelnen Generationen der Schädlinge noch nicht einmal festgestellt sind, trotzdem der Schaden, der durch dieselben jedes Jahr verursacht wird, ein ganz ungeheurer ist. So gingen infolge Mangel an Bekämpfungsmitteln in den Weingärten Concordias im Jahre 1920 auf 1500 Desjatinen (Hektar) rund 1000000 Pud (330000 Zentner) Weintrauben zu Grunde. In den Jahren 1921, 1922 und 1923 wurden in denselben Weingärten nicht weniger als jährlich 300000 Pud (100000 Zentner) allein durch den Sauerwurm (Polychrosis botrana) vernichtet. Somit beläuft sich der Ernteausfall für die Jahre 1920 bis 1923 für nur 1500 Desjatinen auf 3500000 Goldrubel.

Im Vergleich zu diesen Ziffern sind die Summen, die nötig sind, um eine volle Ernte zu erzielen, verschwindend klein. Die Auslagen betragen maximum für die Behandlung gegen Peronospora (Kupfervitriol) 60 Goldrubel, gegen Oidium (Schwefel) 25 Goldrubel, gegen Heu- und Sauerwurm 20 Goldrubel und der Unterhalt des Entomologischen Instituts 2,50 Goldrubel oder insgesamt 107,50 Goldrubel pro Desjatina.

Wenn diese Summe jährlich für die Bekämpfung der Schädlinge und Rebkrankheiten verauslagt wird, haben die Mitglieder der Winzergenossenschaft Concordia die Gewähr, daß sie jährlich nicht weniger als 1000 Pud (330 Zentner) pro Desjatina (Hektar) ernten. Die zum Unterhalt des Entomologischen Instituts nötige Summe ist, wie schon oben erwähnt, verschwindend klein. Ohne dieses Institut riskiert aber der Winzer, daß ihm ein Teil der Ernte verloren geht, selbst wenn alle nötigen Bekämpfungsmittel vorhanden sind, da die genaue Bestimmung der Bekämpfungsperioden und der entsprechenden Mittel die Kräfte des arbeitenden Winzers übersteigen.

Der Heu- und Sauerwurm (Traubenwickler).

Die Hauptarbeit in diesem Jahre (1924) war die Einführung des Dr. Sturm'schen Heu- und Sauerwurmmittels (Esturmit) gegen den bekreuzten Traubenwickler (Polychrosis botrana). Auf Grund meiner dreijährigen Beobachtungen wurden die Zeitpunkte des Auftretens der einzelnen Generationen dieses Schädlings in allen Kolonien, die dem Verbande angehören, festgestellt und auf Grund dieser Termine auch rechtzeitig die Behandlung eingeleitet. Gegen die erste Generation wurde Uraniagrün mit Bordelaiser Brühe, gegen die zweite Esturmit angewandt. Da Esturmit in diesem Jahre zum erstenmal in größerem Umfang angewandt worden ist, so mußte nach vorhergehenden Vorträgen in jeder Kolonie allen Mitgliedern der Zeitpunkt der Anwendung bekanntgegeben werden.

Im laufenden Jahre kamen an die Mitglieder der Genossenschaft

1. Kupfervitriol,
2. Schwefel,
3. Uraniagrün,
4. Esturmit

und etwa 1000 Spritzen und Verstäuber verschiedener Systeme zur Verteilung.

(Es folgen in dem russischen Originalbericht ausführliche biologische Angaben über den bekreuzten Traubenwickler und Schätzungen der von ihm verursachten Schäden. Daraufhin werden verschiedene Methoden zur Bekämpfung des Schädlings beschrieben.)

Chemische Methode.

Parisergrün wurde schon viele Jahre zusammen mit Bordelaiser Brühe von den Winzern angewandt, hat aber im allgemeinen niemand befriedigt. Im Jahre 1922 stellte der Verfasser Versuche durch Bespritzen mit Parisergrün, Tabaklauge und mit dem neuen Arseninsekticid „Esturmit" an. Vor der Anwendung des Insekticids wurden die meteorologischen Verhältnisse der Gegend ermittelt. In Bezug auf die Verteilung der Niederschläge ist die Gandjaer Gegend nicht besonders vorteilhaft, sowohl für Vitriol, als auch für Insekticide. Die folgende Tabelle zeigt die Niederschläge des Gandjaer Rayons in den letzten 34 Jahren:

Monate:	Temperatur:	Niederschläge:
Januar	0,4	9 mm
Februar	2,4	11 „
März	6,4	17 „
April	11,4	27 „
Mai	17,3	34 „
Juni	21,7	35 „
Juli	24,9	17 „
August	24,5	16 „
September	19,3	28 „
Oktober	13,4	22 „
November	7,5	18 „
Dezember	2,2	14 „

Gandja liegt 442 m über dem Meeresspiegel. Die Kolonie Helenendorf liegt 339 m über Gandya, sodaß die Temperatur etwas niedriger und die Menge der Niederschläge fast gleich ist, vielleicht auch etwas größer. Die Tabelle zeigt, daß die meisten Niederschläge im Mai-Juni vorkommen, also gerade in den Monaten, wo Vitriol und Parisergrün angewandt werden müssen. Indessen sind die Niederschläge im allgemeinen nicht derart, daß es nicht möglich wäre, die beiden Mittel zu verwenden. Was die Behandlungszeit gegen die zweite Generation im Juli und August anbelangt, so ist die Lage hier günstiger.

Gegen die erste Generation wandte der Verfasser eine Mischung von Parisergrün mit Vitriol an. Die Bespritzung wurde nach Erscheinen der ersten Eier vorgenommen. Die Ergebnisse waren nicht befriedigend, da in den nicht behandelten Kontrollreihen sich nur etwas mehr Raupen vorfanden, etwa 10 bis 20%. Das gleiche kann über die Tabaklauge mit Bordelaiser Brühe gesagt werden. Die reine Tabaklauge, die nach dem Erscheinen der Raupen verwandt wurde, ergab 25 bis 30% Vernichtung, mit Esturmit, das

Digitized by Google

beim Erscheinen der ersten Raupen angewandt worden ist, wurden etwa 40% vernichtet. Dieses relativ ungünstige Verhältnis wird weniger auf die Nichteignung dieser Gifte, als vielmehr auf die Veränderungen zurückzuführen sein, die durch das Wachstum der Gescheine während der Raupenperiode selbst vorkommen und endlich auf die Niederschläge. Als beste Zeit für die Bekämpfung muß die Periode der ersten Migration der Larve angesehen werden. So z. B. kamen im Jahre 1923 die ersten Raupen am 23. Mai heraus. Ihr Massenerscheinen begann in den ersten Tagen des Juli und endete am 10. Während dieser 15 Tage nahmen die Knospen bedeutend im Wachstum zu und warfen vom 7. Juni ab die Käppchen ab. Selbst bei sorgfältigem Bespritzen wird nicht mehr als die Hälfte der Gescheine mit Flüssigkeit bedeckt. Je größer die Gescheine werden, desto kleiner wird die bespritzte Oberfläche. Der Tabak wirkt mehr als ein äußerliches Insekticid. Infolge der Spinnengewebe und der gebildeten Raupennester kann die Flüssigkeit schwer bis zu den Raupen durchdringen; als innerliches Insekticid verdunstet er viel zu stark. Besser ist es mit dem Esturmit bestellt. Der große Vorteil des letzteren besteht darin, daß seine Teilchen zehnmal kleiner sind als die des Parisergrüns. Andererseits dringt Esturmit als Pulver besser in die Blüten. Es haftet ziemlich gut an, seine Wirkung wird aber durch das Wachstum und den Regen etwas vermindert.

Auf Grund der Versuche im Jahre 1923 kam der Verfasser zu folgenden Schlußfolgerungen: Esturmit ergab zwar etwas bessere Resultate, doch kann für das nächste Jahr gegen die erste Generation das Parisergrün oder Uraniagrün mit Bordelaiser Brühe empfohlen werden, wenn die Perioden gegen Peronospora und Sauerwurm zusammentreffen; wenn nicht, so ist bei massenhaftem Auftreten der Motten die Anwendung des Esturmits angezeigt. Dieser Vorschlag wird gemacht, weil die Anwendung von Parisergrün mit Vitriol den Bekämpfungsprozeß nur um die Kosten des Grüns verteuert, das sind etwa 2 Goldrubel für 1 Desjatina, während eine einmalige Esturmitpulverung auf etwa 10 Goldrubel pro Desjatina zu stehen kommt.

Die drei Insekticiden werden auch bei der zweiten Generation verwandt. Die nachstehende Tabelle zeigt, daß bei einmaligem Bespritzen der zweiten Generation mit Parisergrün bis zu 16% der Ernte verloren gingen, während bei einer einmaligen Esturmit-Anwendung unter den gleichen Bedingungen nur 0,82% verloren gegangen sind. Ferner wurde festgestellt, daß auf dichtbesetzten Trauben die Beschädigungen bedeutend stärker waren, als auf mehr lockeren Trauben.

Mit Esturmit wird also eine Wirkung auch auf Traubensorten mit sehr dichtbesetzten Trauben erzielt, wie z. B. „Tawkwieri". Die Versuche mit Tabak und Bordelaiser Brühe haben ein noch schlechteres Ergebnis gezeitigt als Uraniagrün. Die Nachzählungen an 10 Rebstöcken Tawkwieri auf drei Drähten System Guio — der Beerenansatz war durchschnittlich nicht dicht — ergaben nach der Behandlung mit Esturmit 0%, nach Parisergrün 4% und ohne Behandlung 6% faule Beeren. An 14 Stöcken Rundweiß, die mit Esturmit behandelt wurden, waren 0%, bei unbehandelten Sträuchern dagegen 5% faule Beeren. Die angeführten Zahlen zeigen, daß die besten Ergebnisse mit Esturmit erzielt werden. Dies erklärt sich dadurch, daß das Esturmit infolge seiner Feinheit in alle Zwischenräume der Trauben eindringt, und dieselben besonders beim Bestäuben von unten nach oben auch auf der Innenseite mit Pulver bedeckt werden. Das Anhaften ist gut, in den unteren Hälften hält sich das Pulver etwa einen Monat und noch länger, sogar nach Regen. Von oben geht es zwar ab, fällt aber auf die Berührungspunkte der Früchte, wo auch das Eindringen der Sauerwurmraupe stattfindet. 25 russ. Pfund des Pulvers, die für 7500 Rebstöcke auf einer Desjatina genügen, kosten 10 Rubel, die Arbeit 1 Rubel, zusammen 11 Rubel. Die Bestäubung wird mit einem gewöhnlichen verschlossenen Schwefelverstäuber vorgenommen. Ein einmaliges Bespritzen mit Bordelaiser Brühe und Parisergrün oder nur mit Grün stellt sich nicht billiger, wenn die Kosten der Mittel und der Arbeit berücksichtigt werden, und die Bespritzung mit Tabaklauge kommt zweifellos noch teuerer zu stehen.

Außerdem muß man noch den psychologischen Moment berücksichtigen. Jeder Winzer wird eher bereit sein, einige Rubel mehr für ein Mittel zu bezahlen, als sich Mühe und Arbeit mit Bespritzen zu machen, welches Pferde, Fässer, Wasser und viele Arbeitskräfte erfordert und auch die Arbeit selbst eine schwierigere ist.

Winzer! Der Mehltau (Aescherich) **ist an Elblingreben am Tuniberg bereits festgestellt.** Wo sich auch nur Spuren der Krankheit zeigen, **sofort schwefeln.**

Gegen die Peronosporakrankheit und den Heu- und Sauerwurm muß jetzt schon vorgegangen werden (vgl. Schädlingsbekämpfung auf Seite 98).

An vielen Stellen des Landes zeigt sich die **Kräuselkrankheit** (Kurzknotigkeit) **des Weinstocks.** Solche Stöcke können zu normalem Wachstum gebracht werden, wenn man sie **mit 1%iger Solbarlösung oder mit Nikotinschmierseife** (1,5 kg 10%iges Nikotin, 500 g Schmierseife auf 100 Liter Wasser) **bespritzt.**

Wo sich der **Rebstichler** stärker zeigt, **bestäubt man die Reben mit einem Arsenverstäubungsmittel** (Dr. Sturm'sches Mittel, Urania- oder Silesia-Zerstäubungsmittel, Aresin).

Digitized by Google

Parisergrün:

Anzahl der Trauben an 1 Rebstock		Zahl lebender Raupen an den Trauben	Anzahl vernarbter Beeren a und b	Anzahl verfaulter Beeren	Gesamtanzahl der Beeren an den Stöcken
dichtbesetzte Trauben	Lockere Trauben				
—	8	11	9	36	620
4	—	10	28	24	—
—	6	9	14	24	705
6	—	16	33	116	—
—	4	—	—	—	—
8	—	—	27	270	954
—	6	3	6	23	785
7	—	12	16	78	—
—	2	2	7	18	1217
13	—	16	42	315	—
—	3	—	—	—	904
7	—	—	24	141	—
—	4	2	8	12	690
5	—	7	8	42	—
—	2	—	—	—	—
11	—	15	29	240	1043
61	35	103	251	1338	6918

1338 verfaulte Beeren stellen 15% der Gesamtbeeren auf den Rebstöcken dar.

Esturmit:

Anzahl der Trauben an 1 Rebstock		Zahl lebender Raupen an den Trauben	Anzahl vernarbter Beeren a und b	Anzahl verfaulter Beeren	Gesamtanzahl der Beeren an den Stöcken
dichtbesetzte Trauben	Lockere Trauben				
—	6	—	8	3	671
6	—	—	22	3	—
—	6	—	4	2	711
5	—	3	23	15	—
—	2	1	—	1	400
5	—	2	10	4	—
—	4	—	4	—	623
4	—	2	24	—	—
—	3	1	2	1	1325
15	—	4	49	29	—
—	3	—	—	9	630
6	—	—	—	15	—
—	2	—	—	—	—
8	—	1	39	—	950
—	—	—	—	—	1018
20	—	3	17	—	—
—	5	—	—	—	1103
15	—	2	14	—	—
—	8	—	—	—	—
6	—	—	7	—	—
90	39	19	227	72	8518

72 verfaulte Beeren stellen 0,82% der Gesamtanzahl dar.

Anwendung des Esturmits und Calciumarsenits gegen die erste Sauerwurmgeneration im Jahre 1924.

Im Jahre 1924 wurden vergleichende Versuche angestellt 1. mit Esturmit, 2. mit Urania- und Bordelaiser Brühe. Eine Gartenfläche von 600 Quadrat-Saschen (1 q saschen= 2,133 qm) wurde in drei Teile geteilt: 1/3 wurde noch vor dem Erscheinen der Raupen mit Esturmit gepulvert, das zweite Drittel mit Urania- und Bordelaiser Brühe bespritzt und das letzte Drittel zur Kontrolle ohne Behandlung gelassen. Am Ende der Blüte, noch vor dem Verpuppen der Raupe, wurde eine Nachzählung den Reihen nach vorgenommen, und zwar aus jedem Drittel 100 Stöcke jeder Sorte (Rundweiß und Tawkwieri). Es wurde die Anzahl der Raupennester, d. h. die Verschlingungen der Gescheine und Blüten, die durch Raupen verursacht wurden, einerseits und die Anzahl der Raupen andererseits festgestellt. Das Ergebnis ist folgendes:

Tawkwieri:

Insektizid	Anzahl der Rebstöcke	Anzahl der Gescheine	Anzahl der Raupennester	Anzahl der Raupen	%
Esturmit	100	1902	653	275	37,5
Urania mit . Vitriol	100	2220	888	576	79
Kontrolle	100	2040	884	731	100

Rundweiß:

Insektizid	Anzahl der Rebstöcke	Anzahl der Gescheine	Anzahl der Raupennester	Anzahl der Raupen	%
Esturmit	100	1456	425	105	24
Uraniagrün	100	1737	688	304	70
Kontrolle	100	1365	523	434	100

Wird bei prozentualer Berechnung auch die Anzahl der Blüten berücksichtigt, so ändern sich die Zahlen um etwa 2 bis 4%; auch in einem anderen Bezirke wurden analoge Versuche in der oben angeführten Weise ausgeführt und im allgemeinen fast die gleichen Zahlen festgestellt. Bei zweimaliger Pulverung mit Esturmit, verglichen mit einer einmaligen Bestäubung und einmaligem Bespritzen, war der Prozentsatz lebender Raupen im ersten Falle (Tawkwieri) noch niedriger: z. B. auf 365 Raupen der Kontrollfläche konnten in der behandelten Fläche nach zweimaligem Bestäuben nur 45 Raupen festgestellt werden, im ganzen also 13%, sodaß 87% als vernichtet angesehen werden konnten.

Diese Versuche zeigen, daß gegen die erste Generation das Esturmit sehr wirksam ist, besonders wenn die Pulverung noch vor dem Erscheinen der Raupen vorgenommen wird, d. h. sowohl vor als nach der Blütezeit, oder besser kurz vor dem Verblühen. Eine zweite Bestäubung ist zweckmäßig, weil die Kelchblätter von den Knospen abfallen und die Trauben rasch wachsen.

Digitized by Google

Eine ausgedehnte Verwendung des Esturmits gegen die zweite Generation wurde auf einer Fläche von 1000 Desjatinen vorgenommen u. ergab folgendes Resultat: Die Grundbedingung einer erfolgreichen Anwendung von Trockenpulvern gegen Sauerwurm ist die Feststellung des richtigen Zeitpunktes. Die Bestäubung muß noch vor dem herauskriechen der Raupen aus den Eierchen stattfinden. Wie bereits erwähnt, fielen diese Perioden in den letzten drei Jahren überein, weshalb sich der Verfasser im Jahre 1924 in allen Kolonien der Ermittlungen von 1922/23 bediente. Tatsächlich erschien die zweite Generation der Raupen zur gleichen Zeit wie in den vorherigen Jahren. In Helenendorf schlüpften die ersten Raupen sogar an demselben Tage wie im vorigen Jahre heraus.

Zur Verstäubung wurde der Schwefelverstäuber „Grün" benutzt, wobei die Regulierungsvorrichtung vollständig geschlossen wurde, da bei der geringsten Öffnung viel zu viel Pulver verbraucht wurde. Die Bestäubung wurde an dem vorher bestimmten Tage vorgenommen, d. h. am 6. Juli morgens; es war ganz windstill. Das Pulver haftet dann besonders gut, wenn es vollständig trocken ist, die Luft und die Sträucher dagegen feucht. Sind auf den Trauben Wassertropfen, so entstehen kleine Verbrennungen. Das Pulver dringt in alle Teile der Reben ein, häufig sogar durch 3 bis 4 Reihen. Beim Bestäuben muß der Arbeiter so gehen, daß das Esturmit ihm weder in den Mund, noch in die Nase eindringen kann. Sprechen und Rauchen wird nicht empfohlen. Brillen und Respiratoren haben die Arbeiter nicht benutzt, nur einige haben den Mund und die Nase durch ein Taschentuch geschützt. Klagen über schädliche Wirkung des Pulvers sind nicht laut geworden. Im allgemeinen haben die Arbeiter diese Arbeit der Schwefelbestäubung vorgezogen, weil dabei keine Entzündung der Augen hervorgerufen wurde.

Für eine Desjatine mit 7500 Stöcken wurden 25 russische Pfund (10 kg) des Pulvers verwendet. Das Esturmit ist sehr gut und bequem verpackt. Es befindet sich in 5-kg-Papierbeuteln und der Beutel wiederum in einer Schachtel. Beim Umleeren in den Verstäuber braucht der Beutel nicht aus der Schachtel herausgenommen zu werden und die Füllung ist leicht zu bewerkstelligen. Dank dieser Verpackung wird das Pulver nicht verschüttet und die Arbeit geht bedeutend schneller vonstatten. Ein Arbeiter kann eine Desjatine in 5 bis 6 Stunden bestäuben. (Das Esturmit ist für Tiere unschädlich, was daraus hervorgeht, daß das in Weinbergen wachsende Gras schon am Tage nach der Bestäubung Pferden und sonstigen Tieren als Futter ohne Schaden verfüttert werden konnte.)

In einigen Gärten wurde 10 Tage nach der ersten Bestäubung eine zweite vorgenommen. Die Wirkung der Insekticide wurde wieder durch Zählen der beschädigten Trauben ermittelt. Die Nachzählungen wurden in den Versuchsgärten der einzelnen Kolonien vorgenommen und der Unterschied zwischen behandelten und unbehandelten Weinbergen durch eine besondere Kommission festgestellt. Die nachstehenden Zahlen beziehen sich auf volle Trauben, da auf den nicht dichtbesetzten weder in dem einen, noch in dem anderen Falle beschädigte Trauben vorgefunden wurden.

Tawkwieri:

	Stöcke	Beeren		Schaden
Esturmit	150	15000	70 a 67 c	0,45 %
Calciumarsenit	150	15000	36 a 45 c	0,3
Urania mit Vitriol	150	15000	604 a 613 c	4,1
Cusisa	150	15000	74 a 86 c	0,87
Kontrolle	150	15000	748 a 596 c	4,0

Diese Zahlen ergeben sich in einem behandelten Garten, in dem überhaupt wenig Raupen verbreitet waren. In einem anderen Garten mit stark behangenen Stöcken in der Nähe von Gandja wurde nach einmaliger Bestäubung mit Esturmit der Schaden mit nur 3 % und bei zweimaliger Bestäubung mit nur 1 1/2 % festgestellt. In Gärten, die mit Uraniagrün und Vitriol gespritzt wurden, erreichte der Prozentsatz eingetrockneter und verfaulter Trauben 20 bis 30 %. In der Kolonie Taus wurden 30 Desjatinen bestäubt und nur zwei Gärten zu je 1/2 Desjatina blieben unbestäubt. Der Unterschied zwischen diesen Gärten fiel schon von weitem auf: Während in den behandelten Weinbergen die Trauben einen vollkommen gesunden Eindruck machten, kamen in den nicht gepulverten Gärten bis zu 50 % verfaulter Beeren vor. Die Nachzählung ergab, daß in den bestäubten Gärten 1/2 bis 1 %, in den unbestäubten 20 bis 25 % der dichtbesetzten Tawkwieri-Trauben beschädigt waren, auf Rkaziteli- und Rundweiß-Trauben kamen 10 bis 15 %. Lockere Trauben wiesen fast gar keine Beschädigungen auf. Analoge Bilder wurden in Gärten bei Akstafa in Grünfeld beobachtet: in nicht bestäubten 15 bis 25 %, in den behandelten 1 bis 2 %. Es wurde auch ein Unterschied nach dem Grade der Pulverung festgestellt: bei einem Verbrauch von 15 Pfund Esturmit auf einer Desjatine waren die Beschädigungen zweimal so groß als bei Verwendung von 25 Pfund.

Auch gegen die dritte Generation, die zuweilen einen noch stärkeren Schaden als die zweite verursacht, wurde das Esturmit angewandt, allerdings nur in Versuchsgärten. Trotzdem z. B. bei Akstafa die zweite Generation dank der Bestäubung vernichtet wurde und einen nur unbedeutenden Schaden brachte, war die dritte Generation in einigen Gärten sehr verbreitet: es wurden bis zu 20 Eierchen in vollen Trauben (Tawkwieri) beobachtet. Während des Mottenflugs regnete es und infolgedessen war die Eierablage stärker. Eine dritte Pulverung wurde nicht vorgenommen. Der Herbst war ziemlich trocken und die beschädigten Trauben faulten nicht, sondern schrumpften und trockneten ein. Ein Garten wurde in zwei Teile geteilt, ein Teil wurde bestäubt, der andere nicht. In dem gepulverten Teil waren 1 bis 2 % der vollen Trauben, im ungepulverten 25 % beschädigt. Diese Trauben faulten nicht und trockneten auch nicht ein, sie gaben aber weniger Saft. Von dieser Fläche wurden um etwa 100 Pud (1600 kg) weniger geerntet als von der ersten, d. h. rund 15 % weniger, dafür aber hatte der Wein aus dem beschädigten Teil 2 % mehr Zucker. In Helenendorf wurden von mir Versuchsreihen sowohl mit Esturmit, als auch mit Calciumarsenit bestäubt. Wie auch während der zweiten Generation waren an Rundweiß und Rkaziteli fast gar keine beschädigten Trauben festzustellen, auch am Tawkwieri wenig. Die Pulverung wurde fünf Wochen vor der Weinlese vorgenommen.

Digitized by Google

Die Bedeutung der Traubenformen.

Wie wir sehen, ziehen die Sauerwurmraupen volle Trauben vor. Ferner bevorzugen sie Sorten mit seitlicher Verästelung. Für die Anwendung von Pulvern ist dieser Umstand sehr wichtig. Die Räupchen halten sich gerne an den Berührungspunkten der Verästelungen mit dem Hauptteil der Trauben auf. Bei Bekämpfung der zweiten und dritten Generation zeigte es sich, daß es leichter ist, die Schädlinge auf solchen Rebsorten zu bekämpfen, die zwar dichte Trauben haben, aber ohne Verästelung sind, wie z. B. Rkaziteli, Rundweiß, Täbris und Muskat. Ein ganz anderes Bild ergibt sich bei Tawkwieri und Schalltrauben mit ihren ziemlich langen Verästelungen. Das Pulver kann nicht in genügender Menge zwischen die Verästelungen dringen, sodaß die Raupen dort unbeschädigt bleiben.

Einfluß des Regens.

Nach der Bestäubung wird das Pulver am leichtesten von den oberen Traubenteilen weggespült. Unten und seitlich bleibt das Pulver auch nach dem Regen haften und da die Raupen die Trauben gewöhnlich von der Mitte aus angreifen, so vergiften sie sich dabei.

Weinanalyse.

Obwohl in Deutschland eine ganze Reihe von Weinanalysen auf Arsen nach Anwendung von As-Verbindungen vorgenommen wurde, wobei festgestellt werden konnte, daß sie 5 Wochen vor der Weinlese unbedenklich bei beliebigen Niederschlagmengen verwendet werden können, wurden auch bei uns diesbezügliche Untersuchungen vorgenommen.

Tawkwieri wurde am 2. September mit Esturmit bestäubt. In demselben Garten wurde auch Calciumarsenit angewandt. Niederschläge im September: 2. September 3 mm, 5. September 8 mm, Weinlese am 4. Oktober. Die Hälfte der von mit Esturmit bestäubten Stöcken gewonnenen Trauben wurde abgebeert vergoren: sie ist mit Nr. 1 bezeichnet. Die andere Hälfte wurde mit den Trestern vergoren und mit Nr. 2 bezeichnet. Dasselbe wurde mit den Trauben gemacht, die mit Calciumarsenit bestäubt wurden: im Faß Nr. 3 befindet sich Wein, der ohne Trester gegoren hat und im Faß Nr. 4 Wein, der auf den Trestern gärte.

Nach der Gärung wurden Proben dieser Weine dem chemischen Laboratorium des Narkomsdraw in Tiflis eingesandt, wo Dr. A. D. Kupzis eine sorgfältige quantitative Analyse auf Arsen vornahm und folgende Ergebnisse feststellte:

Nr. 1 — 0,0002475 % (As_2O_3)
Nr. 2 Spuren von As konnten nicht ermittelt werden.
Nr. 3 — 0,000033 %
Nr. 4 — 0,0000825 %.

In allen vier Proben war also eine so geringe Menge von Arsen vorhanden, daß eine Vergiftung nicht vorkommen kann.

❖

Vorsicht beim Umgang mit giftigen Bekämpfungsmitteln.

In diesem Jahre werden die arsenhaltigen Spritz- und Verstäubungsmittel, die sich bei zahlreichen in den letzten Jahren durchgeführten Versuchen recht gut bewährt haben, voraussichtlich in viel größerem Umfange als bisher zur Bekämpfung der Schädlinge Verwendung finden. Damit steigt aber auch die Möglichkeit, daß man sich bei Gebrauch dieser Mittel vergiftet. Es ist deshalb dringend nötig, sich stets bewußt zu bleiben äußerst gefährliche Gifte vor sich zu haben, die, selbst in geringsten Mengen in den Magen gebracht, schwere Vergiftungserscheinungen oder den Tod herbeiführen können. Ich halte es für umso nötiger die Winzer jetzt bei Beginn der Schädlingsbekämpfung zur Vorsicht beim Umgang mit Arsenpräparaten zu mahnen, weil neuerdings ein Kaiserstühler Winzer mit typischer chronischer Arsenvergiftung in die medizinische Klinik in Freiburg eingeliefert wurde. Da der Winzer im vergangenen Sommer mit einem arsenhaltigen Spritzmittel den Sauerwurm bekämpfte, liegt die Vermutung nahe, daß er bei dieser Arbeit es an der nötigen Vorsicht hat fehlen lassen. Darum mögen nachstehende Vorsichtsmaßregeln von den Winzern beachtet werden:

Wer arsenhaltige Spritz- oder Verstäubungsmittel verwendet, muß sie in fest verschlossenen Behältern an Stellen aufbewahren, die Unbefugten unzugänglich sind.

Die Gifte soll man nicht mit den Händen berühren und beim Verstäuben darauf achten, daß der giftige Staub nicht eingeatmet wird.

Beim Spritzen und Verstäuben der Gifte soll man nicht rauchen und nach jeder Arbeit die Hände gründlich waschen, bevor man irgendwelche Nahrung zu sich nimmt.

Zum Schutz des Mundes soll man beim Arbeiten mit diesen Giften vor den Mund ein Tuch binden und nicht gegen den Wind spritzen oder stäuben.

Die letzte Anwendung arsenhaltiger Mittel gegen den Sauerwurm muß im ersten Drittel des August beendet sein.

Jede geringste Gesundheitsstörung ist sofort dem Arzt zu melden, vor allem bei Eintritt von blutigem Durchfall.

Wer diese Vorsichtsmaßnahmen beachtet, der wird anstandslos mit den giftigen Arsenmitteln arbeiten können, die wir heutzutage im Kampf gegen die Rebschädlinge nicht mehr missen wollen. K. Müller.

❖

Über die Wirkung der Kahmhefen auf den Wein.

Eine in Heft 12, 6. Jahrgang, von „Wein und Rebe" erschienene Arbeit von Prof. R. Meißner enthielt Versuche mit 35 verschiedenen Kahmheferassen. In der Art der Kahmdeckenbildung zeigen sich weitgehende Unterschiede, nur im ersten Entwicklungsstadium sind die Decken aller in Frage stehenden Kahmheferassen anfänglich zart und farblos. Faltungen und Runzlungen gestalteten sich dann verschieden. Der spätere Farbton (gelb, rotviolett, olivgrün und weißgrau) ist für die einzelnen Rassen charakteristisch. Je nach Rasse bildet sich beim Hinabsinken der Decken ein in Farbe verschiedener, mehr oder weniger lockerer oder

Digitized by Google

fester Kahmtrub. Die Zellgröße ein und derselben Rasse schwankt außerordentlich. Nach dem Wachstum in Riesenkulturen unterscheidet der Verfasser vier Typen: Erstens glatte Riesenkolonien, zweitens kreisrunde kompakte Kolonien, einen dritten Typus, der dem zweiten ziemlich ähnlich ist, auf der Oberfläche aber mehr Teilung besitzt, endlich einen vierten, der sich durch zierliche Formen auszeichnet. Zwölf der untersuchten Arten zählten infolge endogener Sporenentwicklung zu den Decken bildenden Saccharomyzeten.

Auf wenig Traubensaft (Most) kultiviert bewirkten die 35 Rassen rasche Säureverminderung, auf größeren Mengen gezogen teils Säureverminderung, teils Säureerhöhung. Das hing von der Rasse ab, je nachdem der Säurebildungsprozeß den Säurezerstörungsprozeß übertraf oder nicht. Säurebildung und Säurezerstörung werden von jeder Kahmhefe zugleich ausgeführt. Steht Luftsauerstoff ungehindert zur Verfügung, so tritt rasche Deckenbildung ein. Es übertrifft in diesem Falle die Säurezerstörung die Säurebildung, vorausgesetzt, daß die Kahmhefe den Zucker nur wenig anzugreifen und zu Säure umzusetzen imstande ist. Bei Sauerstoffmangel, also unter ungünstigen Wachstumsbedingungen, findet Säurezunahme im Moste statt, selbst dann, wenn die Hefe den Zucker nur wenig zu zersetzen vermag.

Aus dem Zucker werden flüchtige Säuren, vor allem die Buttersäure, gebildet. Doch entsteht daneben auch feste Säure. Infolge der Sauerstoffatmung der Kahmhefen wird dem Moste Wasser zugefügt, feste und flüchtige Säuren zerstört und alkalisch wirkende Substanzen gebildet.

Bei Kultivierung der verschiedenen Kahmhefen auf künstlichen Nährlösungen verhielten sich die einzelnen Rassen verschieden. Am besten gediehen alle auf Milchsäurelösung, dann folgte Bernsteinsäure und Apfelsäure. Wein- und Zitronensäure üben bei gleichzeitiger Anwendung mit anderen organischen Säuren einen vermehrungshemmenden Einfluß aus. Bei Vorhandensein mehrerer Säuren in der Nährlösung wird stets die am meisten zusagende zuerst verzehrt. Sind in der Nährlösung zwei zusagende Säuren vorhanden, so zeigt sich erhöhtes Wachstum der Kahmhefen. Die Säuren werden bis zu Kohlensäure und Wasser zerlegt und zum Aufbau des Zelleibes benutzt. Das gleiche gilt für die übrigen Kohlenstoffquellen wie Trauben- und Rohrzucker, Alkohol und Glyzerin. Als Stickstoffquellen sagen Ammoniumphosphat, Ammoniumnitrat und Ammoniumchlorid am meisten zu, weniger weinsaures Ammonium und Asparagin. Bei der Verarbeitung kohlenstoffhaltiger Bestandteile treten als Stoffwechselprodukte auch organische Säuren wie Buttersäure, ferner Schwefelwasserstoff und Azetadehyd auf.

Bei den vom 4. 2. 1913 bis 21. 1. 1919 laufenden Versuchen über das Verhalten der Kahmhefen auf Alkoholgehalt, titrierbare Säuren, Gesamtsäure, Glyzerin, Extrakt, Asche, flüchtige Säuren, Alkali der Asche, Zucker, spezifisches Gewicht und Verhältnis von Alkohol zu Glyzerin eines Weines ergaben sich folgende Resultate: Schon nach 5 Monaten war der Alkoholgehalt der Versuchsweine, der ursprünglich 50,5 bis 60,5 g im Liter betrug, je nach Kahmheferasse um 2,7 bis 12,2 g gesunken, nach etwa 14 Monaten im Höchstfalle um 50,4 g. Von der Gesamtsäure, ursprünglich 12‰, belief sich in der gleichen Zeit der Verlust zwischen 4,2 bis 9,3‰. Die Weinsäure wurde nur wenig angegriffen. Bezüglich des Glyzerins verhielten sich die Kahmhefen sehr verschieden. Durch einzelne Rassen wurde eine starke Abnahme im Wein bedingt, durch andere dagegen nur in geringem Maße oder überhaupt nicht. Von den übrigen Ergebnissen interessiert noch der Gehalt an flüchtiger Säure, der anfänglich zu-, dann wieder abnahm. Die Erscheinung erklärt sich dadurch, daß Essigsäure einzelnen Kahmhefenrassen ein zusagender Nährboden ist.

Die Versuchsergebnisse zeigen, daß die Kahmhefen infolge ihrer zerstörenden Tätigkeit zu den schädlichsten Weinpflanzen gehören. Die Ansicht, ein Wein sei am haltbarsten, wenn er unter einer Kuhnendecke (seiner eigenen Haut) stecke, ist irrig und zu bekämpfen. Wenn Apfelweine durch eine Kuhnendecke gelegentlich vor dem schwarzen Bruch geschützt wurden, so kommt das daher, daß durch dieselbe der Luftsauerstoff vom Wein abgeschlossen wurde. Dadurch konnte das Eisen aus der Oxydulstufe in die Oxydstufe nicht übergehen und mit dem Gerbstoff die als schwarzen Bruch bekannten feinflockigen Ausscheidungen nicht bilden. Je säureärmer ein Wein ist, umso leichter neigt er zum Schwarzwerden. Durch die Anwesenheit von Kahmhefen wird also der schwarze Bruch nicht verhütet, sondern gefördert. Schutz gegen Schwarzwerden bieten in erster Linie Weinsäure und Apfelsäure, geringeren Milch- und Bernsteinsäure, nicht aber Essigsäure. Wenn ein Apfelwein trotz Kuhnen unter der Decke glanzhell bleibt, so hängt das ganz von der Heferasse ab, je nachdem sich beim Zubodensinken die Decke feinflockig auflöst oder die sinkenden Fetzen kompakt bleiben.

Als Vorbeugungsmaßnahmen zur Verhütung der Kahmkrankheiten der Weine kommt schnelle Kelterung der Trauben und gute Gärführung in Frage, wobei das Einschwefeln der Moste mit 15 g Kaliumpyrosulfit pro hl und die Verwendung von Rein- oder Sulfithefe große Vorteile bietet. Bei Rotweinbereitung ist der Tresterhut bei offener Gärführung des öfteren unterzustoßen. Ratsam ist die Anwendung von Senkböden. Am wichtigsten ist das Auffüllen der Fässer nach beendeter Gärung, um den zur Entwicklung der Kahmpilze notwendigen Luftsauerstoff möglichst fernzuhalten. Besteht keine Möglichkeit zum Auffüllen der Gebinde, so ist der Leerraum alle vier Wochen mit nicht abtropfenden Schnitten einzuschwefeln. Für im Zapf liegende Fässer leisten Kuhnenhüter, bei denen flüssige schwefelige Säure zur Verwendung kommt, wie bei Lahrs Weinfreund, gute Dienste. Bei Verbesserung von Weinen achte man auf die richtige Gärtemperatur des Weines und des Kellers, damit den echten Weinhefen zur Ausübung ihrer Tätigkeit die günstigsten Bedingungen gegeben sind und die Kahmhefebildung nicht überhand nimmt. Sollen Weine auf Flaschen gefüllt werden, so spüle man dieselben in schwefligsäurehaltigem Wasser aus und lasse vor Einfüllen des Weines zur Vertreibung der Luft Kohlensäure einströmen und verwende nur das beste Korkmaterial.

Weine, die nur an der Kahmkrankheit leiden, werden so geheilt, daß man den Leerraum mit einem sehr starken Einbrand versieht, durch den die Kahmhefen abgetötet werden, und den Wein vorsichtig abläßt. Teile der Kahmdecke dürfen keinesfalls in das neue Faß mit hinübergehen.

Digitized by Google

Die Verwendung des Neddermannschen Probierhahnes und ähnliche Vorrichtungen, um den Stand des Weines im Fasse genau kontrollieren zu können, ist vorteilhaft. Kahmige Rotweine werden am besten pasteurisiert, indem man sie auf 62–65° C erwärmt. Hierdurch werden die Kahmhefen abgetötet. Kahmig gewesene Weine sind in spundvollen Fässern zu halten und kühl zu lagern (6–8°). Hat der Wein geschmacklich stark gelitten, so ist ein sachgemäßer Verschnitt anzuraten. Umgärung kahmiger Weine ist nach dem Weingesetz nicht statthaft. Fässer, die kahmige Weine enthielten, sind gründlichst zu säubern und zu dämpfen.

Bei kahmigen Weinen oder Mosten, die noch Zuckerreste enthalten, wird zur Wiederherstellung zunächst der bezeichnete Weg beschritten und dann für Durchgärung unter Verwendung von Sulfithefe Sorge getragen. Enthält der Wein flüchtige Säure, so ist der Sulfithefezusatz auf 5 l pro hl zu bemessen. Bei Obstmosten ist unter Umständen Stickstoff in Gestalt von Chlorammonium oder phosphorsaurem Ammonium zuzusetzen.

Sind Weine gleichzeitig mit noch anderen Krankheiten oder Fehlern behaftet, so wird stets erst die Kahmkrankheit beseitigt und hierauf zur weiteren Heilung des Weines geschritten. Geßner.

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut in Freiburg i. Br. hat am 12. Mai folgendes bekannt gegeben: Die starken Regenfälle am 8. und 9. Mai lassen einen Peronosporaausbruch vom 23. bis 27. Mai erwarten. Es empfiehlt sich deshalb bis dahin die erste Bespritzung der Reben mit 1%igen Kupferbrühen (Kupfervitriol, Nosperal) durchzuführen. Vor allem sind die Blattunterseiten und Gescheine zu bespritzen. Da auch die Heuwurmmotten schon stark fliegen, müssen bei dieser ersten Bespritzung der Brühe gleich 150 g Uraniagrün (Silesiagrün usw.) zugesetzt werden oder man spritzt mit 1,5%iger Nosprasenkalkbrühe (wirkt gegen Peronospora und Heuwurm gleichzeitig). In Rotbrennerlagen muß man schon vor dem 20. Mai spritzen.

Weinversteigerung in Offenburg.

Bei der Fortsetzung der Weinversteigerung am 6. Mai waren in der Hauptsache 1924er Weißweine und Rotweine vertreten. Die Kauflust war genau so schlecht wie am Vortage, denn es wurden nur 125 hl verkauft. 1924er Staufenberger Klingelberger von Prinz Max zu 153 Mk, Ortenberger Klingelberger vom St. Andreashospital zu 148 Mk., Staufenberger Clevner von Prinz Max zu 178 Mk., Durbacher Steinberg Clevner Auslese zu 172 Mk., Durbacher Clevner von Neveu zu 180 Mk., Ortenberger Clevner, St. Andreashospital zu 173 Mk., Staufenberger Ruländer, Prinz Max 264 Mk., Gaisbacher Ruländer 161 Mk., Ortenberger Ruländer 145 Mk., je hl; 100 Fl. 1921er Blankenhornsberger Silvaner Mk. 3.10 die Flasche, 1924er Waldulmer Pfarrberg Rotwein 240 Mk., Ortenberger Burgunder, St. Andreashospital 170 Mk., 1923er Diersburger Burgunder, v. Roeder 165 Mk., 1923er Zeller Burgunder, zu Frankenstein, 186 Mk. Auch diesmal gingen nach der Versteigerung wieder einige Sorten zu höheren Preisen ab, als während der Versteigerung geboten wurde. — Überblickt man das Ergebnis der zweitägigen Offenburger Versteigerung, so wurden von 1050 hl angebotenem Wein nur 279 hl oder nur etwas über 1/4 verkauft. Diese geringe Nachfrage charakterisiert mehr als viele Worte die Notlage, in welcher sich der Weinbau befindet. K. M.

Die Ergebnisse der Weinprämiierung des oberbad. Weinbauvereins.

Über die vom oberbadischen Weinbauverein am 2. Mai d. Js. in Müllheim veranstaltete Weinprämiierung haben wir im allgemeinen bereits in der vorangegangenen Nummer dieser Zeitschrift berichtet. In Nachstehendem lassen wir die Ergebnisse der Prämiierung folgen, wobei wir wegen Platzmangel nur die 1. Preise erwähnen und nur dort, wo infolge zu geringer Beteiligung 1. Preise nicht gegeben wurden, die 2. Preise oder Diplome:

Oberes Markgräflerland, 1. Lage: 1. Preis Alb. Röschard, Haltingen. 2. Lage: 1. Preis Hagist, Märkt; Karl Vögtlin, Binzen.

Mittleres Markgräflerland, 1. Lage: 1. Preis Wilhelm Konrad, Laufen; Engler-Füßlin, Laufen; Gebr. Krafft, Auggen; Hermann Pfunder, Auggen. 2. Lage: 1. Preis B. Lämmlin, Mauchen.

Unteres Markgräflerland, 1. Lage: 1. Preis Krafft-Vogt, Schallstadt; J. L. Maier, Staufen.

Markgräfler Edelweine, 1. Lage: 1. Preis Frau Oswald Hach. 2. Lage: 1. Preis E. Marget, Hügelheim.

Breisgauer Edelwein, 2. Preis Heiliggeistspital, Freiburg.

Breisgauer, 2. Preis Weinbauinstitut Freiburg.

Kaiserstühler Ausstichweine, 1. Preis Gebr. Hüglin, Freiburg; Pflüger & Co., Ihringen; v. Wogau, Lilienhof; Landwirtschaftskammer Blankenhornsberg.

Kaiserstühler, Diplom J. Stigler, Freiburg; Fr. Trautwein, Bickensohl.

Kaiserstühler Rotwein, 1. Preis Frz. Phyrr, Freiburg.

Markgräfler Rotwein, 2. Preis Herm. Blankenhorn, Müllheim. Dümmler.

Weinbewertung und Weinmarkt in Herbolzheim.

Die vor kurzem gegründete und dem Winzerverband Freiburg angeschlossene „Winzervereinigung für den unteren Breisgau" hatte für Sonntag den 10. Mai ds. Js. zu einer Weinbewertung mit nachfolgendem Weinmarkt eingeladen. Es handelte sich um rund 200 Weinproben aus 13 Gemarkungen. Die Weine stammten in der Hauptsache vom Elbling und Räuschling ab, z. T. auch vom Ruländer, Burgunder, Sylvaner und Gutedel. Auch einzelne „Amerikaner" befanden sich darunter. Rotweine und Schillerweine waren selten. Vertreten waren in der Hauptsache der 1923er und 1924er Jahrgang, aber auch eine ganze Anzahl 1922er und 1921er waren aufgestellt und sogar ein 1918er und ein 1912er. Die Weine waren außer zwei Nummern insgesamt naturrein.

Nach Begrüßungsworten durch Herrn Direktor Fagnoul-Freiburg und nach Bekanntgabe der Vorschriften für die Bewertung durch Herrn Baron Freiherr v. Göler-Staufen begaben sich die Weinbewerter an ihr nicht leichtes Amt. Ein Oberbewertungsgericht entschied in strittigen Fällen. Am Nachmittag sprachen noch vor und während des Weinmarktes die Herren Baron Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil über Zweck und Ziele der Veranstaltung, Baron Freiherr von Göler-Staufen über die Ergebnisse der Weinbewertung, Weinbauinspektor Röder vom Weinbauinstitut Freiburg über die bei der Weinbewertung gefundenen verschiedenen fehlerhaften Weine und deren Behandlung, und Bürgermeister Steinherr-Herbolzheim und Vorstand Henninger, die freundliche Worte der Begrüßung an alle Erschienenen richteten.

Der Besuch des Weinmarktes war sehr zahlreich und wird sich hoffentlich manches Geschäft dabei angebahnt haben. In des Drangsals Enge konnte darüber vorläufig nichts in Erfahrung gebracht werden. Rund 600 Hektoliter Wein standen zum Verkauf. Preise wurden von den Eigentümern selten genannt, da man über die Preisbewegung selbst nicht im Klaren war. Für 60 Mark die Ohm 1924er wäre man aber wohl bereit gewesen loszuschlagen.

Die Ergebnisse dabei sind folgende, wobei von den ausgeteilten Noten „vorzüglich", „sehr gut", „gut" und „mittel" wegen Raummangel nur die ersten beiden eingehender berücksichtigt werden können. Die Note „vorzüglich" erhielten: Aug. Henninger-Ettenheim, Camill Behrle-Herbolzheim, Adolf Behrle Wwe.-Herbolzheim, Louis Mayer & Co.-Kenzingen, Ludwig Fleig-Kippenheimweiler. Die Note „sehr gut" erhielten: Fr. Fuchs und Anton Litz von Ettenheim, Frz. Siegele und J. F. Kilius von Friesenheim, Jos. Burkhart, Karl Furtwängler, Camillo Graf Hennin, Bürgermeister Hirschholz, Frz. J. Kißling Wwe., Frz. Xav Müller, Joh. Peter und Leo Schott von Hecklingen, Hch. Fees Wwe., Joh. Neusch, Adolf Behrle Wwe., Camill Behrle, Hch. Dörle, Emil Geppert, Wilh. Geppert, Hil. Meyer und Albert Mutz von Herbolzheim, Gg. Walzer, Louis Mayer & Co., Val. Kromer Wwe. und Karl Kayser von Kenzingen, Gg. Weis

Digitized by Google

von Kippenheimweiler, F. W. Leonhardt, Aug. Niklis, Gottl. Obrecht, Wilh. Ehrhardt und Otto Bär von Malterdingen, Benedikt Mutz, Wilh. God, Frz. Kaufmann und Wilh. Faist von Ringsheim, Otto Hämmerle von Wagenstadt, K. Fischer und K. Ibert von Wallburg Weitere 81 Nummern erhielten die Note gut. Die übrigen Weine, ungefähr 35 % der Gesamtmenge erhielten geringere Noten.

Daß im unteren Breisgau, welches bezüglich solcher Veranstaltungen immer etwas stiefmütterlich behandelt worden war, manches beanstandet werden mußte, war vorauszusehen. Daß aber auch hier, namentlich in günstigen Jahrgängen vorzügliches wachsen kann wird mancher mit Erstaunen leider zum erstenmale inne geworden sein. Und man nehme die 1923er und die 1924er aus Elbling und Räuschling, die, wenn sie einigermaßen sachkundiger Hand ihre Existenz verdanken, sich fruchtig – traubig, spritzig – frisch, rassig – lieblich präsentierten und jedenfalls recht annehmbare und bekömmliche Tischweine darstellen. Der untere Breisgau ist bezüglich seiner Weine nach der qualitativen Richtung hin entwicklungsfähig. Das von vielen gehegte Mißtrauen und Vorurteil ist nicht berrechtigt. Man muß den Veranstaltern der Weinbewertung und des Weinmarktes Dank wissen wieder neues Interesse für die Weine des unteren Breisgaues gewekt zu haben und die Breisgauer Weinbauern mögen durch Aneignung aller neueren Erkenntnisse in Weinbau und Kellerwirtschaft dafür sorgen, daß auf der nächsten Weinschau der noch verhältnismäßig hohe Prozentsatz der nicht sachgemäß behandelten Weine mehr und mehr verschwindet. Dümmler.

Sitzung des Unterausschusses für Reblausbekämpfung.

Am 1. und 2. Mai fand in Bingen unter Vorsitz von Weingutsbesitzer Biermann-Bingerbrück eine von gegen 100 Personen aus allen deutschen Weinbaugebieten besuchte Versammlung des Unterausschusses für Reblausbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes statt. Der Vorsitzende erstattete einen Bericht über die in den einzelnen Ländern mit Pfropfrebenanbau erzielten Ergebnisse, die in der Hauptsache nur aus Baden und Württemberg, teilweise auch aus der Pfalz, vorlagen. Die Ergebnisse wurden seinerzeit schon bei der Februartagung der D.L.G. in Berlin mitgeteilt, sodaß wesentlich Neues nicht gesagt werden konnte. Die übrigen Punkte der Tagesordnung sollen in Kommissionen beraten werden. Zu diesem Zwecke wurden drei Kommissionen gebildet, eine wissenschaftliche, bestehend aus den Herren Muth, Fuhr, Zschokke, Müller-Freiburg, Krömer, Mittmann, Börner, Fueß, Stellwaag, Mattern, Mährlen, Biermann-Geisenheim, Bauer, Schwappach, Ziegler, Kramer; eine technische mit den Herren Mattern, Ehatt, Dümmler, Schuster, Schwarz, Willig, Sauer, Schilli, Häfner, Nägler und Meinke, sowie eine literarische, bestehend aus den Herren v. Bassermann-Jordan, Ludowici, Mader, Müller-Freiburg, Bauer, Stellwaag und Wortmann.

Nachmittags wurden die Rebenveredelungen der Stadt Bingen und der hessischen Domäne am Scharlachberg bei Bingen sowie die Reblausherde am Scharlachberg besichtigt.

Der zweite Tag brachte einen Vortrag des Winterschuldirektors Dr. Kissel über das hessische Entseuchungsverfahren und nachmittags eine Kostprobe der Firma Feist und Reinach in Bingen, bei welcher je 6 auserlesene Proben 1921er Weine vom Moselgebiet, von der Nahe, von Hessen, von der Pfalz und vom Rheingau geboten wurden, die den Teilnehmern zeigten, welche hohen Werte in diesen Weinbaugebieten von der Reblaus bedroht sind. K. M.

„Prohibition!"

Über Amerika und die Trockenlegung druckt die „Deutsche Weinzeitung" in Nr. 21 dieses Jahrganges eine Zuschrift ab, die sich eingehend mit dem gewaltigen Alkoholschmuggel befaßt, der sich mit der Trockenlegung breit gemacht hat. Überall sind reiche Lager. Drogerien und Privathändler stellen in großen Mengen Whisky, Gin und andere Spirituosen her. Bier darf von den Brauereien hergestellt werden, ist aber unter amtlicher Aufsicht zu entalkoholisieren. Ein bestochener Aufsichtsbeamter — Lastwagen, Lastzüge voll echtem Bier laufen aus der Brauerei heraus. Die großen Weingüter in Kalifornien dürfen sterilisierten Traubensaft über das ganze Land liefern. Erhält der Käufer ein Faß, so ist es ihm ein Leichtes durch Zusatz von etwas Hefe den Saft sofort zum Gären zu bringen. Da es sich um Süßwein handelt, läuft der Laie keine Gefahr, daß ihm der Wein verderben könne. Seitdem Amerika trocken gelegt ist wird mehr als bisher — freilich heimlich — getrunken. Jede Dame, jedes Officegirl, jeder Officeboy — sie alle halten es für smart, Fläschchen in mehr oder weniger feiner Ausführung bei sich zu tragen und von Zeit zu Zeit heimlich einen Schluck zu tun. Viele Unberufene, die sich an Riesengewinnen mit beteiligen wollen, sind bei der Herstellung von alkoholischen Getränken gewissenlos genug, bei der Auswahl des dazu verwendeten Alkohols keine Sorgfalt walten zu lassen, sodaß Unmengen von alkoholischen Getränken in den Verkehr kommen, die das reinste Gift darstellen. — Hochinteressant ist nun, was der Einsender der Deutschen Wein-Zeitung zu sagen weiß über die Entstehungsgeschichte des Prohibitions-Gesetzes und warum dasselbe, — da doch alles trinkt — nicht wieder abgeschafft wird. Das Gesetz ist während der Kriegszeit als Notgesetz angenommen worden, als die amerikanische Frau in ihrem Fanatismus es verlangte, um die Moral bei den Truppen zu heben. Die zwei Millionen amerikanischer Soldaten in Frankreich, die das Gesetz hätten zu Fall bringen können, wurden nicht gefragt. Auch die amerikanischen Bierbrauer, die glaubten, daß es sich nur um Spirituosen und den Wein handle uud sie dann mit dem Bier ein gewaltiges Geschäft machen könnten, ließen dem Gesetz ihre Unterstützung angedeihen und sahen sich nachher selbst als die Hereingefallenen. Der Grund warum man dieses für Moral und Sitte verderbliche Gesetz nicht wieder aufhebt, ist echt amerikanisch. Erstens will man den Frauen, die das Gesetz veranlaßt haben, die Freude nicht verderben, zweitens bekommt man ja trotz der Trockenlegung genug zu trinken und verbotene Früchte schmecken doppelt gut. Der Amerikaner hat deshalb gar keine Ursache, das Gesetz zu stürzen und die unzähligen Tausende, die alkoholische Getränke herstellen und diese vertreiben vom Großunternehmer bis zum Schankwirt mit dem Hinterzimmer, die sich die wundervollen Häuser und Autos mit ihren Riesengewinnen anschaffen können, denen das Prohibitionsgesetz reichliches, sehr reichliches Brot bietet, sind begeisterte Abstinenten. Dlr.

Eine neue italienische Weinsteuer.

Noch vor kurzem konnten wir berichten, welche Erleichterungen Italien für den Weinabsatz gewährt hat. U. a. wurde auch die 15%ige Weinsteuer abgeschafft, obwohl der Staat dadurch einen Ausfall von ½ Milliarde Lire erlitt. Nun kommt für die italienischen Winzer wie ein Blitzstrahl aus heiterem Himmel die Hiobsbotschaft, daß durch nötige Staatsausgaben ein Fehlbetrag von ½ Milliarde erwachse und zur Deckung dieser Ausgaben für offene Weine eine Zuschlagssteuer von 15 % in Gemeinden erster Klasse und von 12 % in Gemeinden zweiter Klasse, für Flaschenweine Lire 0.30 pro Flasche zu entrichten sei. Die italienischen Weinfachblätter rufen natürlich zu lautem Protest gegen diese mit früheren Zusicherungen der Regierung im Widerspruch stehende Verteuerung des Weines auf, die bei der bestehenden Weinkrisis besonders unangebracht sei und nur eine Prämie für Weinfälschungen darstelle.

Internationaler Weinkongreß in Paris.

Vom 22. bis 24. Juni findet in Paris ein internationaler Weinkongreß statt, bei welchem Fragen von höchster Wichtigkeit für den Weinhandel behandelt werden sollen, z. B. die Herkunftbezeichnung, die Einfuhr und Ausfuhr der einzelnen Länder und die fiskalische Belastung der Weine, die Vereinheitlichung der Analysenmethoden, weiter wird u. a. die Frage der Prohibition behandelt. Das Abstinenzregime erstreckt sich jetzt über die Vereinigten Staaten von Nordamerika, die Faröer- und Fischerinseln, Grönland, Neuland, Labrador, Kanada (auf 6 von 9 Provinzen), auf 4 Staaten in Mexiko, auf die Inseln Papha und Samoa im Stillen Ozean, auf 12 Distrikte in Neuseeland und auf zahlreiche Distrikte in Australien. In mehreren europäischen Ländern sind scharfe Einschränkungen im Alkoholgenuß vorhanden. Aber in diesen Ländern sind auch die Gegner des Alkoholverbotes nicht untätig. Es müssen sich jetzt alle, die mit dem Verkauf von Wein zu tun haben, zusammenscharen und der Prohibitionsgefahr entgegentreten. Der internationale Weinkongreß ist die gegebene Stelle dazu. Es ist darum mit einer großen Beteiligung aus allen Weinländern zu rechnen. K. M.

Rote Hybriden im Waadtland.

Die Weinbauversuchsstation in Lausanne hat jahrelange Anbauversuche mit Direktträgern durchgeführt. Alle Sorten, die nicht ge-

Digitized by Google

nügend den Krankheiten widerstehen oder minderwertige Trauben lieferten, werden ausgeschieden und später nochmals alle Sorten, deren Moste weniger als 14 % Zucker und mehr als 15 ‰ Säure enthielten. Von 248 Sorten blieben so nur 20 rote und 11 weiße Sorten. Durch ein am 19. November 1924 erlassenes Waadtländisches Gesetz ist die Anpflanzung von vier roten Direktträgern im Waadtland erlaubt, und zwar die Sorten Seibel 156, 782, 1000 und 2783. Die Weine dieser Sorten geben einen brauchbaren Haustrunk. Die Nachfrage nach diesen Sorten nimmt ständig zu. Weiße Hybriden anzubauen ist dagegen verboten, damit der Spezial-Weißweintyp des Waadtlandes nicht etwa verändert würde. Prof. Faes, der über diese Fragen im Februar in Lausanne berichtete, kommt zu dem Schluß, in der Direktträgerfrage sei bisher von Wissenschaft und Praxis schon eine ganz beträchtliche Arbeit geleistet worden. K. M.

Rundschau

Deutschland.

Beihilfe für den Weinbau. Die Zentrumsabgeordneten Fehrenbach u. Gen. haben im Reichstag den Antrag gestellt den Winzern einen langfristigen Kredit in Höhe von 80 Millionen zu verbilligtem Zinsfuß zu gewähren.

Die Wiederbelebung des ostdeutschen Weinbaues in den Gegenden Grünberg, Crossen, Züllichau beabsichtigt man in die Wege zu leiten. Namhafte Vertreter der Regierung, der Landwirtschaftskammer, sonstiger landwirtschaftlicher Verbände usw. haben sich zu einer ostdeutschen Weinbau-Arbeitsgemeinschaft zusammengeschlossen. Größere Landwirtschaftsbetriebe sollen zur Anlage von Weingärten ermuntert werden. Man will brauchbare Reben aus dem Westen beschaffen, die vorhandenen Rebschulen ausdehnen und bedürftige Winzer unterstützen. Zur Unterrichtung der Winzer und der Jugend sollen aus dem Westen ein Winzermeister und geeignete andere Kräfte für den östlichen Weinbau gewonnen werden. Den schwer beschaffbaren Stallmist beabsichtigt man durch Gründüngen und Kunstdünger zu ersetzen.

Winzergenossenschaften und Rebenveredlung. Die Heilbronner Winzergenossenschaft hat eine eigene Rebenveredlungsanstalt mit Treibhaus, Amerikaner-Muttergarten u. a. errichtet. Der Amerikaner-Muttergarten umfaßt rund 1500 Mutterstöcke.

Österreich.

Als **Treffpunkt der Weinbranche** wurde in Wien das Kaffee Gartenbau Wien I, Parkring 10, ausersehen. Hier treffen sich Weinfachinteressenten täglich, sowie vor allem Samstags.

Italien.

Apulisches Traubenbier wird bereits seit einigen Jahren von einer Firma hergestellt, um das Bier zu ersetzen und um auch zur Erleichterung der Weinabsatzkrisis beizutragen. Dieses Weinbier hat einen niedrigen Alkoholgehalt, schäumt, prickelt und erfrischt. Der Preis beträgt gegenwärtig 4 Lire pro Flasche.

Amerika.

Die Bibel im Dienste der Prohibition. Gegenwärtig wird in New York eine Bibel neu herausgegeben, in welcher das Wort „Wein" ständig durch das Wort „Traubenkuchen" ersetzt worden ist!

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus Baden. In allen Weinbaugebieten im Rheintal fliegen die Heuwurmmotten schon seit geraumer Zeit, im Kaiserstuhl seit dem 6. Mai, sonst seit dem 11. Mai. Heiße Lagen, wie der Westabhang des Kaiserstuhls weisen vor allem den bekreuzten Wickler auf. Nach dem starken Mottenflug zu schließen ist mit einem starken Auftreten des Heuwurmes zu rechnen, wenn nicht eine gründliche Bekämpfung einsetzt. Die vorbeugend mit Nospraseu im Kaiserstuhl behandelten Reben scheinen von den Motten gemieden zu werden. Stellenweise tritt auch der Rebstichler auf, aber nur in geringem Maße. Dagegen wird an vielen Stellen ein Zurückbleiben der Reben gemeldet, verursacht durch die Kräuselmilbe. Im Kaiserstuhl, besonders am Westabhang, gehen die Maikäfer von den nahezu kahl gefressenen Kirschbäumen nun auch auf die Reben über. In Munzingen am Tuniberg wurde am 16. Mai schon der Mehltau (Oidium) an Elblingreben festgestellt und durch sofortiges Schwefeln bekämpft. — Bei einer in Norsingen in der unteren Markgrafschaft abgehaltenen Rebenversteigerung meldete sich nicht ein einziger Kaufliebhaber, obwohl es sich um gut gepflegte Reben handelte.

Rheingau. Der Stand der Weinberge ist zufriedenstellend. Die Frühjahrs-Bodenbearbeitung geht gut voran. Absatzmöglichkeiten für Wein sind schwierig.

Nahe. Frostschäden selten, lückenloser Austrieb der Reben. Zurückgehende Nachfrage nach Wein. Letzte Notierungen 550—750 M. für 1200 Liter 1924er.

Rheinhessen. Der Rebenstand ist allerorten befriedigend. Die Weinpreise gehen zurück. Letzte Umsätze 450—1400 M. die 1000 l für 1924er Weißweine.

Rheinpfalz. Rebenstand wird gelobt. Starkes Auftreten des Rebstichlers. Die Bodenbearbeitung macht infolge starker Verunkrautung viel Mühe. Letzte Notierungen 450 M. für 1000 Liter.

Mosel, Saar und Ruwer. Trotz ungünstiger Verhältnisse wird in den Weinbergen fleißig gearbeitet. Über den Stand wird nicht geklagt. Ältere Weine sind gefragt, dagegen ist das Geschäft in 1924ern lustlos. Preise für 1922er und 1923er 600—1000 M. pro Fuder.

Württemberg. Geringe Frostschäden durch Frühjahrsfröste, Verzögerung der Frühjahrsarbeiten durch ungünstige Witterung. Etwas ungleichmäßiger Austrieb der Reben. Die vor kurzem gegründete Heilbronner Weinbörse G. m. b. H. hielt ihren ersten Börsentag ab bei einem Angebot von rund 700 Hektoliter Wein. Verkauft wurde ungefähr die Hälfte. Der 1924er fand am meisten Zuspruch. Preisnotierungen: 80—156 M. für Rotweine, 85—146 M. für Weißweine pro Hektoliter.

Frankreich. Witterungsverhältnisse unsicher. Rebenstand befriedigend. Die Aussichten der zukünftigen Ernte werden bald abzuschätzen sein. Die Vorräte an Wein sind noch groß. Geschäft ist ruhig.

Spanien. Rebenstand sehr gut. Die zukünftige Ernte kann bereits geschätzt und mit sehr reich bezeichnet werden. Die für die 1924er Weine gebotenen Preise entsprechen nicht den Erwartungen der Produzenten.

Bücherbesprechungen

Henn, S. Das Weingut des Bürgerspitals zum hl. Geist in Würzburg. 16 Seiten, mit zahlr. Abb. Bürgerspital — Würzburg 1925.

In dieser prachtvollen Schrift macht uns das Bürgerspital mit seiner neuen Kellereinrichtung bekannt, die zu den schönsten Deutschlands sich zählen darf. Gleichzeitig trägt die Schrift dazu bei den guten Ruf der Frankenweine, im besonderen der Bürgerspitalweine, in alle Welt zu verbreiten. Die einzelnen Abschnitte behandeln die Spitalstiftung, deren Anfänge aus dem Jahe 1319 stammen, die neue Weinkellerei, die von klug vorausehenden Personen mitten in der schlimmsten Inflationszeit gebaut wurde, den Weinbau des Spitals, die Kellerbehandlung, die Bürgerspitalweine, von denen 1920 einer 285° Mostgewicht nach Oechsle erzielte, und die Bocksbeutelflasche. Es wird dieser prächtig ausgestatteten Werbeschrift sicher gelingen den weltberühmten Bürgerspitalweinen immer noch neue Liebhaber zuzuführen. K. Müller.

Merck, E. Der Heu- und Sauerwurm und seine Bekämpfung mit Dr. Sturm's Heu- und Sauerwurmmittel (Esturmit). 16 Seiten, mit zahlr. Abb. und 1 Farbentafel. Verlag Chem. Fabrik E. Merck, Darmstadt.

In dieser schön ausgestatteten Schrift wird die Lebensgeschichte des Heu- und Sauerwurms und seine Bekämpfung mit pulverförmigen Mitteln (Esturmit) ausführlich behandelt. Da man auf diese Art der Bekämpfung, die sich bei uns schon stark eingebürgert hat, nun auch im Ausland aufmerksam wird, darf die Schrift auf einen interessierten Abnehmerkreis rechnen, zumal sie von der Fabrik kostenlos zur Verfügung gestellt wird. Eine ähnliche Abhandlung über die Bekämpfung der Obstbaumschädlinge mit Esturmit gibt die Fabrik gleichfalls umsonst ab. K. M.

Digitized by Google

Prinz J., Beiträge zur Biologie und Bekämpfung der Rebschädlinge und zur künstlichen Befruchtung der Reben. Tiflis 1925. 120 Seiten, 6 Diagramme, 14 Abb. Winzerverband „Konkordia" Helenendorf, Aserbaidshan.

Es ist sehr erfreulich, daß nun auch im Kaukasus Anfänge für eine wissenschaftliche Erforschung der Rebschädlinge und darauf gegründet eine sachgemäße Schädlingsbekämpfung in dem Entomologischen Kabinett in Helenendorf vorhanden sind. Aus dem umfangreichen Tätigkeitsbericht interessieren vor allem die Untersuchungen über den Traubenwickler. Es kommt dort nur der gefährliche bekreuzte Wickler vor. Die Flugzeiten und andere biologische Daten des Schädlings wurden genau ermittelt. Am besten hat sich als Bekämpfungsmittel das Dr. Sturmsche Mittel bewährt. Allein über diesen Schädling werden auf 48 Seiten Beobachtungen mitgeteilt. Dann wird auch die Biologie einer Gallmücke und der Schmierlaus statistisch festgelegt. Des weiteren befaßt sich der Bericht eingehend mit der Peronosporakrankheit. Die vom Referenten ausgearbeitete Vorausbestimmung des Spritzzeitpunktes an Hand der Inkubationskurve wurde im Kaukasus mit unzweideutigem Erfolg angewandt und dadurch ein Schaden von mindestens 40 % abgewandt. Pulverförmige Mittel haben auch im Kaukasus im Kampf gegen die Peronospora versagt. Der Bericht enthält ferner eine Abhandlung über die künstliche Befruchtung der Reben. Leider werden ja im Kaukasus noch ziemlich viele weibliche Rebsorten angebaut, die nur bei künstlicher Befruchtung volle Herbsterträge liefern. Da diese Arbeit aber langwierig ist, wird man auch im Kaukasus wie in Westeuropa bei Neuanlagen zwitterige Reben allein noch anbauen müssen, um zu regelmäßigen Erträgen zu gelangen. K. M.

Reblaus und Heu- und Sauerwurm.

Die Deutsche Hochbildgesellschaft in München (Rheinbergerstr. 5) hat gemeinsam mit Prof. Stellwaag in Neustadt a. H. zwei neue Hochbildtafeln herausgebracht, und zwar behandelt die eine Tafel den Heu- und Sauerwurm, die andere die Reblaus. Obwohl es sich in beiden Fällen doch um recht schwierig im Hochbild darstellbare Objekte handelt, sind die Tafeln doch sowohl in der Plastik wie in der Farbe überraschend gut geglückt und werden ihren Zweck sicher gut erfüllen. Selbst die Einzelheiten, wie die winzig kleinen Rebläuse an den Nodositäten oder die Gespinstfäden des Heu- und Sauerwurms, oder die Farbenverschiedenheiten der einbindigen und bekreuzten Motten kommen scharf zur Geltung. Für Schulen gibt es außer dem Spirituspräparat kaum ein prächtigeres Anschauungsmittel als diese im Format 24×31 cm hergestellten, schwarz gerahmten Hochbildtafeln. Preis pro Stück Mk. 6.— K. M.

Kleiner Brockhaus, Handbuch des Wissens in einem Band. Verlag Brockhaus Leipzig. 10 Lieferungen à Mk. 1.90. Nach Subskriptionsschluß Preiserhöhung.

Über 40 000 Stichwörter auf etwa 800 dreispaltigen Textseiten mit 5400 Abbildungen, 90 Tafeln, 37 Übersichten und Zeittafeln sind in diesem neuesten Lexikon des bekannten Verlages zu einem einbändigen Handbuch des Wissens zusammengefaßt. Die erste Lieferung ist eben erschienen. Alle 14 Tage folgt eine weitere, sodaß das Werk gegen eine wöchentliche Gebühr von nur 95 Pfg. zu erhalten ist. Wissen ist Macht. Jeder fortschrittliche Winzer muß ein Buch an der Hand haben, um sein Wissen zu stärken. Hier ist für billiges Geld ein Volksbuch im wahren Sinne des Wortes geboten. K. M.

Personalia

Am 12. April feierte Herr Stadtrat Eberhard Krämer in Stuttgart, Vorstand des Württemb. Weinbauvereins, seinen 60. Geburtstag.

Vorträge u. Versammlungen

3. Mai **Herbolzheim,** Weinbauinspektor Röder, Kellerbehandlung der Weine.
3. Mai **Heitersheim,** Dr. Kotte, Rebschädlingsbekämpfung.
8. Mai **Hugsweier,** Direktor Dr. Müller, Neuzeitliche Schädlingsbekämpfung.
10. Mai **Buggingen,** Dr. Geßner, Neuzeitliche Schädlingsbekämpfung.
10. Mai **Salem,** Dr. Kotte, Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung.
10. Mai **Oberrotweil a. K.,** Direktor Dr. Müller, Die Bekämpfung der Blattfallkrankheit.
10. Mai **Gengenbach,** Weinbauinspektor Meinke, Rebschädlingsbekämpfung.
10. Mai **Ortenberg,** Weinbauinspektor Meinke, Rebschädlingsbekämpfung.
14. Mai **Hugsweier,** Insp. Röder, Laubbehandlung, Schädlingsbekämpfung.
15. Mai **Merdingen,** Insp. Röder, Laubbehandlung, Schädlingsbekämpfung.
17. Mai **Schriesheim a. Bergstr.,** Direktor Dr. Müller, Neuzeitliche Rebschädlingsbekämpfung.
17. Mai **Endingen,** Insp. Röder, Laubbehandlung, Schädlingsbekämpfung.
17. Mai **Tannenkirch,** Dr. Geßner, Bekämpfung der Peronospora und des Heu- und Sauerwurmes.
17. Mai **Biengen,** Dr. Kotte, Rebschädlingsbekämpfung.
17. Mai **Tiefenbach,** Weinbauinspektor Meinke, Rebschädlingsbekämpfung und Pfropfrebenanbau.
24. Mai **Jöhlingen,** Weinbauinspektor Meinke, Laubbehandlung und Schädlingsbekämpfung.
25. Mai **Buchholz,** Insp. Röder, Laubbehandlung, Schädlingsbekämpfung.
1. Juni **Ersingen,** Weinbauinspektor Meinke, Laubbehandlung und Schädlingsbekämpfung.
7. Juni Treffpunkt 1/23 Uhr, **Schlierberg,** Besichtigung der Institutsreben und des Weinbauinstituts durch die Jungbauernschaften des Breisgaus.
7. Juni **Philippsburg,** Weinbauinspektor Meinke, Laubbehandlung und Schädlingsbekämpfung.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

40

Uraniagrün
das zuverlässigste, seit 10 Jahren erprobte Spritzmittel gegen
Heu- u. Sauerwurm

Urania-Zerstäubungs-Mittel
zur Trockenverstäubung gegen Heu- u. Sauerwurm, als eines der besten Verstäubungsmittel von den Anstalten empfohlen.

In allen einschlägigen Geschäften erhältlich

Digitized by Google

ARESIN

Arsen-Bestäubungspulver gegen

Heu- und Sauerwurm

Springwurmwickler, Rebstecher usw.

Bedeutende Vorteile gegenüber den bisherigen Spritz - Mitteln

Bei amtlichen Prüfungen wurde die Wirkung des Aresin als „ungewöhnlich gut" bezeichnet

Solbar gegen Kräusel-Krankheit des Rebstockes u. Oidium

Zu beziehen durch die einschlägigen Geschäfte

Aufklärende Schriften durch die

BAYER

Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co.
Landwirtschaftliche Abteilung
Leverkusen. bei Köln am Rhein

31

Unsere

Spezialitäten sind seit über 30 Jahren:

Weinschläuche

in garantiert bleifreien, nicht zuwachsenden Qualitäten,

Weinpumpen

nebst Zubehör für Hand- und Motorbetrieb,

Rebspritzen u. Schwefler

hierin liefern wir die neuesten Konstruktionen,

Rebspritzen - Schläuche, Membranen, Ventil - Kugeln, Trichter, Schwefler - Schläuche usw.

Asbestfaser

für Weinfilter (Fabrikat Seitzwerke).

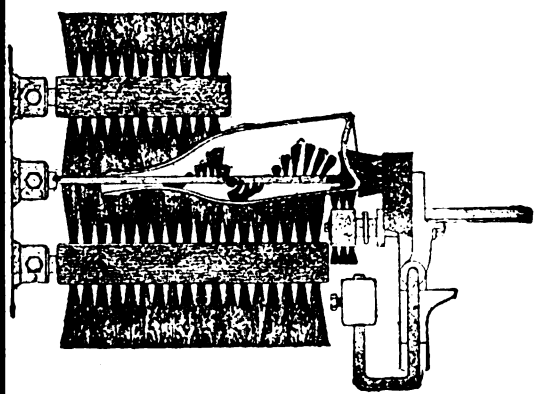
Lieferung erfolgt prompt aus Lagervorrat zu anerkannt billigen Preisen

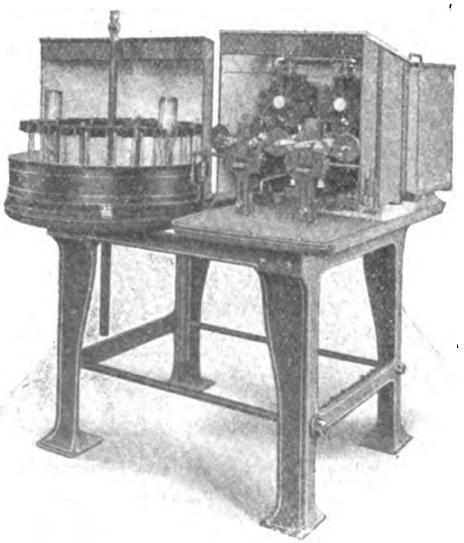
HILL & MULLER

Gummifabrikate

Telefon 1254, Freiburg i. Br., Schwabentorstr. 9
Stammhaus Mannheim

Nur diese





liegende Bürstung

während der die Flaschen ständig mit Wasser gefüllt sind, und die getrennte Ausspritzung gewährleistet gerade bei Weinflaschen mit ihren inneren tiefen Bodenrändern eine gründliche Reinigung an allen Stellen der Flaschen. — Unsere **Siegerin-Komet** leistet diese wichtige Arbeit bei jeder Flaschenform und jeder Flaschengröße.

Siegerin - Goldman - Werke G. m. b. H., Mannheim Fabrikstation

Rebspritzen

in Friedensausführung, aus starkem Kupfer, mit Ledertragriemen, mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck. Ferner

Füllpumpen

mit Batteriespritzen Expreß für mittlere und Großbetriebe.

Revolververstäuber

gebogene Verstäuberrohre zum Bespritzen der Reben von unten.

Schwefelverstäuber

auf dem Rücken tragbar und kleinere.

Handschwefelverstäuber

in bekannt unerreichter Ausführung.

Prospekte kostenlos.

Carl Platz, Maschinen-Fabrik
Ludwigshafen a. Rh.

VENTILATO

prima. Bester Weinbergsschwefel, konkurrenzlos billig. Sämtliche sonstige Rebschutzmittel zu äußerst billigen Preisen. Vereine und Wiederverkäufer erhalten Sonder-Rabatt.

Wilhelm Seidel, Bernkastel-Cues, Mosel.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 4. Juni 1925 | Nr. 11

Inhalt: K. Müller, Über den bisherigen Stand der Reblausverseuchungen in Baden und über die staatliche Fürsorge zur Reblausbekämpfung S. 103; Dümmler, Rebenveredelungskurs an der Landwirtschaftlichen Kreiswinterschule in Müllheim S. 106; Kleine Mitteilungen S. 107; Rundschau S. 109; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 109; Vereinsnachrichten S. 109; Fragen und Antworten S. 109; Bücherbesprechungen S. 110; Personalia S. 110.

über den bisherigen Stand der Reblausverseuchungen in Baden u. über die staatliche Fürsorge zur Reblausbekämpfung.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 109 des Badischen Weinbauinstituts.)

A. Stand der Reblausverseuchungen.

Über die in Baden gefundenen Reblausherde habe ich letztmals in dieser Zeitschrift Bd. 2. Jahrgang 1923 S. 165 berichtet. Im Jahre 1924 war es wieder möglich, in größerem Umfange (mit 5 Kolonnen) die kolonnenmäßigen Rebuntersuchungen durchzuführen, sodaß nun, mit Ausnahme einzelner kleiner Gewanne, das ganze Markgräflerland von Basel bis Freiburg und ein Teil des Tuniberges untersucht sind.

Die in verdächtigen Gemarkungen an jedem 5. Stock, in nicht verdächtigen an jedem 20. Stock und in Wurzelschimmelherden oder an sonstigen verdächtigen Stellen Stock für Stock vorgenommenen Wurzeluntersuchungen ergaben im Jahre 1924 außer an dem reblausverseuchten Berghang in Efringen und in Pfaffenweiler keine weiteren neuen Herde.

Das Ergebnis der letztjährigen kolonnenmäßigen Untersuchung ist in genauer Stockzahl und Größe der Herdfläche aus nachfolgender Tabelle zu entnehmen.

Herd Nr	Gemarkung	Stockzahl			Größe des Herdes
		verseucht	unverseucht	zusammen	
31	Pfaffenweiler	1269	17.500	18769	172.33 Ar
31 a	„	7	527	534	4.46 „
32	„	4	208	212	1.99 „
33	„	7	340	347	2.65 „
34	„	75	285	360	3.12 „
35	„	25	514	539	4.30 „
36	„	23	444	467	4.63 „
37	„	9	143	152	1.22 „
38	Efringen	133	324	457	5.00 „
		1552	20.285	21837	199.70 Ar

Im ganzen besitzt jetzt Baden 38 Reblausherde in folgenden 15 Gemeinden: Wyhlen, Grenzach, Binzen, Fischingen, Efringen, Hertingen, Schliengen, Auggen, Vögisheim, Feldberg, Oberweiler, Laufen, Kirchhofen, Pfaffenweiler und Sasbach am Kaiserstuhl.

Ausgenommen den Herd der letzten Gemeinde liegen sämtliche in der Markgrafschaft. Die größten Verseuchungen besitzen folgende Gemeinden:

Efringen	mit 2,45	ha	Reblausherden
Pfaffenweiler	„ 1,94	„	„
Grenzach	„ 1,08	„	„
Sasbach	„ 0,80	„	„
Fischingen	„ 0,59	„	„
Kirchhofen	„ 0,54	„	„

Bei allen übrigen Herden handelt es sich selten um Flächen, die größer sind als 10 ar. Die gesamte Rebfläche, die bisher als reblausverseucht erkannt wurde, beträgt 8,43 ha oder 0,065 % der badischen Rebfläche mit 12814 ha. In der Markgrafschaft mit 2641 ha Reben sind 7,63 ha oder 0,28 % der Rebfläche verseucht. Ordnet man die Verseuchuugen nicht nach der Größe der von Reben befreiten Fläche, sondern nach der Zahl der verseuchten Stöcke, wodurch man zweifellos ein natürlicheres Bild vom Umfang der Reblausseuche in den einzelnen Weinbaugemeinden erhält, dann ergibt sich folgendes Bild:

Pfaffenweiler	5513	verseuchte	Stöcke
Grenzach	4923	„	„
Sasbach a. K.	2691	„	„
Kirchhofen	2061	„	„
Efringen	1486	„	„
Fischingen	1377	„	„

Man hat schon bei Beginn der Untersuchungsarbeiten im Markgräflerland häufig die Vermutung ausgesprochen, wenn irgendwo in Baden die Reblaus vorkomme, müsse sie hier zu finden sein. Diese Vermutung hat sich also in vollem Umfange bewahrheitet. Als im Jahre 1923 der große Herd in Pfaffenweiler aufgefunden wurde, sah es, bevor sein genauer Umfang ermittelt war, zeitweise so aus, als ob man hier mit dem Vernichtungsverfahren überhaupt nicht mehr durchkäme. Die genaue Untersuchung des Geländes im Jahre 1924 hat aber doch ergeben, daß außer dem großen Hauptherd von fast 1,8 ha nur noch 6 Spritzinfektionen vorhanden sind mit zusammen 18 a, sodaß alle verseuchten Stellen in Pfaffenweiler zusammen nur eine Fläche von 1,94 ha bedecken.

Wir haben zum Vernichtungsverfahren in Pfaffenweiler auch deshalb greifen müssen, weil das eine Zeit lang von der Biologischen Reichsanstalt empfohlene Kulturalverfahren

Digitized by Google

auf den schweren Böden in Pfaffenweiler vollkommen versagte, sodaß man gezwungen war, von der Anwendung dieses nicht etwa billigeren, sondern wie sich herausstellte noch wesentlich kostspieligeren Verfahrens Abstand zu nehmen.

B. Versuche mit Kulturalverfahren.

Die versuchsweise im Sicherheitsgürtel angewandten Kulturalverfahren wurden wie folgt durchgeführt. Auf 1 qm wurden 24 g Schwefelkohlenstoff in 4 Löcher von je 27 cm mit Kober'schen Spritzpfählen verspritzt. Andere Versuche wurden mit einer Mischung von 1 Teil Nitrobenzol auf 1 Teil Schwefelkohlenstoff (Horlin I) und mit einer Mischung von 1 Teil Nitrobenzol auf 2 Teile Schwefelkohlenstoff (Horlin II) angestellt. Das Ergebnis aller dieser Versuche war ungefähr gleich. Die an den Wurzeln anfangs vorhandenen Rebläuse waren nach Anwendung der Mittel größtenteils abgetötet, man konnte bei Nachuntersuchungen immer nur ganz vereinzelt noch lebende Rebläuse feststellen, im Gegensatz zu einer daneben liegenden unbehandelten Kontrollparzelle, die starken Reblausbefall aufwies. Gleichwohl konnte keines der Mittel weitere Verwendung finden, weil die Reben alle, zumal durch Horlin I, sehr stark beschädigt wurden. Sie wurden zum mindesten gelbsüchtig, einzelne Stöcke starben auch ganz ab. Bei diesen starken Beschädigungen, bei der Ungewißheit mit einem Kulturalverfahren die Rebläuse abzutöten, bei der Notwendigkeit alljährlich das Kulturalverfahren zu wiederholen, wodurch der Weinbaubetrieb erheblich verteuert würde, schien es das Richtige, wieder zu dem Vernichtungsverfahren zurückzukehren, da die verschiedenen Kulturalverfahren auf den schweren Kalkböden von Pfaffenweiler nicht das gehalten haben, was man sich davon versprach. Übrigens hat man auch in Württemberg und in Franken, wo ähnliche Bodenverhältnisse vorliegen, mit unseren übereinstimmende Wahrnehmungen gemacht und das Kulturalverfahren ebenfalls wieder aufgegeben.

C. Freigabe von Reblausherden.

Das Gelände des Reblausherdes 1 in Efringen in Größe von etwa 2 ha wurde im Jahre 1921 und 1922 zu einem großen Anbauversuch mit Pfropfreben, Hybriden und ungepfropften Europäerreben benutzt, an dem sich 32 Besitzer beteiligten. Zur Anpflanzung kamen 2162 Stück veredelte Gutedel, 1416 Stück Hybriden, daneben 1696 unveredelte Gutedel.

Als Veredelungsunterlage wurde verwendet für:

190	Stück	Aramon × riparia 143 B
118	„	„ × riparia Laquenexi 44
48	„	Berlandieri × riparia 34 EM
148	„	Solonis × riparia 1616
456	„	Berlandieri × riparia Teleki 125
264	„	„ „ „ 127
286	„	„ „ „ 8 B
116	„	„ „ „ 5 BB
90	„	Riparia × Berlandieri 420 A
23	„	Rupestris du Lot
140	„	Riparia × Rupestris 3309 Coud.
283	„	Aramon × Rupestris 1 Ganzin
2162	Stück	

Als Hybriden wurden ausgepflanzt die Sorten: Oberlin 595, Oberlin 604, Oberlin 716, Oberlin 782, Solonis × Goldriesling, BS 450, N 6–53, Seibel 8, Seibel 880, Seibel 1000, Seibel 136, Seibel 2010, Seibel 2666, Seibel 5091, Seibel 4061, Couderc 272–60, Castel 1832, Castel 3917, Seibel 4638 gepfropft auf 34 EM.

Die Wurzelreben wurden den Versuchsteilnehmern vom Weinbauinstitut kostenlos geliefert. Ebenso wurde für jedes Versuchsstück vom Weinbauinstitut ein Bepflanzungsplan ausgearbeitet, während die Landwirte ihr Gelände vor der Bepflanzung nach Angabe des Weinbauinstituts rigolten und nötige Erdbewegungen zur Herstellung einer gleichartigen Lage durchführten.

Dieser Versuch sollte die Winzer reblausverseuchter Gebiete mit dem Wert der Pfropfreben bekannt machen. (Die Hybriden wurden mitgeliefert, weil die Winzer die Durchführung des Versuches von der Lieferung solcher Reben ausdrücklich abhängig machten.) Vor allem sollte dieser großzügige Versuch, dessen Ausführung bei der Vielheit der Versuchsteilnehmer öfters fast zum Scheitern kam, dem Winzer zeigen, daß man die durch die Reblaus erlittenen Schäden durch den Anbau von Pfropfreben sehr rasch wieder wettmachen kann, da die Pfropfreben rascher wachsen und schon bald schöne Erträge liefern. Er sollte aber auch zeigen, ob die von uns gewählten Unterlagssorten sich mit dem Gutedel gepfropft in den kalkhaltigen Böden bei Efringen (Isteiner Klotz) vertragen und welche der verschiedenen Unterlagssorten als die besten anzusprechen sind.

Der in Efringen vorliegende Boden gehört bezüglich der Rekonstruktion zu den nicht schwierigen Böden. Sämtliche der angepflanzten Unterlagen können dort voraussichtlich fortkommen. Wenn trotzdem manche Sorte bis jetzt einen befriedigenden Stand noch nicht zeigt, so liegt dies wohl nicht an der Unterlage, sondern an dem Mangel einer sachgemäßen Vorbereitung des Bodens und an dem Mangel sachgemäßer Pflege.

Im Einzelnen konnten die Sorten im Herbst 1924 – nach 3 bez. 4jährigem Bestehen – in nachstehender Weise beurteilt werden:

mit „sehr gut"	Teleki 8 B
mit „gut"	Teleki 8 B, Sel. Kober 5 BB, 125 AA, 127 BB, 143 B. M. G. und Laquenexi 44
mit „ziemlich gut"	1 Ganzin, du Lot und unveredelt
mit „gering"	3309 C, 1616 C, 34 EM, 420 A und 9 Ganz.

Die Amerikaner-Direktträgerreben wurden in folgender Weise bewertet:

mit „sehr gut"	Oberlin 595 und 604, Solonis × Goldriesling, S 4638 gepfropft auf 34 EM.
mit „gut"	N 6—53, C 272—60, S 156, S 8, Oberlin 716 und 782, Castel 1832, S 2010.
mit „ziemlich gut"	Castel 3917, S 2666, S 1000, S 4061.
mit „gering"	S 880, BS 450, S 2010.

Digitized by Google

N 6—53 und Castel 1832 zeigen in den mageren steinigen Böden vielfach Gelbsucht. Bei N 6—53 macht sich auch Blattbräune unliebsam bemerkbar.

In den übrigen Reblausherden ist ein Anbau mit Reben noch nicht erfolgt, dagegen sind alle in den Jahren 1919, 1920, 1921 aufgefundenen Herde und ein Teil der 1922 entdeckten zum Anbau von oberirdisch abzuerntenden Früchten freigegeben worden, nachdem bei wiederholten Nachuntersuchungen Reblläuse nicht mehr gefunden worden waren.

D. Freigabe der Rebenveredelung in Baden.

Bei den Verhandlungen, die seinerzeit nach Kriegsende mit dem Reich wegen Abänderung der Ausführungsbestimmungen zum Reblausgesetz gepflogen wurden, hatten die süddeutschen Staaten durchgesetzt, daß der Anbau von Pfropfreben von den Regierungen der einzelnen Länder gestattet werden kann, denn die zahlreichen Reblausverseuchungen, die nacheinander aufgefunden wurden, ließen keine andere Möglichkeit mehr zu, der Reblaus Herr zu werden, als durch den Anbau von Pfropfreben mit reblauswiderstandsfähiger Unterlage, nach dem Muster anderer europäischer Länder. Als darum in den Reichsausführungsbestimmungen vom 9. Februar 1923 die Sätze aufgenommen waren „Inwieweit eine frühere Bepflanzung (der Reblausherde) mit anderen Reben möglich ist, entscheiden die Landesbehörden" und „die Landesregierungen können im Benehmen mit dem Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft Ausnahmen (im Anbau von fremdländischen Reben) für bestimmte Rebensorten zulassen", hat die badische Regierung Ende Januar 1924 im Staatsanzeiger eine Bekanntmachung veröffentlicht, wonach sie im Benehmen mit dem Herrn Reichsernährungsminister eine Anzahl Hybriden und eine Anzahl von Unterlagsreben in gepfropftem Zustand zum Anbau freigibt. Mit anderen Worten: die badische Regierung hat als erste in Deutschland ganz generell den Anbau von Pfropfreben gestattet. Da der Pfropfrebenanbau, wie gesagt, die einzige sichere Rettung gegen die Verheerungen der Reblaus darstellt und da wir auf Grund umfassender Versuche, die 15 Jahre lang in allen Landesteilen durchgeführt wurden, die für die einzelnen Böden besten Unterlagsreben kennen, wäre es ein Verkennen der Lage, in welcher sich der Weinbau befindet, wenn man ihm nicht raschestens die Vorteile des Pfropfrebenanbaus hätte zugute kommen lassen.

Es kann niemals Sache des Staates sein, allein die Winzer mit Pfropfreben beliefern zu wollen. Die staatlichen Betriebe werden immer nur einen ganz kleinen Bruchteil der gewünschten Pfropfreben liefern können und sich im übrigen der Versuchsanstellung und Ausbildung der Winzer im Pfropfen widmen müssen. Deshalb müssen sich andere Stellen, Privatleute, Gärtner, Gemeinden usw. in der Rebenveredelung ausbilden. Diese Stellen arbeiten auch billiger als der Staat, das wissen wir längst von anderen Ländern, in welchen private und staatliche Rebenveredelung nebeneinander vorhanden sind.

Das Weinbauinstitut hat zur Ausbildung der Winzer in der Rebenveredelung im Jahre 1923 einen Rebenpfropfkurs in Durlach, im Jahre 1924 einen in Pfaffenweiler und im Jahre 1925 wieder einen in Durlach und einen in Müllheim abhalten lassen. Weitere Pfropfkurse konnten im Hinblick auf das zurzeit noch knappe Unterlagenholz nicht stattfinden, gewünscht waren allerdings sehr zahlreiche Kurse in allen Landesteilen.

Die Herstellung der Pfropfreben mit den vom Weinbauinstitut auf Anfrage zu erfahrenden zweckmäßigsten Unterlagsreben unterliegt für den Weinbauer keinerlei Beschränkungen. Wer dagegen gewerbsmäßig Pfropfungen herstellen will, der muß sich zunächst durch

---

Winzer! Die **Peronospora** ist in den deutschen Weinbaugebieten **allenthalben vom 23. bis 28. Mai aufgetreten. Um weitere Ansteckungen zu verhindern, muß die zweite Bespritzung Anfang Juni erfolgen. Spritzt die Reben gründlich mit Kupfer- und Arsenverbindungen, damit Peronospora und Heuwurm keinen Schaden anrichten können. Vergeßt nicht die Rebschulen alle 10—14 Tage zu spritzen.**

Wo sich Spuren des Mehltaus zeigen, sofort schwefeln!

Beseitigt unnötige Rebtriebe durch Rückschnitt auf ein Blatt (nicht ausbrechen, sonst entsteht großer Schaden).

Das erste Heften ist notwendig – Bänder locker, nicht festanlegen; **keine Blätter einbinden.**

Bei Drahtrahmen mit beweglichen Heftdrähten dort angeklammerte Triebe vor dem Heften lösen, sonst Verluste durch Abreißen dieser Triebe.

Häufigere Bodenbearbeitungen als üblich lassen die Reben besser gedeihen — größere Erträgnisse — erhöhte Qualität.

Mit wärmerer Witterung treibt der Wein, darum Faßspunden lockern. Spundvollhalten der Fässer mit gutem Füllwein, kellerwirtschaftliche Grundbedingung!

Digitized by Google

das Weinbauinstitut einer Prüfung unterziehen lassen, ob er mit der Herstellung von Rebenveredelungen genügend vertraut ist. Dann hat er nachstehenden Vertrag mit dem Weinbauinstitut abzuschließen:

Vertrag.

Zwischen dem Bad. Weinbauinstitut in Freiburg i. Br. und ..... in ..... wurde heute nach von ihm gelieferten Befähigungsnachweis im Rebenpfropfen folgender Vertrag abgeschlossen.

§ 1.

Zur Herstellung von Pfropfungen dürfen nur die vom Bad. Ministerium des Innern im Staatsanzeiger veröffentlichten Amerikaner-Unterlagsreben verwendet werden.

§ 2.

Die von ..... zur Abgabe gelangenden Pfropfungen müssen im Wurzelstamm eine Mindestlänge von 27—30 cm aufweisen und müssen an der Veredelungsstelle ringsum vollkommen vernarbt sein. Bei zur Abgabe gelangenden Pfropfreben II. Qualität kann sich die Minderwertigkeit nur auf das Wurzelwerk und die Triebentwicklung beziehen, keinesfalls auf die Verwachsung an der Pfropfstelle.

§ 3.

..... ist verpflichtet, jedem Abnehmer gepfropfter Reben unaufgefordert die Sortenechtheit des Edelreises wie vor allem auch die Sortenechtheit der Amerikaner-Unterlage unter genauer voller Sortenbezeichnung unaufgefordert schriftlich zu garantieren und für die des Edelreises mit dem einfachen und für die Echtheit der Unterlage mit dem dreifachen Rechnungsbetrage zu haften.

§ 4.

Die zur Pfropfung gelangenden Edelreiser dürfen nur von gut fruchtbaren, am besten mehrjährig selektionierten Reben entnommen werden.

§ 5.

..... ist verpflichtet, über alle Ein- und Ausgänge in seinem Rebenhandel (Einkauf von Edelreisern und Amerikaner-Unterlagen, Verkauf von gepfropften Reben) Buch zu führen mit genauer Eintragung der Adressen von Lieferanten und Beziehern. Im übrigen gelten die Bestimmungen des § 5 des Reblausgesetzes vom 6. Juli 1904.

§ 6.

Den Beamten des Bad. Weinbauinstituts ist es jederzeit gestattet, die Einschlagmieten, Vortreibräume, Rebschulen, Versandräume sowie die Buchführung des ..... einer eingehenden Kontrolle zu unterziehen.

§ 7.

Beim Versand von Wurzelreben und sonstigen Rebteilen sind die gesetzlichen Vorschriften über den Verkehr mit Reben zu beachten.

§ 8.

Sofern ..... den Bestimmungen dieses Vertrages zuwiderhandelt oder sonst gegen das Reblausgesetz und die zu seinem Vollzug von der Reichsregierung und dem Lande Baden erlassenen Ausführungsbestimmungen verstößt, wird ihm nach einmaliger Verwarnung im Wiederholungsfalle die gegebene Genehmigung zur gewerbsmäßigen Heranzucht von gepfropften Reben entzogen. Dem Bad. Weinbauinstitut bleibt die Bekanntgabe des Entzuges der Genehmigung in den Fachblättern vorbehalten.

..... den ..... Freiburg i. B., den .....

Der Inhaber der staatlich genehmigten Rebenpfropfstelle.
(Unterschrift)

Der Direktor des Bad. Weinbauinstituts
(Unterschrift)

(Schluß folgt.)

Rebenveredlungskurs an der Landwirtschaftlichen Kreiswinterschule in Müllheim-Baden.

In den Wintermonaten 1924/25, vom November bis Anfang März, wurden an der Landwirtschaftlichen Kreiswinterschule in Müllheim die Schüler des 1. und 2. Kurses sowie 6 Hörer, insgesamt 44 Personen, erstmalig im praktischen Pfropfen und Vortreiben der Reben unterwiesen. Dazu bedurfte es neben dem schon seit Jahren eingeführten weinbaulichen Fachunterricht von wöchentlich 3 Stunden der Einfügung von weiteren Übungsstunden, die insgesamt die Zahl 16 erreichten.

Das erforderliche Übungsholz — fürs erste von den heimischen Reben entnommen — stellten jeweils die Kursisten selbst. Zwischen hinein erfolgten mit den daraus hergestellten Veredlungen die ersten Kistenpackungen und Vortreibversuche. Den Abschluß bildete ein ordnungsgemäßes Pfropfen auf Amerikaner-Unterlagsreben, welche die Rebenveredlungsanstalt des Weinbauinstituts in abgängigen Sorten zur Verfügung stellte. Das Einlegen der Pfropfungen in die Vortreibkisten erfolgte wie üblich in feuchtem Sägemehl von weichen Hölzern mit einer Zwischendeckschichte von feuchter Holzkohle.

Der Vortreibraum war etwas außergewöhnlicher Art. In Ermangelung von etwas Besserem wurde in einem lichten größeren Keller-Arbeitsraum, dem entlang der Wand zwei Heizrohre einer Warmwasserheizung durchlaufen, in einer Ecke, 1,70 m hoch vom Boden ein kastenähnlicher Verschlag an der Decke des Kellers so angebracht, daß die beiden Heizrohre mit Abstellhahn z. T. davon umschlossen wurden. In diesem Vortreibraume haben 4 Kisten bequem Platz. Die Temperatur ist leicht auf + 30° Cel. zu halten.

Da eine Kiste über 800 Pfropfungen faßt, so kann die Landwirtschaftsschule in dem Vortreibraume jährlich mindestens 3000 Pfropfungen zum Vortreiben bringen, unter Umständen bei dreimaliger Beschickung 9—10000 Stück. Das genügt für einen Schulbetrieb vollkommen und kann hier sogar noch im Rahmen der angeführten Stückzahl sonstigen Landwirten Gelegenheit zum Vortreiben und sogar zur Ausführung des Pfropfens in dem Arbeits-Kellerraum gegeben werden.

Die Kursisten wurden am Schlusse des Wintersemesters im Rahmen der an den Landwirtschaftsschulen üblichen öffentlichen Prüfung in der Rebenveredlung geprüft, wobei auch eine vorgetriebene Kiste vorgezeigt werden konnte.

Das Ergebnis des Kurses war folgendes:

Von den 38 Schülern erwiesen sich:

15 als sehr gut (Noten 1 und 1 – 2) = rund 40 %
darunter 6 flotte Veredler = rund 16 %

Digitized by Google

9 als gut (Noten 2–1 und 2) = rund 24 %
11 als z. gut (Noten 2–3 und 3) = rund 30 %
3 als gering (Noten 4, 4–5 u. 5) = rund 8 %

Da die Positionen 1 und 2 zusammengelegt werden können, so ergibt dies von 38 Schülern 24 gute Veredler, rund 64 %. Unter Position 3 befinden sich 11 Veredler, rund 30 %, die bei weiterer Übung noch zu brauchbaren Veredlern herangezogen werden können. Und nach Position 4 bleiben nur 3 Schüler, rund 8 % übrig, die mit hoffnungslos bezeichnet werden müssen.

Von den 6 Hörern erwiesen sich:

4 als sehr gut (Note 1) = rund 66 %
darunter 2 flotte Veredler = rund 33 %
1 als gut (Note 2) = rund 16 %
1 als ziemlich gut (Note 3) = rund 16 %

Die „Ausbeute" dieses Rebenveredlungskurses ist also nicht schlecht. Sie hätte noch größer sein können bei einer geringeren Anzahl von Kursteilnehmern, weil es dann möglich wäre, sich mit jedem Einzelnen eingehender zu beschäftigen. 20 Kursisten stellen für eine Unterweisungsperson schon die Höchstgrenze dar. Für die nächsten Kurse steht schon Abhilfe bereit in der Person des sachkundigen Schulwarts Raupp. Nun klafft in diesen Rebenveredlungskursen noch eine Lücke. Mit der Fertigkeit im sachgemäßen Herstellen von Veredlungen ist es allein nicht getan. Es kommt noch die Fertigkeit im sachgemäßen Vortreiben, im Abhärten der vorgetriebenen Veredlungen, im Ein- und Ausschulen, in der Behandlung der Rebschulen, in der Prüfung ausgeschulter Veredlungen auf ihre Tauglichkeit u. a. m. hinzu. Das will alles gelernt sein, wenn man nicht wieder von Neuem schweres Lehrgeld zahlen will.

Der Forderung im Unterweisen des Vortreibens kann noch einigermaßen genügt werden, alles andere muß aber zumeist unterbleiben, weil die Winterszeit dafür ungünstig ist und bereits Mitte März die Schule ihre Pforte schließt. Um hier einigermaßen abzuhelfen, sind Mitte April unter Mithilfe einiger ehemaliger Kursisten ca. 1000 Veredlungen hergestellt und vorgetrieben worden. Sobald diese Veredlungen verschulfähig sind, werden sämtliche ehemaligen Kursisten zur Einschulung für einen halben Tag wieder zusammenberufen. Diese Zusammenkünfte sind dann noch einmal im Laufe des Sommers geplant sowie im Spätherbst bei der Ausschulung und Einwinterung der fertigen gepfropften Würzlinge. Dümmler.

Kleine Mitteilungen

Der deutsch-spanische Handelsvertrag im Reichstag angenommen.

Nachdem der deutsch-spanische Handelsvertrag nun 10 Monate provisorisch bestanden hat, wurde er in der Reichstagssitzung vom 27. Mai, trotz der unzähligen Proteste von Seiten des deutschen Weinbaus gegen die Stimmen der Kommunisten und Völkischen sowie der Minderheiten der Deutschnationalen, des Zentrums und der Demokraten angenommen. Die Sozialdemokraten enthielten sich der Abstimmung. Die dem Vertrag zustimmenden Parteien knüpfen aber an die Zustimmung die Bedingung, daß die Regierung sofort in neue Verhandlungen mit Spanien eintrete und daß sie den Winzern langfristige Kredite und Steuererleichterungen gewähre. Sollte die Regierung bei weiteren Verhandlungen mit Spanien nicht den erwünschten Erfolg erzielen, so müsse sie allerdings die Folgerungen ziehen. Der Außenminister sagte zu, sofort neue Verhandlungen mit Spanien aufzunehmen und Hilfsmaßnahmen für die Winzer sofort in die Tat umzusetzen. Der Reichstag genehmigte für die Winzer ein Kredit von 80 Millionen Mark.

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut in Freiburg gab am 27. Mai folgendes bekannt: Wie am 12. Mai vorausgesagt wurde, trat in den Tagen vom 23–25. Mai (im Breisgau schon vom 20. ab) die Peronospora in den größten Weinbaugebieten des Landes an zahlreichen Stellen an Blättern, teilweise auch schon an den Gescheinen auf. Mit einem zweiten, stärkeren Ausbruch ist überall, wo die Reben um jene Zeit nicht oder nicht sorgfältig gespritzt waren, vom 4.–7. Juni zu rechnen. Bis dahin müssen darum die Reben zum zweitenmal gespritzt sein. Hierzu verwendet man, um gleichzeitig den Heuwurm abzutöten, wieder 1%ige Kupferkalkbrühen (Kupfervitriol, Nosperal) mit 150 g Uraniagrün- (Silesiagrün usw.) Zusatz oder man spritzt mit 1,5%iger Nosprasen-Kalkbrühe. Gescheine tüchtig spritzen! Der Mehltau ist stellenweise schwach aufgetreten. Wo er sich auch nur in Spuren zeigt, sofort nach dem Spritzen schwefeln.

Beiratssitzung des Badischen Weinbauinstituts.

Am 20. Mai fand im Hörsaal des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg in Anwesenheit von Ministerialrat Rein und Oberregierungsrat Cronberger vom Ministerium des Innern eine Beiratssitzung unter dem Vorsitz des Institutsdirektors Dr. Müller statt. Aus dem umfangreichen Programm, das in vier Stunden abgewickelt wurde, sei erwähnt, Erstattung des Jahresberichts für 1924 von Direktor Dr. Müller. Dem Institus wurde von allen Seiten für die mit geringen Mitteln geleistete Arbeit Anerkennung und Dank ausgesprochen. Ein Redner wünschte, daß dem Weinbaumuseum größere Räume zugänglich werden, damit seine Ausstellungsobjekte besser zur Geltung kämen. Über einen besonders wichtigen Punkt, Ausbau der staatlichen Weinbauförderung, speziell Ausbau der Maßnahmen zur Abwehr der Reblaus, referierte Oberregierungsrat Cronberger. Mit Hilfe der zur Verfügung gestellten Reichsmittel sollen die bestehenden staatlichen Muttergärten mit Amerikanerreben weiter ausgedehnt werden, um größeren Ansprüchen gewachsen zu sein. Ebenso soll für weitere Veredlungsanstalten gesorgt werden. Zur Bewältigung der damit dem Weinbauinstitut entstehenden Mehrarbeit soll auch das Personal des Instituts entsprechend vermehrt werden. Der Beirat erklärte sich mit dem entwickelten Programm einverstanden und gab seiner Genugtuung Ausdruck, daß in so großzügiger Weise an dieses für den Weinbau überaus wichtige Problem herangegangen werde. Zu dem Punkt Verschiedenes der Tagesordnung wurden vom Institutsdirektor eine Anzahl von Mitteilungen gemacht, darunter auch über den Bezug von Unterlagenholz aus dem Auslande. Der Beirat ist mit den Vertretern des Staates der Auffassung, daß der Bezug von Unterlagsreben aus dem Ausland nicht dringend und auch nicht erwünscht sei, und daß man deshalb auf die Heranzucht genügender Holzmengen im Inland bedacht sein soll. Regierungsbotaniker Dr. Kotte berichtete dann noch über den Ausbau der Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden, die sich am Weinbauinstitut befindet, und schließlich wurde noch eine Mitteilung gemacht über die vom Weinbauinstitut im Herbst dieses Jahres in Freiburg geplante internationale Weinkostprobe, zu welcher Weine aus der ganzen Welt bereits vorhanden oder sicher zugesagt sind.

Nachmittags wurden die Mitglieder des Beirats mittels Höhenautos nach dem Schlierberg und nach der Rebzuchtanstalt Jesuitenschloß geführt, wo ihnen die verschiedenen Versuchsanlagen des Instituts erläutert wurden.

Weinversteigerung in Freiburg.

Die am 19. Mai im Katholischen Vereinshaus in Freiburg stattgefundene Badische Naturwein-Versteigerung war noch schlechter besucht als jene in Offenburg. Auch die Lust zum Steigern war überaus gering. Von den 1922er und 1923er Weinen wurde nichts abgesetzt,

Digitized by Google

teils weil überhaupt kein Angebot erfolgte, teils weil das Angebot weit hinter dem Wert des Weines zurückblieb. Auch bei den 1924er Weinen (für Auggener wurden nur 50–55 Mark geboten) war der Absatz gering. Versteigert wurde 1924er Müllheimer Reggenhag Spätlese Wachstum Bad. Weinbauinstitut zu 90 Mk., Freiburger Jesuitenschloß Wachstum Weinbauinstitut zu 68.50 Mk., Blankenhornsberger Edelwein zu 95 Mk., Blankenhornsberger Muskateller 97 Mk., beidemal Wachstum Landwirtschaftskammer, Neuweierer Riesling der Winzergenossenschaft 100 Mk. Von 1921er Flaschenweinen wurden 100 Stück Oberrotweiler Silvaner Wachstum Steiert zu 3.10 Mk. verkauft. Alles in allem gingen von 560 hl Faßwein nur 43 hl ab und von 2900 Flaschen nur 100 Stück Der Vorsitzende Direktor Müller von der Landwirtschaftskammer schloß die Versteigerung mit einem Rückblick auf die traurige Lage in welcher sich der Weinbau befinde. Durch die Versteigerung sei das auf das deutlichste gezeigt worden. K. M

Deutscher Weinbaukongreß in Koblenz.

Das Programm für den diesjährigen Weinbaukongreß vom 5. bis 8. September liegt jetzt in großen Umrissen fest. Der 5. September ist mit Sitzungen der einzelnen Unterausschüsse besetzt. Der Reblausbekämpfungs- und Rebenveredlungs-Ausschuß tagt im Hotel „Riesen-Fürstenhof", der für Schädlingsbekämpfung und der Vorstand des Deutschen Weinbauverbandes im „Kaiserhof". Abends 8 Uhr findet im Saale des Katholischen Lesevereins der Begrüßungsabend der Gäste von Seiten der Stadt Koblenz statt. Man rechnet mit einer Teilnahme von 600 Personen. Der Vormittag des 6. September ist für die Verbands-Ausschußsitzung vorgesehen, während nachmittags 3 Uhr der Deutsche Weinbaukongreß im Saale des Katholischen Lesevereins eröffnet wird. Der Vormittag des 7. Septembers ist für die weitere Tagung des Kongresses freigehalten. Nachmittags folgt eine Dampferfahrt nach Winningen, wobei der Deutsche Weinbaukongreß von der Gemeinde Winningen eingeladen ist. Am Vormittag des 8. September wird die Schlußtagung des Kongresses stattfinden. Am Nachmittag folgt dann eine Besichtigung der Kellereien der Firma Deinhard & Co., während der Rest des Nachmittags für die Besichtigung der Reichsausstellung „Deutscher Wein" freigehalten werden soll. Abends 8 Uhr finden sich die Kongreßteilnehmer im Weindorf der Ausstellung zusammen, um die Tagung mit der Abhaltung eines „Rheinischen Abends" im Ausstellungsgelände zu beschließen.

Weinbauliche Irrtümer.

Wie rückständig man in gewissen Kreisen noch bezüglich der Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms ist, zeigt eine Notiz in Nr. 114 vom 18. Mai des Durlacher Tagblattes, die sich auch in andern badischen Zeitungen findet. Dort kann man lesen: „Erfolgreiche Mittel zu seiner Vernichtung sind leider wenig vorhanden, ihre Anwendung ist äußerst kostspielig. Empfohlen wird Abreiben der älteren Rebteile, Anstrich der Reben und Pfähle mit insektentötenden Flüssigkeiten, Abfangen der Wickler durch Klebefächer, Klebetonnen, Fanglichter und Leuchtfeuer." Der Artikelschreiber hat gar keine Ahnung, daß man heutzutage mit arsenhaltigen Spritz- oder Bestäubungsmitteln den Heu- und Sauerwurm zuverlässig und billig abzutöten imstande ist!

Im „Pfalzwein" findet sich in Nr. 21/22 ein anonymer Artikel, betitelt „Grundsätze zur Bekämpfung der Peronospora". Hier finden sich manche Irrtümer, die richtig gestellt werden müssen. Der Verf. sagt, die erste Bespritzung müsse vor der Blüte erfolgen, d. h. Ende Mai bis Anfang Juni, die zweite soll 10–12 Tage später stattfinden, sie würde also mitten während der Rebblüte ausgeführt werden müssen. Wer diesen Rat befolgen würde, dem wäre schlecht gedient, denn es müssen in der Regel zwei Bespritzungen vor der Rebblüte erfolgen, dagegen läßt man die Weinberge während der Rebblüte in Ruhe und spritzt erst wieder in die abgehende Rebblüte. Weiter spricht der Verf. von „Spritzungen oder Bestäubungen", an anderer Stelle vom Horst'schen Mittel, das man ergänzend neben der Bespritzung anwenden soll. Hierzu ist zu bemerken, daß, wer seine Reben richtig spritzt, keine kupferhaltige Stäubemittel benötigt und wer nur diese anwendet, in Peronosporajahren eines Mißerfolges sicher sein kann. Es wird weiter 1–2%ige Kupferkalkbrühe einer 1%igen Nosperalbrühe gegenüber gestellt. Das ist irreführend, denn eine 2%ige Kupferkalkbrühe kommt einer 2%igen Nosperalkalkbrühe gleich. Der Artikelschreiber sagt dann auch, in feuchten, warmen Sommern müsse man eine fünfte und sechste Spritzung der Reben vornehmen, um die Krankheit fernzuhalten. Für tragbare Reben trifft auch das nicht zu. Mit drei, allerhöchstens vier Bespritzungen kann man, wenn man richtig und rechtzeitig spritzt, selbst in den allerstärksten Peronosporajahren die Krankheit unterdrücken. Schließlich steht in dem Aufsatz noch der Satz „Die Entwicklung des Pilzes hängt von der Witterung ab und diese kann bis heute noch nicht mit Bestimmtheit so rechtzeitig vorausgesagt werden, daß schnell noch durch Spritzen oder Stäuben die Reben gegen den Peronosporapilz geschützt werden können." Der Verfasser des Aufsatzes hat offenbar auch noch gar nichts über das Vorausbestimmen des Zeitpunktes zur Peronosporabekämpfung gehört, das in Baden mit unleugbarem Erfolg schon seit dreizehn Jahren, in anderen Ländern seit mehreren Jahren durchgeführt wird und wesentlich dazu beitrug, daß sich z. B. die badischen Erträge in letzter Zeit gegen früher verdreifacht haben. K. M.

In der „Rheingauer Weinzeitung" vom 31. Mai findet sich eine Mitteilung der pflanzenpathologischen Versuchsstation in Geisenheim folgenden Wortlautes: „Peronospora! Am 27. Mai werden die ersten Spuren der Peronospora in den Weinbergen festgestellt. Es ist also Zeit, mit der Bespritzung der Reben zu beginnen." Schon in meinem Buche „Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung" steht geschrieben: „Jedenfalls ergibt sich hieraus, daß man am besten vor dem Ausbruch spritzt und daß die häufig in den Zeitungen zu lesenden Aufforderungen: „Die Peronospora ist aufgetreten, darum spritzt" widersinnig ist. Wer diesen Rat befolgt, der wird immer gerade — zu spät kommen!" Der Ausbruch am 27. Mai geht auf Regenfälle zurück, die vom 8. bis 10. Mai in ganz Süddeutschland niedergingen. An diesen Tagen erfolgte die Primärinfektion. Deshalb hat das Badische Weinbauinstitut schon am 12. Mai bekannt gemacht, daß die Peronospora voraussichtlich vom 23. bis 27. Mai auftreten werde — was dann auch zutraf — und daß bis dahin gespritzt sein müsse. Wer erst nach dem 27. Mai spritzt, der wird nicht verhindern können, daß der Ausbruch Ende Mai zahlreiche Neuinfektionen verursachen wird, die dann, auch wenn nach dem 27. Mai gespritzt wurde, Anlaß zu weiteren Ausbrüchen im ersten Drittel des Mai geben werden. Jedenfalls ist dem Weinbau mit einer so veralteten Spritzaufforderung heutzutage nicht mehr gedient. K. M.

Rundschau

Deutschland.

Der **Würzburger Ausschuß zur Bekämpfung des Alkohols** tagte vor kurzem in überfülltem Saale im Platz'schen Garten. Die Leitung hatte Kaplan Lott. Das erste Referat erstattete Obermedizinalrat Prof. Dr. Stumpf, der betonte, er gönne jedem sein Glas Wein oder Bier, nur gegen die Auswüchse des Alkoholgenusses wende er sich. Als dann Kaplan Lott das Gemeindebestimmungsrecht behandelte, gab es eine wüste Lärmszene, die, nachdem verschiedene Vertreter mit anderen Ansichten zu Wort gekommen waren, mit dem Schlußgesang schloß: „Ein Prosit der Gemütlichkeit, eins, zwei, drei, gsuffa"!

Die **Weinsteuereinnahme im Monat April 1925** betrug 8 634 248 Mk.

Getränkesteuer und Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz. Die Vertreter von Weinbau und Weinhandel haben der Stadt Koblenz kategorisch erklärt, daß sie sich an der Ausstellung nicht beteiligen werden, wenn die Weinstadt Koblenz die Getränkesteuer nicht fallen läßt.

Österreich.

Der Bundes-Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg soll eine höhere Gartenbauschule angegliedert werden. Diesbezügliche Verhandlungen sind bereits vom Landwirtschaftsministerium eingeleitet worden.

Frankreich.

Auf dem internationalen Weinbaukonngreß in Paris, der von 22. bis 24. Juni d. Js abgehalten wird, stehen folgende

Digitized by Google

Fragen zur Behandlung: 1. Die Herkunftsbezeichnung und die Anwendung der Madrider Konvention in Deutschland, Griechenland und Australien. 2. Statistische Berichte über Produktion, Ein- und Ausfuhr von Wein aus allen Produktions- und Konsumländern. 3. Der internationale Transport und Transit. 4. Die Prohibition.

Eine Resolution gegen die weitere Anpflanzung von „Hybriden" wurde in der Frühjahrsversammlung des Elsässischen Weinbauverbandes in Colmar angenommen, mit der Begründung, daß die seit reichlich zwei Jahrzehnten andauernden Versuche mit den amerikanischen direkttragenden Reben wohl anerkennenswerte Resultate gezeitigt hätten, daß aber die davon gewonnenen Weine noch nach wie vor minderwertig seien. Auch die Grundbesitzer des flachen Landes werden dabei ermahnt den Anbau von Hybriden auf den Haustrunkbedarf zu beschränken und keine Reben anzupflanzen, wo Getreide, Zuckerrüben und Tabak hingehören.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Der Rebenstand ist im allgemeinen befriedigend. Der Ansatz der Gescheine ist nicht so reichlich wie im vergangenen Jahre. Manche Sorten lassen sogar in verschiedenen Gegenden sehr zu wünschen übrig. Immerhin dürfte auch hier noch ein annehmbarer Herbst zu erzielen sein, wenn der größte Teil der Gescheine erhalten werden kann. Über die Stärke des Mottenflugs wurde allenthalben geklagt. Mehrere Heuwürmer in einem Geschein wurden schon am 25. Mai gefunden. Das zweite Spritzen gegen die Peronospora ist überall im Gange. Die gleichzeitige Verwendung von Wurm-Bekämpfungsmitteln bürgert sich mehr und mehr ein. Im vorderen Kinzigtal hat Hagelschlag am 26. Mai an Reben großen Schaden angerichtet. Im Weingeschäft herrscht nach wie vor Ruhe.

Rheingau. Die Reben zeigen sich recht fruchtbar. Infolge der günstigen Witterung können alle Arbeiten gut erledigt werden. Weinverkäufe sind selten. Die Preise für 1924er bewegen sich um 40 bis 45 Mk. herum pro Hektoliter.

Rheinpfalz. Rebenstand sehr günstig, reichlicher Samenansatz. Sehr starkes Auftreten des Zigarrenwicklers. Für 1924er wurden 40—100 Mk. pro Hektoliter angelegt.

Rheinhessen. Gleichmäßiger guter Stand der Weinberge. Über Schädlinge wird wenig geklagt. Weinnachfrage etwas belebt; für 1924er werden bis 63 Mk., für 1921er bis 167 Mk. pro Hektoliter bezahlt.

Nahe. Gute Aussichten für den kommenden Herbst. Mehr Nachfrage nach älteren Weinen. Die Preise für 1924er liegen von 40 Mk. an aufwärts.

Mosel, Saar und Ruwer. Der Gescheineansatz befriedigt, der Rebenstand ist gleichmäßig. Handel schleppend. Für 1924er wurden pro Hektoliter bezahlt 53—83 Mk.

Franken. Rebenstand zufriedenstellend. Weinpreise von 65 Mk. an pro Hektoliter aufwärts. Bei den Weinversteigerungen wurden Preise bis zu 1525 Mk. erzielt für 1921er Würzburger-Stein-Riesling-Edelbeer-Auslese.

Luxemburg. Fruchtansatz mäßig, Rebenstand im übrigen günstig, ziemlich starker Mottenflug.

Niederösterreich gute Ernteaussichten. Trotz starken Angebots herrscht Stille im Weinhandel.

Ungarn. Rebenstand günstig, die Peronospora macht sich bereits bemerkbar. Weinmarkt lustlos, 10—12000 Kronen werden per Liter gefordert.

Schweiz. Flaue im Weingeschäft.

Italien. Guter Herbst in Aussicht, wegen ständig feuchtwarmer Witterung Befürchtungen bezüglich starken Auftretens der Pilzkrankheiten. Weißweine notieren 7—7,50 Lire, Rotweine bis 8,50 Lire pro Hektograd.

Spanien. In einzelnen Landschaften große Schäden durch Frühjahrsfröste und durch Trockenheit, Ernteaussichten trotzdem noch hervorragend.

Frankreich. Rebenstand sehr gut. Witterung ungünstig. Weinpreise unverändert fest.

Jugoslavien. Traubenansatz sehr gut, Weingeschäft flau.

Vereinsnachrichten

Am 21. Mai fand in **Varnhalt**, Amt Bühl, eine gutbesuchte **Winzerversammlung** statt. Herr Mast begrüßte die Erschienenen und wies auf die schwere Notlage der Winzer hin. In einem einstündigen Referate legte Oberlehrer Schäffner-Zell-Weierbach die Zwecke und die Ziele des Bad. Winzerverbandes dar. In eingehender Aussprache wurden die Nöten offen dargelegt und besprochen. Fast alle Anwesenden traten der neuen Ortsgruppe bei. Als Vorstand des Winzervereins Varnhalt wurde Herr Mast und als Schriftführer Herr Hasel gewählt. Möge auch in Varnhalt der Winzerverein zum Segen werden für die Rebleute. F. S.

Fragen und Antworten

Herrn **F. O.** in **P.** (Jugoslavien). Das Schönungsverfahren nach Möslinger besteht darin, daß man mittelst chemisch reinem Ferrocyankaliums (gelben Blutlaugensalzes) im Weine vorhandenes Eisen ausfällt und den Wein unter Filtration von dem blauen Schönungstrub (Berliner Blau) nach 8—14 Tagen trennt. Das Verfahren hat sich außerordentlich rasch eingeführt, weil ja der größte Teil der Weintrübungen im weißen (Verbindung des Eisens mit Phosphor) und schwarzen (Verbindung des Eisens mit Gerbstoff) Bruch beruht. Beide Fehler können durch das Schönungsverfahren beseitigt oder durch vorbeugende Anwendung verhütet werden. Mit der Ferrocyankaliumschönung wird häufig gleichzeitig eine Gelatine-Tanninschönung verbunden. Der Eisengehalt der Weine schwankt außerordentlich, weshalb die anzuwendenden Mengen Ferrocyankalium für jedes einzelne Faß vom Chemiker festgestellt werden müssen, damit ein Überschuß von gelbem Blutlaugensalz nicht in den zu schönenden Wein gelangt. Anleitungen, wie der Eisengehalt eines Weines bestimmt wird, gibt es in der Fachliteratur nicht. Man wird davon auch vorerst Abstand nehmen, da bei Bestimmung des Eisengehaltes durch den Nichtchemiker leicht Überschönungen vorkommen könnten und überschönte Weine vom Verkehr ausgeschlossen sind. G.

Herrn **K. B.** in **B.** Mit Nosprasen müssen Sie den ganzen Sommer über spritzen, um den Heuwurm zu unterdrücken. Sie müssen also auch zum zweiten und dritten Spritzen Nosprasen oder ein anderes arsenhaltiges Mittel anwenden. K. M.

Herrn **A. E.** in **B.** (Italien). Zur Bekämpfung der Spinnmilbe eignen sich dieselben Mittel, die man gegen die Kräuselmilbe anwendet, also z. B. 1%ige Solbarlösung oder eine Brühe, die in 100 l Wasser 1,5 kg 10%iges Nikotinextrakt und 500 g Schmierseife enthält. Wegen der Sabatee-Handschuhe, die nach Ihrer Ansicht in Hessen noch Verwendung finden sollen, könnte Ihnen vielleicht Herr Ökonomierat Fuhr in Oppenheim Auskunft geben. — Eine Anleitung zur Bestimmung des Eisengehaltes der Weine für den Laien existiert nicht. Die Untersuchungen können nur vom Chemiker durchgeführt werden, da die Gefahr der Überschönung zu groß ist und Weine mit überschüssigem Ferrocyankalium nicht mehr in den Verkehr gebracht werden dürfen. K. M.

Herrn **R.** in **D.** Der 1924er Apfelwein ist nicht wieder herzustellen. Er enthält 2,28 g flüchtige Säure im Liter, während 1,2 g die höchst zulässige Menge ist. Der Apfelwein wird am besten gebrannt. Das Faß, in dem er liegt, und alle Geräte, die mit ihm in Berührung gekommen sind, sind gründlich zu dämpfen, damit, wenn im kommenden Jahr das Faß mit Wein gefüllt werden sollte, der Stich nicht übertragen wird. G.

Herrn **F. K.** in **U.** Ihre Frage, ob es wirtschaftlich vorteilhaft sei, neben der Bespritzung mit Uraniagrün-Kupferkalkbrühe noch eine Bestäubung der Reben mit einem Arsenstäubemittel vorzunehmen, läßt sich dahin beantworten, daß bei gründlicher Bespritzung der Gescheine eine nachfolgende Bestäubung nicht mehr nötig und darum vom wirt-

Digitized by Google

schaftlichen Standpunkt nicht zu empfehlen ist. Wenn Sie aber glauben, daß die Bespritzung nicht genau genug vorgenommen wurde, dann wäre eine Ergänzung der Heuwurmbekämpfung durch Bestäuben der Gescheine wohl am Platze und wirtschaftlich tragbar.

Die zweite Frage, ob die Arsenmittel nur die Räupchen töten, wenn diese von dem Gift fressen, oder ob auch die Eier bei Berührung mit dem Gift abgetötet werden, ist ganz einwandfrei noch nicht geklärt. Es ist anzunehmen, daß das Metall Arsen nicht durch die Chitinhaut bis zu den Plasmateilen des Eies vordringen kann. Wohl aber wird das junge Räupchen, sobald es die Chitinhaut des Eies durchbrochen hat, mit dem Arsen in Berührung kommen und sich hauptsächlich wohl bei der Nahrungsaufnahme vergiften.

Ihre dritte Frage, ob Sie im kommenden Frühjahr Blindhölzer oder Wurzelreben zur Anlage eines Muttergartens erhalten können, kann jetzt noch nicht mit Bestimmtheit beantwortet werden, weil wir uns jetzt noch kein Bild über die Brauchbarkeit des in diesem Jahre heranwachsenden Holzes machen können. Zur Anlage eines Muttergartens müssen Sie zunächst die Genehmigung des Ministeriums des Innern besitzen. K. M.

Bücherbesprechungen

Leinbacher, Gottfr. Weinsprüche. 58 Seiten in Oktav. Verlag Karl Angermayer, Bratislave-Preßburg 1925. Preis Kč 10.— oder Mk. 1.50.

Es gibt tausende von Gedichten, die sich auf den Wein beziehen, denn der Genuß eines edlen Weines läßt eben bei gar manchen Personen die dichterische Ader schwellen. Der Verf. bietet in dem kleinen Büchlein eine Auswahl trefflicher Sprüche aus verschiedenen Sprachen (in der Hauptsache deutsche), sodaß sicher jeder, der gerne bei einem Glas Wein fröhlich ist, diese Sammlung mit Genuß lesen wird. K. M.

Hegi, Rebstock und Wein. Sonderabdruck aus Illustrierte Flora von Mitteleuropa, 76 Seiten, mit 44 Textabbildungen. Verlag J. F. Lehmann, München 1925. Preis kartoniert Mk. 4.—, Ganzleinen geb. Mk. 5.—.

Zweifellos wird diese eingehende Bearbeitung der Rebe weit über den Kreis der Bezieher der Flora Mitteleuropas hinaus auf Interesse stoßen, denn jeder, der sich um den Weinstock und sein Erzeugnis kümmert, findet in dieser Schrift eine ausgezeichnete Einleitung in die überaus umfangreiche Literatur, die sich mit der Rebe befaßt. In gedrängter Kürze haben es der Verfasser und sein Mitarbeiter Dr. Beger verstanden, uns neben der botanischen Schilderung des Weinstockes eine Übersicht zu geben über die geographische Verbreitung der Rebe in den einzelnen Ländern, über die Ampelographie, Geschichte und Kulturgeschichte der Rebe, über Statistik des Weinbaus in den einzelnen Ländern, über Krankheiten und Schädlinge des Weinstocks und über vieles andere, so daß jeder, der die Schrift liest, auf die verschiedensten Fragen Antwort erhält. Sie sei deshalb neben den Winzern auch den Lehrern in Schulen der Weinbaugebiete als eine vorzügliche und überaus reich sprudelnde Quelle der weinbaulichen Belehrung wärmstens empfohlen. K. M.

Personalia

Weinbauinspektor Schilling in Geisenheim a. Rh. konnte vor kurzem auf eine 25jährige Tätigkeit im Dienste der Landwirtschaftskammer in Wiesbaden zurückblicken.

Fachschriftsteller J. L. Merz wurde an Stelle des verstorbenen Wirtschaftsrats Waschkau zum Präsidenten des Klosterneuburger Önologenverbandes gewählt.

Weinbauinspektor Bauer wurde von der Gemeinde Weiden (Burgenland in Österreich) zum Danke für den guten Herbst, den die Gemeinde durch Befolgen der neuzeitlichen Schädlingsbekämpfung hatte, zum Ehrenbürger ernannt. Diese Dankbarkeit der Winzerbevölkerung einem Beamten gegenüber verdient besondere Anerkennung.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

SILESIA-GRÜN
und Verstäubungsmittel
28
SILESIA
die Mittel gegen den Heu- und Sauerwurm
Dr. K. Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Instituts
schreibt uns unter anderem:
„Das mit Silesiagrün erhaltene Ergebnis ist also außerordentlich befriedigend. Insbesondere bedeutet bei der regnerischen Witterung dieses Sommers die Abtötung von 90 % der Sauerwürmer einen beträchtlichen Schutz des Herbstertrages".
Preise: „Silesia-Grün" Mark 3.30 je kg, Verstäubungsmittel „Silesia" Mark 4.— je 5 kg
Gutachten und Prospekte kostenlos
Alleinige Hersteller: Güttler-Schärfe-Werke, Reichenstein in Schlesien
Haupt-Vertreter: ALBERT GANTER, Staufen in Baden
Niederlagen bei den Verkaufsstellen des Badischen Bauernvereins und bei der Hauptstelle für Pflanzenschutz in Karlsruhe

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang	18. Juni 1925	Nr. 12

Inhalt. K. Müller, Die Peronosporakrankheit des Weinstockes und ihre Bekämpfung mit zwei Farbentafeln, S. 111; M. Wechsler, Der Weinbau in der argentinischen Provinz Mendoza S. 113; K. Müller, Über den bisherigen Stand der Reblausverseuchungen in Baden und über die staatliche Fürsorge zur Reblausbekämpfung (Schluß) S. 114; Kleine Mitteilungen S. 116; Rundschau S. 116; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 117; Fragen und Antworten S. 118.

Die Peronosporakrankheit des Weinstockes und ihre Bekämpfung.

Von Direktor Dr. K. Müller.

Mit zwei Farbentafeln.

(Mitteilung Nr. 110 des Badischen Weinbauinstituts.)

Von den aus Amerika nach Europa eingeschleppten Pilzkrankheiten ist die 1878 in Europa erstmals festgestellte Peronosporakrankheit (Blattfallkrankheit) des Weinstockes, verursacht durch den Pilz Plasmopara viticola die wirtschaftlich bedeutungsvollste nicht nur unter den Rebkrankheiten, sondern vielleicht unter allen Pilzkrankheiten an Kulturpflanzen. Die Schädigungen, die dieser Pilz alljährlich anrichten kann, belaufen sich, selbst in einem nicht umfangreichen Weinbaugebiet, jährlich auf viele Millionen Goldmark. Die Pilzkrankheit tritt in Form von großen weißen Pilzflecken auf der Unterseite der Blätter in Erscheinung (Abb. 4). Bei starkem Auftreten findet man die Pilzrasen aber auch an den Gescheinen (Abb. 5), an Ranken, grünen Trieben und an jungen Beerchen (Abb. 6), die dann absterben. Werden die Beeren vom Pilz befallen, wenn sie schon Erbsengröße erreicht haben, also im Juli und August, dann schrumpfen sie zusammen, ohne weiße Pilzrasen aufzuweisen (Lederbeerenkrankheit Abb. 7) und der ganze Ertrag ist vernichtet. Unterläßt man eine Bekämpfung der Krankheit, so schädigt sie den Rebstock so stark, daß Gescheine und die Blätter frühzeitig abfallen (Blattfallkrankheit). Nicht nur der Herbstertrag ist dann vernichtet, sondern der Weinstock ist auch durch den frühzeitigen Blattverlust und die schlechte Holzreife für das kommende Jahr geschädigt. Seit sich der Pilz in den deutschen Weinbaugebieten stark ausgebreitet hat, nahm auch die Rebfläche in manchen Gebieten stark ab.

Der Peronosporapilz ist in seiner Entwickelung stark von Feuchtigkeit abhängig. Deshalb tritt er in regnerischen Sommern und in Gegenden mit regenreichem Klima ungleich gefährlicher auf als in trockenen Jahren und Gegenden. Der Pilz überwintert mit Wintersporen in abgefallenen Blättern (Abb. 1). Diese Wintersporen (Oosporen) keimen im Frühjahr nach starken Regenfällen und bilden am Ende des Pilzschlauches eine große Konidie mit zahlreichen Schwärmsporen (Abb. 2). Bei starkem Regen werden diese an die jungen Blättchen des Weinstocks hingespritzt und können durch die auf den Blattunterseiten befindlichen Spaltöffnungen (Abb. 8) in das Blattinnere eindringen (Abb. 13), auch wenn die Blättchen erst die Größe eines Markstücks haben. Voraussetzung für die Infektion ist aber, daß die Blätter naß sind, und daß Temperaturen von mindestens etwa 8° C. herrschen. Bei höheren Temperaturen erfolgt die Infektion umso leichter.

Der Pilz breitet sich nun im Innern der Rebe aus (Abb. 14). Er kann aber erst nach Ablauf der Inkubationszeit, die je nach der Temperatur von 14 Tagen bis 4 Tage schwankt, aus dem Blatt wieder hervorbrechen und auch dann nur, wenn die Blätter naß sind und wenn eine Temperatur von mindestens 13° herrscht. Ist das nicht der Fall, so bleibt er im Blattinnern, und nur gelbliche Flecken auf den Blättern, die sog. Ölflecken (Abb. 3), zeigen an, daß die Blätter vom Pilz befallen sind. Wenn die angeführten Bedingungen erfüllt sind, bricht er sofort hervor. Es wachsen dann aus den Spaltöffnungen mikroskopisch kleine Bäumchen heraus mit Konidien an den Ästenden (Abb. 9). Sind diese Konidien ausgewachsen (Abb. 10), so fallen sie ab und werden von Luftzug über den ganzen Rebberg in Millionen verbreitet. Gelangen sie in Wassertröpfchen auf grüne Rebteile, vor allem auf die Blattunterseite, so platzen sie auf (Abb. 11) und entlassen 4–8 Schwärmsporen (Abb. 12), die unter günstigen Bedingungen schon nach 1½ Stunden von neuem die Reben anstecken. In regenreichen Sommern können 8–10 solcher Ausbrüche und Neuinfektionen aufeinander folgen, wobei natürlich die Krankheit für den Weinstock immer gefährlicher wird. Sobald der Pilz in die Rebe eingedrungen ist, können wir ihm nichts mehr anhaben. Es muß deshalb verhindert werden, daß er nach einem Ausbruch von neuem in die grünen Rebteile eindringen kann.

Die Bekämpfung.

Die Peronosporakrankheit und ihre Bekämpfung ist heutzutage so genau bekannt, daß Mißernten durch Peronosporabefall nur noch dort vorkommen, wo man sich um die Forschungsergebnisse der letzten Zeit nicht kümmert. Um die Krankheit wirksam zu unterdrücken, muß man durch geeignete Kulturmaßnahmen die Lebensweise des Pilzes so ungünstig wie möglich gestalten und gleichzeitig die Fortpflanzungszellen des Pilzes, bevor sie in die Rebe eindringen, durch Gifte abtöten. Geeignete Kulturmaßnahmen sind weiterer Stand der Reben und möglichst Erziehung an Draht, damit Regen und Tau von den Blättern rascher abtrocknet, sowie Niederhalten des Unkrautes, damit keine

Digitized by Google

feuchtschwüle Luft im Weinberg entsteht. Die Bekämpfung mit Giften ist nur vorbeugend wirksam, und auch dann nur, wenn folgendes beachtet wird:

1. **Man muß aus wirksamen Mitteln die Brühen herstellen.**
2. **Man muß richtig, unter Verwendung zweckmäßiger Spritzapparate, spritzen.**
3. **Man muß den Zeitpunkt zum Spritzen richtig wählen.**

Nur wer diese drei Punkte richtig erfaßt hat und in die Praxis richtig zu übertragen versteht, wird bei der Peronosporabekämpfung Erfolg haben. Wer dagegen nur einen der Punkte vernachlässigt, wird, zumal in Peronosporajahren, niemals die Krankheit erfolgreich unterdrücken können.

1. Wirksame Mittel sind Kupfervitriol und Nosperal, die beide zusammen mit Kalkbrühen angewandt werden. Während aber die Kupferkalkbrühe schon kurze Zeit nach der Herstellung körnig wird, wenn man ihr nicht bei der Zubereitung auf je 100 Liter 100 g Zucker zusetzt, kann die Nosperalkalkbrühe beliebig lang aufbewahrt werden. Nosperal löst sich in Wasser gestreut rasch auf, während die Lösung des Kupfervitriols längere Zeit beansprucht. Schließlich ist Nosperal billiger als Kupfervitriol. Alle Stäubemittel zur Peronosporabekämpfung haben sich bisher als unbrauchbar erwiesen, sobald die Peronospora stärker auftritt. Will man gleichzeitig den Heuwurm bekämpfen, so verwendet man Nosprasenkalkbrühe oder man setzt der Kupfer- oder Nosperalkalkbrühe ein Schweinfurtergrünpräparat (Uraniagrün usw.) zu.

Stellt man Kupferkalkbrühe in der Weise her, daß man solange Kalkmilch der Kupfervitriollösung zusetzt bis die Brühe alkalisch reagiert, so erhält man weder eine schleimige noch eine gut haftende oder nur langsam abwaschbare Brühe. Alles das erreicht man dagegen bei folgender Herstellung von z. B. 100 l 1%iger Kupferkalkbrühe: In einem 50 l fassenden Holzkübel löst man 1 kg Kupfervitriol in 50 l Wasser auf, indem man das Vitriol in einem Säckchen in die Oberfläche des Wassers hängt. In einem zweiten mindestens 100 l fassenden Kübel löscht man 500 g frisch gebrannten Kalk, rührt ihn mit Wasser zu einem dicken Brei an und füllt auf 50 l mit Wasser auf. Statt ½ kg gebrannten Kalk kann man auch 1,25 bis 1,5 kg Kalk aus der Kalkgrube nehmen. Unter Umrühren gießt man dann die Vitriollösung in die Kalkmilch (nicht umgekehrt) und prüft mit weißem Phenolphthaleinpapier (Papier muß in die Brühe getaucht sich rot färben), ob die Brühe schwach alkalisch ist.

Nosperalbrühe wird ähnlich hergestellt. Man streut 1 kg Nosperal in 50 l Wasser und rührt öfters um. Nach einer Stunde ist alles gelöst. Von frisch gebranntem Kalk nimmt man nur 250 g, von Grubenkalk 600–700 g.

2. Unter richtigem Spritzen ist ein gleichmäßiges Bedecken aller grünen Rebteile, vor allem aber der Blattunterseiten und Gescheine mit den kupferhaltigen Brühen zu verstehen. Denn nur in diesem Falle ist die Gewähr gegeben, daß die auffallenden Fortpflanzungszellen vor dem Eindringen in die Rebe getötet werden. Man muß darum Zeile für Zeile und jeden einzelnen Stock von zwei Seiten bespritzen. Um ein Ar Reben hoher Erziehung richtig zu bespritzen, braucht man jedesmal 25–30 l Spritzbrühe, bei niederer Erziehung etwas weniger.

Es kommt nicht darauf an möglichst konzentrierte Kupferbrühen zu verwenden. Man erreicht mit einer Bespritzung mehr, wenn man 30 l 1%ige Kupferkalkbrühe auf 1 Ar verspritzt, als wenn man 15 l 2%ige Brühe verwendet. Wer richtig zu spritzen versteht, kommt selbst in Peronosporajahren durchweg mit 1%igen Brühen aus.

Wichtig ist für den Erfolg der Spritzarbeit die Verwendung zweckentsprechender Rebspritzen, deren Lenkrohre vorn so aufgebogen sind, daß man bei abwärts gehaltenem Rohr von unten schräg nach oben spritzen und die Blattunterseiten und das Stockinnere leicht treffen kann. Das Spritzmundstück darf nicht zu weit gebohrt sein, damit sich feinste Flüssigkeitströpfchen auf den Rebteilen absetzen. Die Spritze selbst muß die Erzeugung hohen Druckes gestatten. Wer mit geringem Druck spritzt, wird in der Schädlingsbekämpfung nie den Erfolg haben wie der, welcher mit 8–10 Atm.-Druck spritzen kann. Die Beschaffung von Spritzen, die solch hohe Drucke erzeugen, ist darum notwendig.

3. Von ausschlaggebendem Erfolg für die Peronosporabekämpfung ist schließlich der Zeitpunkt zum Spritzen. Ganz allgemein gesagt, muß man zweimal vor der Rebblüte und einmal in die abgehende Rebblüte spritzen. Mit diesen drei Bespritzungen muß in normalen Jahren die Peronospora unterdrückt werden. Nur bei besonders starkem Pilzbefall ist noch eine vierte Bespritzung Mitte Juli angebracht. Es hat keinen Zweck, möglichst oft zu spritzen, sondern vielmehr mit geringstem Arbeitsaufwand den größten Erfolg zu erzielen. Nur Jungreben und Rebschulen müssen bis Ende August alle 14 Tage gespritzt werden.

Wann in den einzelnen Jahren gespritzt werden muß, läßt sich heutzutage auf Grund der genauen Erforschung der Peronosporakrankheit voraussagen, denn wir wissen, daß der Pilz nur wenn die Rebteile naß sind in diese eindringt oder hervorwächst, daß für einen Ausbruch Temperaturen von über 13° C nötig sind und daß die Inkubationszeit bei bestimmter Temperatur eine ganz bestimmte Anzahl von Tagen beträgt, bei 15° z. B. 9 Tage, bei 25° nur 4 Tage.

Die Inkubationszeiten der einzelnen Monatsabschnitte sind ermittelt, sie betragen bei normaler Witterung z. B. Mitte Mai 15–18 Tage, Mitte Juni 9–10 Tage, Mitte Juli nur 5–6 Tage. Achtet man auf starke Regenfälle, bei welchen die Infektionen erfolgen und zählt dazu die Inkubationszeiten, so kann man vorausbestimmen bis wann die Krankheit, normale Witterung vorausgesetzt, auftreten wird. Vorher sind die Reben zu spritzen. Um diese Vorausbestimmung dem Winzer zu vereinfachen, hat das Badische Weinbauinstitut in Freiburg einen Peronospora-Inkubationskalender, welcher auch die für alle Fälle brauchbare Peronospora-Inkubationskurve enthält, ausgearbeitet, der auch von dieser Stelle zu beziehen ist. Die Vorausbestimmung der Spritzpunkte mit Hilfe des Inku-

Digitized by Google

bations-Kalenders und der Inkubationskurve wird in Baden seit über 10 Jahren durchgeführt. Die gefundenen Spritzzeitpunkte werden den Winzern bekannt gegeben. Diese Methode findet ihrer Exaktheit wegen immer mehr Anhänger auch in außerdeutschen Weinländern.

Neben der Bekämpfung der Peronosporakrankheit durch kupferhaltige Mittel sucht man heutzutage durch Züchtung peronosporawiderstandsfähige Reben zu erhalten. Die bisherigen Erfolge lassen diesen Weg wenigstens für die Erzeugung von Konsumweinen für aussichtsreich erscheinen.

(Die Farbentafeln wurden größtenteils nach Vorlagen v. Istvánffis im Weinbauinstitut von Dr. H. Waenker von Dankenschweil hergestellt)

Die Weinernte.

In den Monaten Februar und März gleicht Mendoza einem Ameisenhaufen. — Gleich bei Sonnenaufgang geht die Lese in Gang. Die Arbeit wird verrichtet von Männern, Frauen, Mädchen und Jungens, und wer arbeiten will, findet reichlich Gelegenheit. — Die Ertragsfähigkeit der Weinberge hängt ganz von der Bewässerung ab. Dort ist das Land so disponiert, daß sich auf alle 30 Fuß eine Neigung von 3 Zoll vorfindet. Das System der Wasserfälle, Gräben und wellenförmig angelegten Kanäle ist ein Wunder der Technik und der Ordnung. Das Wasser aus den Flüssen Tunnjan und Mendoza wird direkt an jeden einzelnen Rebstock geleitet, sodaß die Pflanzen ganz im Wasser stehen, so reichlich ist die künstliche Versorgung selbst

Winzer! Laßt nicht nach im Kampf gegen die Rebschädlinge! Spritzt in die abgehende Rebblüte mit arsenhaltigen Kupferbrühen, um die jungen Fruchtknoten vor Ansteckung durch die Peronospora und vor Fraß durch den Heuwurm des bekreuzten Traubenwicklers zu schützen.

Wo sich Mehltau zeigt, anschließend schwefeln.

Wer Reben durch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft anerkannt haben will (sortenreiner Bestand von mindestens 10 ar Größe in reblausfreier Gegend) **muß bis spätestens 15. Juli bei der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Berlin oder bei der zuständigen Weinbaustelle des Landes** (in Baden beim Weinbauinstitut) **die Rebstücke anmelden.** Die Anerkennung erfolgt auf 3 Jahre und kostet je Sorte 10 Mark und 20 Pfennig Flächengebühr für 1 ar.

Der Weinbau in der argentinischen Provinz Mendoza.

Die Umwandlung der Provinz Mendoza aus einer Einöde mit erbärmlichen Jartella-, Algaroba- und Resano-Sträuchern zu einem der reichsten Wein- und Obstbaugebieten klingt wie ein Märchen. Die Bewässerung und die Verkehrsmittel haben das Wunder bewirkt. Heute sind 180000 acres (Morgen) als Weinberge bepflanzt mit einem Jahresertrag 1923 von 555348 Tons Trauben, wovon ca. 85 Millionen Gallonen Wein (= 3½ Mill. hl Wein) von Bodegas und Etablissements hergestellt wurden. —

Der „Review of the River Plate" entnahmen wir den folgenden Bericht über die Entwicklung des Weinbaues in der Provinz Mendoza, in welcher ca. 1300000 Jucherten Land mit dem Schneewasser der Anden bewässert werden.

Der Wein in Südamerika.

Gleich mit der spanischen Eroberung kam der Weinbau zur Geltung. Zuerst in Peru und dann in Chile. Gegen Ende des 16. Jahrhunderts passierten Jesuiten die Anden und gelangten so in das Gebiet von Mendoza. Seit dieser Zeit und während nahezu 3 Jahrhunderten wurde immer die gleiche Sorte — la Missione — gepflanzt, welche über ganz Südamerika sich verbreitete. Erst nach der Unabhängigkeitserklärung von Argentinien kamen andere Sorten aus Chile und Europa herein, wie z. B. der Malbeck, Cabernet, Semillon, Pinot und Sauvignon, die heute ca. 90% der Anbaufläche bedecken. In Mendoza, wo 1861 D. Carlos Gonzales den Malbeck einführte, herrscht letzterer mit 80% vor. in sonst dürrem Gelände. Während des Sommers werden die Weinberge alle 14 Tage während 24 Stunden bewässert. Nach der Lese wird der Boden von neuem gewässert, dann gepflügt und zwar 4 Mal, um das Unkraut auszurotten. Die Reben sind überall an Drahtanlagen.

Traubenpreise.

Über den Krieg haben die Preise sehr variiert, und man kann sagen, daß erst seit 1923 wieder normale Verhältnisse vorliegen. Der Durchschnittspreis für letzteren Jahrgang war ca. 40 Pesos für Tonne von 900 kg (= ca. 160 Gm), wovon der Produzent in befriedigender Weise seine Rechnung fand. Im allgemeinen hat jedes Etablissement seine besonderen Bezugsquellen, auf die es alljährlich zurückkommt und dieses Zusammenwirken von Produzent und Fabrikant hat nicht wenig dazu beigetragen, den Weinbau zu fördern.

Die verschiedenen Weinsorten.

Eigentliche Spitzenweine sind nur wenig vorhanden. Was geht, sind die kleinen roten Konsumweine, welche per Millionen von Gallonen von Mendoza nach allen Teilen der Länder, in Kisten von 25 bis 50 Gallonen verschickt werden. Wo man Landarbeiter bei der Weizenernte antrifft, wird man in deren Nähe eine solche Kiste mit Mendoza-Wein vorfinden. In den Arbeiterkreisen weiß man den Wein mit seinem mäßigen Alkoholgehalt als bestes Stimulans gebührend zu würdigen. Auf diese Weise werden ungefähr 90% der Produktion von Mendoza als Rotwein konsumiert. Neuerdings haben sich auch einzelne bodegheros auf die Herstellung von weißen Qualitätsweinen

Digitized by Google

eingestellt, die sich würdig neben die besten französischen Marken stellen können.

Die Preise der Weinberge.

In einzelnen bevorzugten Lagen wie Malpu, Godoy, Cruz, Guaymalen und Lenjax werden 800 bis 1000 Pesos per Juchert bezahlt und scheinen die Bodenpreise mit den steigenden Traubenpreisen Schritt zu halten. In dem östlichen Teil der Provinz kann man zu 600 bis 800 Pesos das gleiche Maß Weinberg kaufen.

Günstige Verhältnisse.

Die Entwicklung des Mendoza-Weinbaus ist rasch vor sich gegangen. Vielfach hat man Bedenken gehabt, ob sich das Unternehmen bewährt. 1915 und 1916 waren ungünstige Jahre, die eine erhebliche Verschuldung der Winzer zur Folge hatten. Bei dem allgemeinen Optimismus hatte man die möglichen Rückschläge seinerzeit nicht beachten wollen. In Wirklichkeit war es 1916 nur eine Absatzkrisis infolge des Kriegs. Schon gegen Ende 1917 kam es besser und heute kann man sagen, daß alle Schwierigkeiten überwunden, indem der Weinbau auf durchaus solider Basis wirtschaftet und noch nie so glänzend dastand wie heute.

M. Wechsler.

❖

Über den bisherigen Stand der Reblausverseuchungen in Baden u. über die staatliche Fürsorge zur Reblausbekämpfung.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 109 des Badischen Weinbauinstituts.)

(Schluß.)

E. Amerikanermuttergärten.

Nach den neuen Reichsausführungsbestimmungen zum Reblausgesetz ist die Anlage von Muttergärten Sache der Länder. Diese sind auch berechtigt, gemeinnützigen Verbänden und Weinbergbesitzern die Genehmigung zur Anlage von Schnittgärten zu erteilen, aber alle diese Schnittweingärten bleiben unter Staatsaufsicht.

Der leitende Gedanke bei der Fassung dieser Bestimmung war der: Wenn der Staat die Schnittweingärten, mit welchen nebenbei bemerkt, kein Geld zu verdienen ist, aus der Hand geben würde, bestünde für den Weinbauer die Gefahr für seine Böden und für seine Sorten ungeeignetes Unterlagenholz zu erhalten, das sich vielleicht sehr schön veredelt, das aber dann in den betreffenden Böden nicht recht gedeiht oder die gepropfte Edelsorte ungünstig beeinflußt, wie z. B. durch zu späte Reife u. a. Dies will nun der Staat vermeiden, denn jede Enttäuschung bei der Rekonstruktion der Weinberge würde den Weinbauer schwer treffen. Die für die Weinbauförderung vorhandenen staatlichen Stellen sind in der Lage den Winzer bei der Auswahl der Unterlagsreben sachverständig zu beraten, sodaß Fehlschläge nahezu ausgeschlossen sind. In Baden können wir auf Grund der 1½ Jahrzehnte lang durchgeführten gegen 100 Anbauversuche dem Winzer für die verschiedenartigen Böden des Landes geeignete Pfropfunterlagen angeben. Das Wohl der Weinbauern war also der leitende Gedanke, für die Bestimmung die Anpflanzung von Amerikanermuttergärten nur mit Staatsgenehmigung und unter Staatsaufsicht mit von staatlicher Stelle bezogenen Unterlagssorten erfolgen zu lassen.

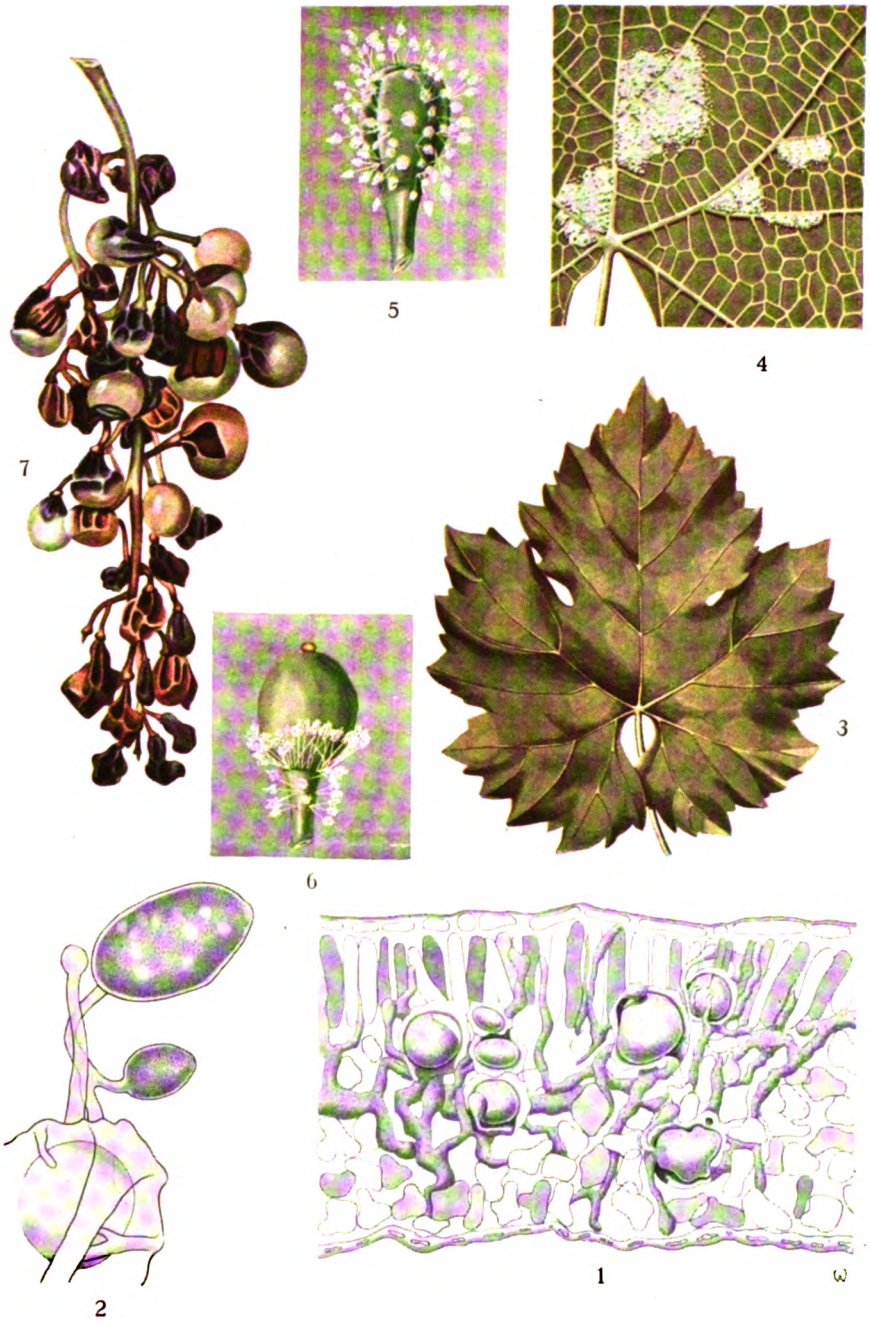
Die Muttergärten ganz in Staatsbetrieb zu nehmen wäre wenigstens in Baden eine Unmöglichkeit, denn einmal würde dadurch das Unterlagenholz unnötig verteuert und dann wäre der Staat gar nicht in der Lage, soviel Muttergärten anzulegen, als zur Versorgung des Landes mit gutem Unterlagenholz nötig wäre. Bekanntlich reift ja das Amerikanerholz bei uns nur in klimatisch begünstigten Lagen gut aus. Bei dem parzellierten Besitz müßten so viele Muttergärten angelegt werden, daß deren Bewirtschaftung durch eine Stelle ein Ding der Unmöglichkeit würde. Wir haben deshalb in Baden neben staatlichen Muttergärten, die noch vergrößert werden, solche bei der Landwirtschaftskammer, bei den Gemeinden und bei Weinbergsbesitzern mit weitester Verteilung über das ganze Land geplant. Da natürlich alle diese Muttergärten aus Holzmangel nicht auf einmal angelegt werden können, müssen zunächst die von der Reblaus bedrohten Gemeinden und Gegenden Berücksichtigung finden. Jeder einsichtige Winzer, jeder der seine persönlichen Interessen hinter das Wohl des badischen Weinbaus zurückzustellen vermag, wird das verstehen. Leider gibt es aber auch bei uns Personen, die, obwohl ihre Weinberge von der Reblaus nicht unmittelbar bedroht sind, doch glauben, ihr Wünsche müßten denen der Allgemeinheit vorgezogen werden. Das geht aber nicht. Wir werden nicht nur Dutzende, sondern vielleicht hunderte von Schnittgarten nötig haben. Fast jede Gemeinde wird einen Schnittgarten haben müssen, wenn wir großzügig an die Anpflanzung mit Pfropfreben herangehen wollen. Bis jetzt sind folgende Schnittweingärten bei beigefügter ungefährer Größe angelegt:

1.	Rebenveredlungsanstalt Durlach	100 ar
2.	Gemeinde Pfaffenweiler	4,8 „
3.	Winzerverein Zell-Weierbach	3,0 „
4.	Schloßgutsbesitzer A. Rößler, Neuweier	2,2 „
5.	G. Wiedemann, Bischoffingen a. K.	9,0 „
6.	Andreashospitalfonds Ortenberg	10,0 „
7.	Landwirtschaftskammer, Blankenhornsberg	70,0 „
8.	Landwirtschaftsschule, Hochburg	7,0 „
9.	Domänenamt, Meersburg	3,0 „
10.	Weinbauinstitut, Freiburg	40,0 „
11.	Köbele, Ringsheim	20,8 „
12.	Schmeißer, Gernsbach	2,0 „
13.	Winzerverein, Auggen	12,8 „
14.	J. Renner, Fessenbach	2,0 „
15.	J. Lang, Binzmatt	4,0 „
16.	Fröhlich-Rohrbacherhof b. Oberkirch	2,5 „
17.	v. Neveu-Durbach	2,0 „
18.	Stadtverwaltung, Meersburg a. B.	9,0 „
19.	E. Marget, Hügelheim	3,6 „
20.	Firma H. Blankenhorn-Müllheim	4,5 „
		312,2 ar

Für das Jahr 1926 sind schon jetzt folgende weitere Muttergärten vorgesehen, für die im Jahr 1925 Wurzelreben nicht mehr zur Verfügung standen:

Digitized by Google

Reben=Peronospora.



1. Querschnitt durch Rebenblatt mit Wintersporen.
2. Keimende Winterspore mit Konidie am Ende des Keimschlauches.
3. Rebenblatt mit Oelflecken.
4. Pilzrasen an der Blattunterseite.
5. Konidienträger (Pilzrasen) an junger Beere.
6. Konidienträgerausbruch aus Traubenstiel.
7. Lederbeeren.

Herausgegeben vom Badischen Weinbau-Institut in Freiburg i. Br.

und gewidmet von den Farbwerken vorm. Meister Lucius & Brüning, Höchst am Main.

Hersteller von Nosperal (Spritzmittel gegen Peronospora), Nosprasen (Spritzmittel gegen Heu- und Sauerwurm und Peronospora), Arsenbestäubungsmittel „Höchst“ (gegen Heu- und Sauerwurm) und Elosal-Neu (Mittel gegen Kräuselkrankheit der Reben).

Digitized by Google
WERNER & WINTER, FRANKFURT A. M.

Digitized by Google

20a. Firma E. Blankenhorn, Müllheim	4,0 ar
21. Gebr. Hüglin-Freiburg-Ihringen	9,0 „
22. Bürgermeister Fischer-Grunern in Staufen	9,0 „
23. Schloßgut Staufenberg, Durbach	9,0 „
24. Gemeinde Hecklingen	4,5 „
	35,5 ar

Außerdem ist beabsichtigt den Muttergarten in Pfaffenweiler zu vergrößern und noch weitere Muttergärten in Südbaden und im Taubergrund anzulegen.

Wie man aus dieser Zusammenstellung ersieht, liegen von diesen Muttergärten in der Markgrafschaft, dem eigentlichen Reblausgebiet, augenblicklich nur ganz wenige mit zusammen nur 25 ar. Allerdings werden auch die Muttergärten des Weinbauinstituts in Freiburg und in Durlach mit 140 ar das Holz in der Hauptsache nach den Reblausgebieten liefern müssen. Gleichwohl sind für ein Weinbaugebiet von 2600 ha Muttergärten im Gesamtmaß von 1,65 ha natürlich viel zu wenig umfangreich, um die Nachfrage nach Unterlagenholz befriedigen zu können. Die Markgräfler Winzer müssen sich deshalb des Gedankens, weitere Muttergärten in bester Lage anzulegen, in Zukunft mit ganz anderer Energie als bisher annehmen, wenn sie gegen die sicher sich weiter ausbreitende Reblaus gerüstet sein wollen.

Da, wie erwähnt, die Amerikaner-Schnittholzgärten unter Staatsaufsicht stehen, damit kein Betrug mit ungeeigneten Unterlagsreben stattfinden kann, schließt das Weinbauinstitut mit den Besitzern der Amerikanermuttergärten einen Vertrag ab, der nachstehenden Wortlaut besitzt:

Vertrag.

Zwischen dem Bad. Weinbauinstitut in Freiburg i. Br. und ..... in ..... wurde heute folgender Vertrag abgeschlossen:

§ 1.

Das Bad. Weinbauinstitut in Freiburg liefert an Herrn ..... in ..... zwecks Anlage eines Amerikaner-Schnittholz-Muttergartens ..... Wurzelreben in nachfolgenden für die dortige Gegend hauptsächlich in Frage kommenden Sorten: .....

§ 2.

Herr ..... in ..... verpflichtet sich, das ihm vom Bad. Weinbauinstitut gelieferte Amerikaner-Unterlagsholz lediglich zur Anlage eines Amerikaner-Schnittholz-Muttergartens in einem Mindestausmaße von ... ar zu verwenden und dafür eine ausgesprochene zumindest mit „gut" zu bezeichnende, nach Süden, Südosten oder Südwesten geneigte geschützte Weinberglage zu wählen, die Vorbereitung des Bodens, die Art der Erziehung sowie die gesamte Bewirtschaftung des Amerikaner-Schnittholz-Muttergartens (Bodenbearbeitung, Düngung, Laubbehandlung, Schnitt) nach Angaben des Weinbauinstituts durchzuführen und stets bestrebt zu sein die gesamte Anlage in einem musterhaften Zustande zu halten.

§ 3.

Sämtliche bei der Anlage und Bewirtschaftung des Amerikanermuttergartens entstehenden Kosten fallen dem Unternehmer zur Last.

§ 4.

Das jährlich aus dem Amerikaner-Schnittholz-Muttergarten anfallende Rebenschnittholz kann der Besitzer der Anlage für selbst vorzunehmende Rebenveredlungsversuche verwenden. Eine Abgabe von Unterlagenholz an dritte, sowie die Vermehrung desselben ist ohne Genehmigung des Bad. Weinbauinstituts untersagt. Überschüssige Mengen von anfallendem Unterlagenholz sind dem Weinbauinstitut zur Verfügung zu stellen oder sind zu verbrennen, sofern das Weinbauinstitut keinen Gebrauch davon machen kann.

§ 5.

Das Bad. Weinbauinstitut gewährt den Versuchsanstellern für überlassenes Amerikaner-Unterlagenholz eine Entschädigung in der Höhe des jeweils für solches Holz geltenden Preises.

§ 6.

Alle vom Bad. Weinbauinstitut genehmigten Muttergärten sowie auch die vom Eigentümer daraus hergestellten und eingeschulten Veredelungen unterliegen der Kontrolle durch das Weinbauinstitut. Den Beamten des Weinbauinstituts ist jederzeit der Zutritt zu diesen Anlagen zu gestatten.

Vom Eigentümer in seinem Amerikanermuttergarten beabsichtigte Änderungen unterliegen der Zustimmung des Weinbauinstituts.

§ 7.

Kommt der Eigentümer des Amerikaner-Schnittholz-Muttergartens den in diesem Vertrage aufgestellten Bedingungen im einzelnen oder im allgemeinen nicht nach, oder verstößt er sonst gegen das Reblausgesetz und die zu seinem Vollzug von der Reichsregierung und vom Lande Baden erlassenen Ausführungsbestimmungen, so kann ihm jederzeit das Recht zur Weiterführung des Amerikanermuttergartens entzogen werden. In diesem Falle verpflichtet er sich, die Amerikanerreben von seinem Grundstück zu entfernen und, falls es vom Weinbauinstitut angeordnet wird, zu verbrennen.

....., den ..... 19..	Freiburg i. B., den ..... 19..
Der Besitzer des Amerikanermuttergartens.	Der Direktor des Bad. Weinbauinstituts.
(Unterschrift)	(Unterschrift)

F. Rebenveredelungsanstalten.

Baden besitzt bisher nur die Rebenveredelungsanstalt in Durlach, die dem Badischen Weinbauinstitut angegliedert ist. Wenn aber im großen veredelt werden soll und das wird in einigen Jahren der Fall sein, sobald die Amerikanerschnittweingärten in Ertrag kommen, dann werden weitere Veredelungsanstalten nötig sein. Aus diesem Grunde soll ein zweites staatliches Rebenveredelungshaus nach Freiburg kommen, ein drittes nach Meersburg. Außerdem beabsichtigt die Landwirtschaftskammer einen Veredelungsbetrieb in Blankenhornsberg einzurichten. Einen weiteren Veredelungstrieb besitzt der Andreashospitalfonds in Ortenberg bei Offenburg. Verschiedene Gemeinden planen ebenfalls Treibhäuser für veredelte Reben zu errichten, sodaß bis in wenigen Jahren eine ganze Anzahl staatliche oder staatlich konzessionierte Rebenveredelungsbetriebe vorhanden sein

Digitized by Google

werden. Es sei aber ausdrücklich betont, daß man auch ohne ein Glashaus als Vortreibhaus auskommt. Es genügt auch eine Kammer, in welcher man durch Einstellen eines Ofens und durch öfters Begießen eine feuchtschwüle Luft, die für die Verwachsung von Edelreis und Unterlage nötig ist, erzeugen kann. Die gelegentlich des vom Weinbauinstitut in Pfaffenweiler 1924 abgehaltenen Rebenveredelungskurses hergestellten Veredelungen wurden im Ortsarrest vorgetrieben.

G. Auswahl des Edelreises.

Wenn man nun in absehbarer Zeit an die Rebenveredelung im Großen herangeht und Weinberg für Weinberg mit Pfropfreben bepflanzt, dann bricht man mit dem in vielen Weinbaugebieten seit Jahrhunderten üblichen Gebrauch des Vergrubens. Hierbei wird bekanntlich dieselbe Rebe so verlegt, daß sie auch an einer zweiten oder auch dritten und weiteren Stelle im Weinberg erscheint. Daß man auf diese Weise weder die Rebsorte noch die Eigenschaften der Rebe, z. B. ihre Fruchtbarkeit ändern kann, ist bekannt. Es wäre aber unverantwortlich, wenn man die Gelegenheit der völligen Neuanlage der Weinberge vorübergehen ließe, ohne auch zugleich die Vielheit der Sorten, auszumerzen und sich auf die brauchbarsten beschränkte, denn nur Weine aus einheitlichem Rebsatz und von den edelsten Trauben, die in dem betreffenden Boden gedeihen, erzielen hohe Preise und lassen sich zu wirklichen Qualitätsweinen ausbauen. Ferner muß man die Gelegenheit wahrnehmen, um nur Holz von fruchtbaren Reben für die Rebenveredelung zu verwenden. Es ist darum eine Voraussetzung für eine zukünftige erfolgreiche Rekonstruktion, daß man einerseits sortenechtes Holz verwendet und anderseits solches von fruchtbaren Reben. Wo man also in der Zukunft Rebenpfropfungen durchführen will, muß man neben der Beschaffung richtiger Unterlagsreben auch für die Beschaffung von Edelreisern fruchtbarer Reben und reiner Sorten jetzt schon besorgt sein und muß sich vor allem darüber klar werden, welche Edelsorte in Zukunft unter Umständen an Stelle der jetzigen Rebsorte oder des Sortengemisches zu treten hat. Damit nicht jeder macht was er will und dadurch wiederum ein zu sortenreiches Gemisch von Reben entsteht, wäre es gut, wenn sich die Weinbauvereine und Winzergenossenschaften dieser Frage jetzt schon annähmen.

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut in Freiburg hat am 15. Juni folgendes bekannt gegeben. In die abgehende Rebblüte muß erneut mit arsenhaltigen Kupferbrühen gespritzt werden, dabei sind vor allem die verblühten Gescheine mit dem Spritzstrahl zu treffen. Man verwendet wieder 1 %ige Kupferkalkbrühen (Kupfervitriol, Nosperal) mit 150 g Uraniagrün- (Selesiagrün usw.) Zusatz oder man spritzt mit 1,5 %iger Nosprasen-Kalkbrühe. Wo sich der Mehltau auch nur in Spuren zeigt, sofort nach dem Spritzen schwefeln.

Die Traubenweinausstellung auf der Stuttgarter Wanderausstellung (18.–23. Juni 1923)

In der „Kosthalle" können während der ganzen Dauer der Ausstellung Weine aus sämtlichen deutschen Weinbaugebieten glas- und flaschenweise gekostet und getrunken werden, während bei den „fachmännischen Weinproben", die an drei Ausstellungstagen während der Nachmittagsstunden von 3 Uhr ab veranstaltet werden, je etwa 45 Weine zum Kosten ausgegeben werden. Die Weine der Kosthalle und der fachmännischen Weinproben sind nahezu dieselben; nur ist dem Besucher der Kostproben Gelegenheit geboten, gegen ein geringes Eintrittsgeld sich einen Überblick über sämtliche ausgestellten Weine zu verschaffen und die Leistungsfähigkeit der Weinbaugebiete unmittelbar nebeneinander zu vergleichen.

In der Kosthalle sind 130 Weine ausgestellt und zwar 110 Weiß- und 20 Rotweine. Die Weine, auch die des hervorragenden Jahrganges 1921, sind sämtlich zu normalen Preisen angeliefert, so daß jeder Besucher der Kosthalle sich von der hervorragenden Güte dieses Jahrganges überzeugen kann. Die Weine aus den Jahrgängen 1922 bis 1924 sind durchweg gute, reine Konsumweine, in nicht zu hoher Preislage.

Das Sortiment für die fachmännischen Proben ist etwas reichhaltiger, und hier ist neben den Spitzen verschiedener Jahrgänge besonders 1921 vertreten. Der Kenner wird überrascht sein von der großen Zahl edler Qualitätsweine, die zur Verkostung kommen. Am Ausstellungsfreitag werden die Weine aus Rheinhessen, dem Rheintal unterhalb Lorchhausen und dem Nahetal ausgegeben, an dem darauffolgenden Tage die Weine aus der Bayerischen Pfalz, Baden und Württemberg, und am letzten Probetage, dem Ausstellungsmontag, die Weine von der Mosel, aus dem Rheingau und alle Rotweine.

Naturweinversteigerung in Baden-Baden.

Die Bad. Naturweinversteigerung in Baden-Baden am 4. Juni d. J. unterschied sich in ihrem Verlauf nicht wesentlich von ihrer Vorläuferin in Freiburg. Die Weine des ersten Versteigerers, der Winzergenossenschaft Neuweier, es handelte sich um 15900 l Neuweierer Riesling und 1200 Liter Affentaler Beerwein, blieben restlos unverkauft. Bei 27 ausgebotenen Nummern wurde überhaupt auf nur vier geboten und zwar für das Hektoliter je 70, 80, 106 und 121 (bestes Faß) Mark, zu welchen Preisen ein Zuschlag nicht erteilt wurde. 1200 l Affentaler Beerwein der Winzergenossenschaft gelangten nicht zum Ausgebot.

Etwas lebhafter gestaltete sich die Versteigerung, als die Klostergut Fremersberg-Weine zum Verkauf kamen. Hier merkte man überhaupt erst, daß ernsthafte Käufer, wenn auch nur in ganz geringer Anzahl, anwesend waren. – Die Preise, die für die „Fremersberger" bezahlt wurden, hielten sich jedoch auch in recht bescheidenen Grenzen. Für das Hektoliter wurden geboten und für das Gebot zugeschlagen: bei Sylvaner 110 und 134 M., bei Riesling 140, 151 und 160 M. Für Traminer waren 230 M. geboten, doch wurde zu diesem Gebot der Wein nicht zugeschlagen. Wie verlautet, soll der Traminer noch nachträglich zu 250 M. verkauft worden sein. Ein 1923er Fremersberger Riesling, für den 120 M. geboten waren, ging zurück.

Bei dem nun folgenden 1923er Nägelsförster Riesling Faß- und Flaschenweinen und 1923er und 1924er Oberkircher Burgunder Flaschenweinen ließ das Interesse wieder merklich nach. Von den Nägelsförster Riesling wurde ein Faß von 660 l für 150 M. pro Hektoliter zugeschlagen. Das zweite Faß ging bei einem Gebot von 130 M. zurück, ebenso wie 250 Flaschen bei einem Gebot von 1.60 M pro Flasche.

Von den 1500 Flaschen Oberkircher Burgunder wurde nur ein Posten (150 Flaschen) zum Preise von 1.30 M. zugeschlagen.

Bei dem Ausgebot der Flaschenweine ist zu erwähnen, daß seitens des Handels beanstandet wurde, daß das geringste Weitergebot auf 10 Pf. festgesetzt war. Dieser Satz wurde als zu hoch befunden. Beim Ausgebot der Flaschenweine hatte man den Eindruck, als ob der Handel schon allein aus Opposition kein Gebot machen wollte. Mke.

Rundschau

Deutschland.

Einen **Antrag auf Abschaffung der Wein- und Schänkesteuern** haben der Bund südwestdeutscher Weinhändlervereine Mainz und der Deutsche Weinbauverband Karlsruhe gemeinsam an die Reichsregierung eingereicht mit der Begründung, die Weinsteuer sei bei ihrer Einführung 1918 ausdrücklich nur als eine vorübergehende

Digitized by Google

Steuer bezeichnet worden. In der Abschaffung beider Steuern erblicken sie eine Hilfsmaßnahme zur Besserung der wirtschaftlichen Notlage.

Der neue Weinsteuergesetzentwurf wurde am 4. Juni durch den Reichsrat angenommen unter Ablehnung eines Antrages aus Baden, die Weinsteuer mit Rücksicht auf die Notlage im Weinbau von 20% auf 10% herabzusetzen. Jetzt hat nur noch der Reichstag über das Gesetz zu beschließen, dann tritt es voraussichtlich auf 1. Juli in Kraft.

Österreich.

Eine neuartige Vogelscheuche. Auf der internationalen Messe in Wien wurde eine Vogelscheuche „Vogelschreck" vorgeführt, welche während der Dauer von 10 Stunden automatisch alle halbe Stunden einen kräftigen Schuß abzielt und im übrigen nicht feuergefährlich sein soll. Der Preis soll — namentlich bei Bezug größerer Mengen — nieder sein. Bezugsquelle: Pyrotechnische Fabrik von Dr. Otto Frühwald, Wien 14, Pfeiffergasse 3.

Frankreich.

Weltweinüberproduktion und Abhilfe. Man ist sich längst im Klaren darüber, daß die Überproduktion an Wein, vornehmlich in den romanischen Ländern, das Grundübel der Weltweinkrisis darstellt. Auch Frankreich hat dies erkannt und scheint mit dem „Abbau" auf diesem Gebiete den Anfang machen zu wollen. Die Weingruppe der französischen Abgeordnetenkammer hat nämlich auf einer Studienreise in Algerien den dortigen Weinbauern den Rat erteilt, die Rebpflanzungen durch Baumwoll- und Zuckerrohrpflanzungen zu ersetzen. „Dieser Rat wird befolgt" lautet der Bericht in lakonischer Kürze, was für's Erste aber wohl noch sehr bezweifelt werden darf.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus Baden. Infolge des herrlichen Wetters seit Beginn des Monats Juni haben sich die Reben rasch entwickelt Im allgemeinen stehen sie jetzt gesund und reich an Gescheinen da. Nur in der Markgrafschaft läßt die Zahl der Gescheine vielfach zu wünschen übrig. Mit dem zweiten Spritzen waren die Winzer im allgemeinen Anfangs Juni fertig und konnten sich dann der Heuernte widmen. Ein zweiter Peronosporaausbruch erfolgte an schlecht oder überhaupt nicht gespritzten Reben vom 2. bis 7. Juni und wurde gemeldet aus Wettelbrunn, Ebringen, St. Georgen, Ihringen, Hecklingen, Langenbrücken. Infolge des heißen, trockenen Wetters konnte sich jedoch die Peronospora nirgends gefährlich ausbreiten. Wohl aber schadet der Heuwurm den Gescheinen, in welchen oft 4—5 ja bis 10 Würmer angetroffen werden, stark, auch in den Stücken, die zwar mit Arsenmitteln gespritzt, aber nicht intensiv genug gespritzt wurden. Wo dagegen gut gespritzt wurde, findet man trotz starken Mottenflugs jetzt fast keine Würmer. Das erste Spritzen mit arsenhaltigen Kupferbrühen hat vielfach Triebspitzenverbrennungen hervorgerufen. Beim zweiten Spritzen sind solche Schäden nicht oder nur selten beobachtet worden. Der Mehltau trat nur stellenweise und schwach auf. Mit den Laub- und Bodenarbeiten konnte man bei dem günstigen Wetter fast durchweg nachkommen. Alles in allem steht ein guter Herbst in Aussicht, wenn es den Winzern gelingt, die Heu- und Sauerwürmer zu bekämpfen. Im Weingeschäft herrscht bei dem heißen Wetter vollkommen Ruhe.

Von der Mosel, Saar und Ruwer. Mai 1915. Die Entwicklung der Rebe schritt infolge der günstigen Witterung gut voran. Der Austrieb der Augen begann im allgemeinen vollkommen am 8. Mai. Am 18. Mai waren die ersten Blätter voll entwickelt und die Weinberge leuchteten grün. Am 25. Mai waren die Triebe bereits etwa 25 Zentimeter lang und die Gescheine gut vorgebildet. Der Ansatz an Gescheinen ist geringer als im Vorjahre, nämlich durchschnittlich zwei Gescheine an einem Trieb. Die ersten blühenden Gescheine wurden von Weinbauinspektor Friedrichs am 25. Mai bei Ediger, von Verwalter Zens am Schloßberg bei Zeltingen am 27. Mai am Riesling festgestellt. Der Frost am 3. Mai richtete nur in wenigen Lagen unbedeutenden Schaden an. Der durch die Witterung beschleunigte Austrieb machte den Beginn der Laubarbeiten noch im letzten Monatsdrittel notwendig.

Von Krankheiten und Schädlingen wurden Peronospora noch nicht gefunden. Das erste Spritzen wurde im Hinblick auf den gegen Mitte Juni zu erwartenden ersten Ausbruch in vielen Weinbergen in den letzten Mai- bzw. ersten Junitagen begonnen. Manche Winzer spritzten auch zum Schutze gegen den roten Brenner schon um den 25. Mai. Reife Winterfrüchte des Brenners wurden auf überwintertem feuchten Reblaub am 25. Mai in Weinbergen an der Obermosel in Menge gefunden, sodaß die Ansteckung der jungen Blätter in den darauf folgenden Regentagen erfolgt sein dürfte, und das Sichtbarwerden der Blattflecken in den letzten Junitagen erwartet werden kann. Oidium wurde erstmals am 21. Mai von Weinbauinspektor Röder am Kleinberger, von Weinbauinspektor Friederich am 22. Mai auch am Riesling festgestellt. Mit dem vorbeugenden Schwefeln wurde auf den großen Gütern am 20. Mai begonnen.

Die ersten Heuwurmmotten des bekreuzten Wicklers flogen an der Untermosel schon vom 30. April bzw. 3. Mai an. Bei Trier wurden sie vom 13. Mai an festgestellt. Vom 19. Mai an verstärkte sich der Flug. Die ersten Motten des einbindigen Wicklers zeigten sich vom 18. Mai an. Der Flug war in manchen Gemarkungen außerordentlich stark, sodaß sich ein Zusatz von Arsensalzen beim ersten Spritzen oder ein Stäuben als notwendig erwies. Der Rebstichler trat in diesem Jahre von Anfang Mai an nur vereinzelt auf. Der Der Dickmaulrüßler wurde an der Untermosel in einer Gemarkung stark schädigend beobachtet. Blattläuse gingen in spät gegrabenen Weinbergen um dem 10 Mai von dem untergegrabenen Unkraut aus Nahrungsmangel auf die Reben über, richteten aber dort kaum Schaden an und starben bald ab. Über starkes Auftreten der großen Rebenschildlaus wurde vereinzelt geklagt. Die Rebblattgallmilbe wurde am 18. Mai erstmals beobachtet.

Bei der günstigen Witterung entwickelt sich der Rebstock kräftig weiter und der immerhin reiche Gescheinansatz berechtigt noch zu den schönsten Hoffnungen. Dr. Z.

Aus Frankreich. Cette, Mai 1925. Geschäftsgang am hiesigen Platz fortwährend ruhig. Für spanische Weine zurzeit keine Notierungen, da Abschlüsse fehlen.

Für französische Weine dauert der Preisrückgang an, die Beurteilung des Marktes ist im allgemeinen pessimistisch, da die Befürchtungen wegen Frostschäden sich nicht bewahrheiten. Der Handel ist deshalb zurückhaltend, während die Produktion von Tag zu Tag nachgiebiger wird. Ähnlich liegen die Verhältnisse in Algerien.

Die einzige Hoffnung auf Besserung liegt in dem Zustandekommen des deutsch-französischen Handelsvertrags, der einzig und allein dem französischen Weinbau Erleichterung bringen könnte. W.

Aus Italien. Nach vorübergehender Behinderung durch verspäteten Frühjahrsfrost hat sich der Austrieb überall in üppiger Weise vollzogen. — Die Anzahl der Gescheine kann in den meisten Bezirken als reichlich bezeichnet werden; Ausnahmen wurden nur in der von der Reblaus verseuchten Bezirken festgestellt. Indessen hat die sehr veränderliche und feuchte Witterung in einzelnen Bezirken eine starke Vergabelung bewirkt, dazu kommt noch die Peronospora, die sich bereits in einigen Niederungen des Südens eingestellt hat. Wenn das Wetter nicht bald heiter und luftig wird, so ist mit einer Ausdehnung der Peronospora zu rechnen, wozu sich noch Abrieseln, Oidium und Heuwurm gesellen dürften. Vorausjagungen über den Ausfall des Herbstes zu machen, ist heute noch nicht möglich. — Die Vorräte aus den früheren Jahren scheinen im großen und ganzen nicht mehr übermäßig zu sein; in der Lombardei, den drei Venetien, Ligurien, Emilia, Apulien und Basilicata finden sich an vielen Orten nur noch ganz knappe Bestände vor, während in den anderen Provinzen vielfach noch größere Mengen zurückgeblieben sind. Immerhin darf man aber sagen, daß der heurige Überstanden hinter demjenigen des letzten Jahrgangs zurückbleibt. Das Weingeschäft deutet im allgemeineu auf eine leichte Belebung, obwohl größere Abschlüsse zurzeit nicht zu Stande kommen, da sowohl Handel wie Produktion bis zum Ausfall der Rebenblüte Zurückhaltung üben.

Unter den Rückständen sind neben Spitzenweinen auch beschädigte Qualitäten. Für gesunde konsumfähige Weine haben die Preise leicht angezogen. W.

Digitized by Google

Fragen und Antworten

H. Th. B. in H. Geringe Verbrennungen bei der Bespritzung mit Uraniagrün-Kupferkalkbrühe und ebenso mit anderen arsenhaltigen Brühen sind in diesem Jahre vielfach vorgekommen; auch in unseren eigenen Reben, doch ist der dadurch entstandene Schaden nicht so groß, wie es im ersten Augenblick erscheint. Wir haben beispielsweise im Jahre 1922 in Müllheim geglaubt, unseren ganzen Rebberg verbrannt zu haben und erhielten dann doch im Herbst einen ganz unsinnig großen Ertrag. Wahrscheinlich kommt die Verbrennung daher, daß Sie bei sehr heißem Wetter gespritzt haben, und daß die Reben infolge raschen Wachstums noch verhältnismäßig zart und empfindlich waren. Möglicherweise war auch der Kalk nicht gut, sodaß Sie vielleicht noch etwas mehr Kalk hätten hinzusetzen sollen. Im einzelnen läßt sich jetzt nicht mehr feststellen, was die Ursache war. Die Verbrennungen dürfen Sie aber nicht abhalten, wieder mit arsenhaltigen Brühen zu spritzen, damit Ihnen der Heuwurm die Gescheine nicht fressen kann. K. M.

Herrn **Sch. in W.** Die Verbesserung von Weinen — auch für Hausgebrauch — ist zur Zeit infolge der gesetzlichen Bestimmungen nicht gestattet. Ungezuckerte Weine des letzten Jahrgangs dürfen erst wieder ab 1. Oktober d. J. gezuckert werden. Welche Mengen Zucker und Wasser zur Verminderung des Säuregehaltes und Erhöhung der Alkoholprozente man dann zu verwenden hat, hängt davon ab, welche Mengen Alkohol und Säure der Wein dann enthält. Dazu ist eine chemische Untersuchung des Weines auf Alkohol und Säure notwendig. Verbessert wird ein Wein in der Weise, daß man in der vom Chemiker angegebenen Wassermenge die berechnete Zuckermenge auflöst, dem zu verbessernden Weine zusetzt und unter Verwendung von Reinhefe oder einer sonstigen garkräftigen Hefe (2 l pro hl) die Gärung durchführt. G.

Herrn **Th. N. in W.** Die übersandten Rebblätter sind nicht von der Peronospora, sondern von der Weinblattmilbe befallen, eine verhältnismäßig harmlose Rebkrankheit. K. M.

Herrn **L. M. in E.** Wenn der Besitzer des Rebstückes seine Reben verwahrlosen läßt, so kann gegen ihn nach § 41 des Reblausgesetzes vorgegangen werden. Der betreffende Paragraph lautet:

„Die Nutzungsberechtigten von Rebpflanzungen sind verpflichtet, bis zum 1. Mai jeden Jahres

1. in verwahrlosten Rebpflanzungen, die in den beiden vorhergegangenen Kalenderjahren nicht mehr gebaut oder aufgebunden worden sind, die Rebstöcke mit den Wurzeln auszuroden. Vorher ist die nach § 40 Absatz 1 erforderliche Anzeige zu erstatten;
2. das auf unbebauten Flächen ausgerodeter oder anderweit eingegangener Rebpflanzungen wachsende Gestrüpp zu entfernen;
3. den Boden der unter Nr. 1 und 2 bezeichneten Flächen umzupflügen oder umzugraben.

Säumigen gegenüber kann das Bezirksamt die Ausführung der vorstehend genannten Arbeiten auf ihre Kosten anordnen."

Sie können also auf Grund des Reblausgesetzes an die Gemeinde mit der Bitte herantreten, dem Besitzer des betreffenden Rebstückes die Auflage zu machen, seine Reben entweder richtig zu behandeln oder sie auszuhauen. K. M.

Mitteilung des Verlags!

Trotz wiederholter Mahnungen ist eine Anzahl unserer Bezieher mit der Entrichtung des Bezugsgeldes noch im Rückstand. — In allen Fällen, in welchen wir bis einschließlich 25. d. Mts. nichts Gegenteiliges erfahren, nehmen wir an, daß es erwünscht ist, daß wir das Bezugsgeld durch Post-Nachnahme erheben, um deren Einlösung wir dann höfl. bitten. — Die betr. Bezieher ersuchen wir, hiervon gute Vormerkung nehmen zu wollen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

SILESIA-GRÜN

und Verstäubungsmittel 28

SILESIA

die Mittel gegen den Heu- und Sauerwurm

Dr. K. Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Instituts

schreibt uns unter anderem:

„Das mit Silesiagrün erhaltene Ergebnis ist also außerordentlich befriedigend. Insbesondere bedeutet bei der regnerischen Witterung dieses Sommers die Abtötung von 90 % der Sauerwürmer einen beträchtlichen Schutz des Herbstertrages".

Preise: „Silesia-Grün" Mark 3.30 je kg, Verstäubungsmittel „Silesia" Mark 4.— je 5 kg

Gutachten und Prospekte kostenlos

Alleinige Hersteller: Güttler-Schärfe-Werke, Reichenstein in Schlesien

Haupt-Vertreter: ALBERT GANTER, Staufen in Baden

Niederlagen bei den Verkaufsstellen des Badischen Bauernvereins und bei der Hauptstelle für Pflanzenschutz in Karlsruhe

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang	2. Juli 1925	Nr. 13

Inhalt. K. Müller, Die Weinfäule der Trauben S. 119; Dümmler, Frostschutzhüllen S. 120; Meißner, Warnung vor Anwendung des Schönungsmittels „Fackelhell" der Firma Jungnickel in Hamburg S. 120; K. Müller, Mißerfolge bei der Heuwurmbekämpfung S. 121; Kleine Mitteilungen S. 122; Rundschau S. 125; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 125; Fragen und Antworten S. 126; Personalia S. 126.

Die Weißfäule der Trauben.

Von Direktor Dr. K. Müller.
(Mitteilung Nr. 111 des Badischen Weinbauinstituts.)

Kurz bevor die Gutedeltrauben unserer Rebanlagen am Lorettoberg in Freiburg 1924 geherbstet wurden, zeigten manche Trauben, namentlich die Sorten Gutedel, Burgunder und Elbling, ein Verwelken der Traubenstiele oder Traubenästchen und infolgedessen ein Schlaffwerden oder vollkommenes Einschrumpfen der Beeren. Wer die Lederbeerenkrankheit, die durch die Peronospora verursacht wird, nicht genau kennt, hätte die Krankheitserscheinung vielleicht für eine Entwicklungsstufe dieser Krankheit halten können. Die genaue Untersuchung zahlreicher mitgenommener Trauben im Laboratorium ergab aber andere Ursachen.

Ein Teil der Trauben und zwar diejenigen, die noch grün und unausgereift schlaff herunter hängen, wiesen an den Beerenstielen oder an den Beerenästchen deutliche Verätzungen auf. Da diese Erscheinung nur in Parzellen beobachtet wurde, deren Trauben Ende Juli und Anfangs August mit pulverförmigen, arsenhaltigen Bestäubungsmitteln gegen den Sauerwurm behandelt worden waren, scheint kein Zweifel darüber zu bestehen, daß hier Verbrennungen durch lange nach der Anwendung frei gewordene Säure, wahrscheinlich arsenige Säure vorlagen. Die Verbrennungen gingen meist von der Abzweigungsstelle der Beerenästchen aus und hatten ein vollkommenes Vertrocknen der Saftleitungsbahnen zu den Beeren zur Folge, so daß die Beeren nicht ausreifen konnten und bei der Lese beseitigt werden mußten.

Neben diesen unausgereiften, schlaff herunterhängenden Trauben waren dann aber andere vorhanden, bei welchen der unterste Teil oder die ganze Traube vollkommen vertrocknet waren. Auch die Beeren waren stark zusammengeschrumpft und fast saftlos. Bei vielen Trauben der Sorte Gutedel und Burgunder war keine einzige Beere mehr brauchbar. Die Krankheit unterschied sich von der eben geschilderten auch dadurch, daß die zusammengeschrumpften Beeren weißlich bis hellbraun gefärbt waren. Die Untersuchung ergab einen Befall der Trauben durch den Weißfäulepilz (Coniothyrium diplodiella), der in Deutschland bisher wenig beobachtet wurde.

Die Krankheit wurde ähnlich wie der Mehltau und die Peronosporakrankheit des Weinstock seinerzeit aus Amerika nach Europa eingeschleppt und hat vor allem in Südfrankreich, in der französischen Schweiz und in Ungarn schon große Schäden angerichtet. In Deutschland wurde sie erstmals 1901 am bayerischen Bodenseeufer beobachtet und dann 1905 an zahlreichen Stellen in Baden, unter anderem bei Schallstadt und St. Georgen bei Freiburg sowie in den Amtsbezirken Konstanz, Überlingen, Müllheim, Offenburg und Oberkirch. Seither ist sie aber mit Bestimmtheit nicht mehr beobachtet worden, doch glaube ich, daß sie auch vielfach übersehen wird, zumal wenn sie nur Teile der Trauben befällt und der Rest unter Graufäule, durch den Pilz Botrytis cinerea verursacht, stark leidet.

Nach Erfahrungen, die man in der Schweiz und anderwärts gemacht hat, tritt der die Krankheit verursachende Pilz besonders nach Hagelschlag an den Trauben auf, weil er dann in der Lage ist, durch die Wunden in die Traube einzudringen. Auch an den Institutsreben waren kleine Hagelbeschädigungen an den Trauben vorhanden. Der Pilz scheint für eine üppige Entwicklung regenreiches Wetter zu benötigen, wie es im genannten Jahr bis Ende September vorherrschte.

Auf den zusammengeschrumpften Beeren und auf den vertrockneten Stielchen sieht man, beim Betrachten mit der Lupe, zahlreiche dunkle, warzige Erhebungen (Pykniden), in welchen die winzig kleinen, ovalen Fortpflanzungszellen des Pilzes gebildet werden. Nach Istvanffi sollen sich an einer Beere bis 80000 Fortpflanzungszellen bilden. Mit der Biologie und Entwicklung des Pilzes sind wir außer durch eine Arbeit von Istvanffi durch eine in den letzten Jahren erschienene Studie von Faes und Staehelin in Lausanne näher bekannt geworden.

Nach diesen Forschern behalten die Sporen ihre Keimkraft über ein Jahr, selbst bis 3 Jahre, man darf deshalb die unter dem Einfluß der Weißfäule verdorrten Trauben nicht am Stocke hängen lassen, sondern man muß sie sammeln und verbrennen. Die Sporen infizieren ebensowohl die Trauben wie auch bei starkem Auftreten die Blätter. Der Pilz dringt stets nur durch Wunden, wie sie durch Hagelschlag oder durch Sauerwurmfraß, Käferfraß usw. entstehen, in die Beere ein. Ist die Beere schon zuckerhaltig, also der Reife nahe, und ist warmes Wetter, wie es zur Zeit der Beerenreife die Regel ist, so wächst der Pilz sehr gut. In nassen Jahren ist er im Weinberg reichlicher vorhanden als in trockenen, auf Gutedel entwickelt er sich besonders leicht.

Digitized by Google

Wenn die Krankheit stark auftritt, kann ein Ernteausfall bis zu ein Viertel eintreten und da dieser Ernteausfall in der Regel in einem Hagelschlag seine primäre Ursache hat, müssen Schädigungen, die durch die Weißfäule in hagelversicherten Rebbergen entstehen, zu Lasten der Hagelversicherung gebucht werden.

Eine direkte erfolgreiche Bekämpfung durch Spritzmittel ist bisher noch nicht bekannt; jedenfalls widerstehen die Weißfäule-Sporen den Kupferbrühen sehr gut, viel besser als z. B. die Peronospora-Sporen. Glücklicherweise sind die Schädigungen, die der Pilz an unseren Reben bisher anrichtet, nicht so groß, daß sie großen Ernteausfall bedingen. Immerhin wird es gut sein, auch auf diese Krankheit in Zukunft sein Augenmerk zu richten.

❖

Frostschutzhüllen.

Von Weinbauoberinspektor Dümmler, Freiburg i. Br.

(Mitteilung Nr. 112 des Badischen Weinbauinstituts.)

Die Firma Heinrich Rudolf Schlüter, Bruchsal, stellte dem Badischen Weinbauinstitut in diesem Frühjahr 15 Frostschutzhüllen zur Verfügung zur Ausprobierung bei der Bekämpfung der Frühjahrsfröste. Es wichen diese Frostschutzhüllen von den bisher bekannten kegelförmig geformten und aus steifer transparenter Pappe gearbeiteten in der Weise ab, daß diese lediglich in einfachster Weise rechteckige Tüten darstellen, 1 m oder 1,50 m hoch, 70 cm breit und aus rosafarbenen und braunem steifen, zum Teil auch aus grauem, sehr dünnem Papier bestanden, unten offen und oben am geschlossenen Ende mit einem genügend weiten Loch zum Durchstecken des Rebpfahls versehen. Vor dem voraussichtlichen Beginn der Maifrostgefahr sollen diese Tüten über die ausgetriebenen Reben gestülpt und nach geraumer Zeit — wenn Frühjahrsfröste nicht mehr zu befürchten sind — wieder entfernt werden.

Die Versuche wurden in den, dem Weinbauinstitut gehörigen Rebanlagen am Schlierberg durchgeführt, an verschiedenen Stellen in niederen, zum Teil frisch gehackten, zum Teil vergrasten Lagen, wo bei Auftreten von Frösten Schäden am ehesten zu erwarten waren. Über die mehr niederen Reben wurden die 1 m hohen Tüten gezogen, während die höher gebauten Reben mit den 1,50 m hohen Düten versehen wurden. Das geschah am 6. Mai, als die Durchschnittslänge der grünen Triebe ungefähr 3 cm betrug. Das Überstülpen ging, von zwei Arbeitern besorgt, ziemlich glatt und rasch von statten und machte nur einige Schwierigkeiten bei Vorhandensein von Rebstecken, die noch ihre ursprüngliche Länge aufwiesen. Eine Beschädigung der grünen Triebe fand dabei nicht statt. Die steifen Hüllen standen auch gut auf dem Boden auf, während diejenigen aus dem leichten dünnen Papier mehr oder weniger von vornherein zusammensackten. Da die Zeilenrichtung der Reben sowohl wie die der geneigten Bogen von Osten nach Westen ging, so mußten die Tüten auch entsprechend gestellt werden und boten diese dann mit ihrer Breitseite einen gefährlichen Windfang. Durch in der Folgezeit einsetzende Regen sackten sämtliche Papiertüten zusammen und klebten sich an die Reben fest, sodaß für die darunter sitzenden Rebtriebe ein Abknicken befürchtet werden mußte. Es wurden deshalb die Frostschutzhüllen wieder entfernt und der Versuch abgebrochen. Das mehrtägige Bedecken der grünen Triebe hat diesen an sich nichts geschadet. Sicherlich kann mit Frostschutzhüllen Maifrostschäden an den Reben vorgebeugt werden — die hier besprochenen versuchsweise angewendeten leiden aber selbst so sehr durch sonstige Witterungseinflüsse, daß sie unter Umständen mehr schaden als nützen können.

❖

Warnung vor der Anwendung des Schönungsmittels „Fackelhell" der Firma Jungnickel in Hamburg.

Von Professor Dr. Richard Meißner.

Im Jahre 1902 warnte ich unsere Praktiker zum ersten Male vor der Anwendung eines Schönungsmittels, das die Firma Jungnickel & Lohmann in Hamburg unter dem Namen „Hein's Schnellklärung" in den Handel brachte. Im gleichen Jahre erschien von der Firma Max Münter in Hannover das Schönungsmittel „Blitz", welches eine ähnliche Zusammensetzung wie Hein's Schnellklärung besaß und eine Nachmachung desselben darstellte. Da von mir vor der Anwendung beider Mittel in den Fachzeitschriften gewarnt war, wodurch offenbar der Absatz derselben wesentlich beeinträchtigt wurde, erschien das Schönungsmittel gleicher Zusammensetzung im Jahre 1905 unter neuem Namen, nämlich als „Fackelhell" und endlich im Jahre 1906 unter der Flagge „Hamburger Schnellklärung". Auch hierüber wurden unsere Praktiker von mir öffentlich aufgeklärt. Lange Zeit hörte man nichts mehr von den Mitteln, bis ich in der Zeitschrift „Das Branntweinmonopol" vom 19. Mai 1925 wieder las, daß die Firma Jungnickel in Hamburg das Schönungsmittel „Fackelhell" unter anderem auch für Fruchtweine, also für Obst- und Beerenweine, aufs neue empfiehlt. Ich ließ mir auf Umwegen dieses Mittel schicken, um zu erfahren, ob es etwa noch das alte ist. Jetzt im Jahre 1925 heißt das Mittel im Prospekt: „Hamburger Schnellklärung Fackelhell". Die Firma gibt diesmal an, daß das Mittel, für Wein und Kognak verboten" ist nach dem Weingesetz von 1909, empfiehlt es aber ausdrücklich für Spirituosen und Fruchtweine. Am 5. Juni 1925 habe ich das Mittel chemisch untersucht und habe gefunden, daß es 1. aus schwefelsaurem Zink, 2. aus Ferrocyankalium der Hauptsache nach besteht. Infolgedessen darf es nach den Ausführungsbestimmungen zu § 10 des Weingesetzes auch nicht zur Schönung von Fruchtweinen verwendet werden! Denn dort sind ausführlich die verbotenen Stoffe für Fruchtweine, unter anderem auch Zinksalze, angeführt. Die Firma macht sich also nach § 26 des Weingesetzes strafbar, aber ebenso derjenige, der das Mittel anwendet. Die Praktiker seien deshalb vor der Anwendung des Schönungsmittels „Fackelhell" **dringend gewarnt!**

Digitized by Google

Mißerfolge bei der Heuwurmbekämpfung.

Aus allen Teilen des Landes gehen Berichte ein über ungenügende Wirksamkeit der Arsenbrühen bei der diesjährigen Heuwurmbekämpfung. Auch in den Lokalblättern der Weinbaugebiete lassen manche Winzer ihren Mißmut über ihre Mißerfolge aus und zwar je nach Bildung und Temperament in verschiedener Form, selten in objektiver Art. Es ist ja eine bekannte Tatsache, daß der Winzer, wenn er bei der Schädlingsbekämpfung keinen Erfolg erzielt, niemals auf den Gedanken kommt, er könnte selbst daran schuld sein. Meistens ist „die Ware" nichts. So war es regelmäßig bei starkem Anftreten der Peronospora, so mußte es kommen bei starkem Auftreten des Heuwurms. Und er ist stark aufgetreten, so stark wie selten, weil begünstigt durch die Witterung, offenbar nahezu alle von den Motten abgelegten Eier sich zu Heuwürmern entwickeln konnten.

Winzer! Laßt euch nicht durch Gerede von der Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms abbringen. Wer jetzt den Kampf aufgibt, hat den ganzen Herbst verloren! Spritzt mit arsenhaltigen Kupferbrühen (200 g Uraniagrün auf 1 hl Kupferbrühe oder 2%ige Nospraſenbrühe) **in die abgehende Rebblüte, aber so, daß alle Gescheine oder Träubchen getroffen werden. Stäubt dann mit arsenhaltigen Stäubemitteln von Mitte Juli ab und nochmals Ende Juli.**

Reben, die anerkannt werden sollen, müssen bis zum 15. Juli bei den zuständigen Stellen (in Baden beim **Weinbauinstitut**) **angemeldet werden.**

Haltet die Neuanlagen und die tragbaren Reben unkrautfrei. Vergeßt nicht, die Jungreben und Rebschulen alle 8—10 Tage zu spritzen. (Blattunterseiten treffen!) **Achtet auf den Mehltau!**

Spundvollhalten der Fässer! Größere angebrochene Gebinde in kleinere umfüllen, nicht spundvolle Fässer von Zeit zu Zeit mit dem Aufbrennrohr einschwefeln.

Besichtigungen der Rebanlagen des Weinbauinstituts können Sonntags stattfinden. Rechtzeitige Anmeldungen notwendig.

Für die Geschichte der Schädlingsbekämpfung sind die Wutausbrüche der Winzer, die mit Arsenmitteln keine Erfolge hatten, interessant. Als seinerzeit Nikotin zum Spritzen der Reben empfohlen wurde, leugneten die Winzer ebenfalls die Erfolge, weil sie selbst infolge mangelhaften Spritzens solche nicht aufweisen konnten. Heute ruft man wieder nach dem Nikotin. Auch bei den Arsenmitteln ist ein Erfolg mit einer Abtötungsziffer von 60 bis 80% nur dann zu erzielen, wenn sorgfältig und rechtzeitig gespritzt wird, darauf ist in hunderten von Vorträgen und in allen Veröffentlichungen stets hingewiesen worden. Aber die Leute, die jetzt am lautesten schreien, besuchen scheints die Vorträge nicht und lesen wohl auch die Anweisungen in den Fachblättern nicht genau genug. Wenn so viele Heuwurmeier vorhanden sind, wie in diesem Jahr, dann ist ein exaktes Spritzen doppelt am Platze. Wo das der Fall war, da stehen auch in diesem Heuwurmjahr die Reben gut. Ich will nur als einige Beispiele die Rebanlagen des Weinbauinstituts nennen, dann die Rebanlagen am Winklerberg, wo bei verschiedenen Besitzern die Reben prachtvoll stehen nahezu ohne Wurmfraß, bei den Anstößern dagegen schlecht. Auch in den Anlagen in Blankenhornsberg ist der Heuwurmfraß gering, in den Nachbarreben groß; in Achkarren, Hügelheim usw. sind ebenfalls mit Arsenmitteln bespritzte Rebgüter nahezu ohne Wurmfraß. Mögen doch die Zweifler mit eigenen Augen das ansehen, dann werden sie sich vielleicht davon überzeugen, daß nicht die Unwirksamkeit der Gifte, sondern die zu wenig exakte Art des Spritzens Ursache des starken Wurmfraßes ist. Wo kein Gift hingekommen ist, kann der Wurm natürlich in den Gescheinen prächtig gedeihen, denn nur, wenn er von dem Gift fressen muß, geht er zu Grunde. Aber da glaubt ein Winzer Uraniagrün sei eine „Mast- und Zuchtstation" für den Wurm, diene aber nicht zu seiner Vernichtung. Er meint, es sei gewöhnliche grüne Kalkfarbe zum Weiseln der Küche! Weiß dieser Kluge der Klügsten nicht, daß man das Mittel chemisch untersuchen kann? Warum sendet er es nicht ein? Ein anderer meint, alle welche neue Mittel in Vorträgen empfehlen, müßten samt jenen, die die Mittel verkaufen, bestraft werden! Es hat natürlich keinen Zweck, auf solche psychologisch durch die Wut über die Mißerfolge erklärbare Zeitungsergüsse näher einzugehen. Wieder andere Winzer glauben Ratschläge erteilen zu sollen, wie man den Wurm bekämpfen soll. Da ihnen nichts besseres einfällt, greifen sie auf die bei starkem Auftreten des Schädlings und bei größerem Rebbesitz längst als unzuverlässig bekannten Mittel zurück, wie Abfangen der Motten während der Flugzeit, Herausstechen der Würmer mit Nadeln, Anmachen von Feuern in der Nacht usw.

Mit diesem Hin- und Her der Einzelansichten wird aber der Schädling nicht unterdrükt. Im Gegenteil es entsteht eine Unsicherheit und der Kampf gegen den Sauerwurm, der nun unmittelbar bevorsteht erlahmt, und ein gänzlicher Mißherbst ist die Folge dieser Mißmacher. Darum Winzer hört nicht auf jene, die Mißerfolge in der Schädlingsbekämpfung haben, sondern schaut dorthin wo Erfolge erzielt wurden! Spritzt oder stäubt

Digitized by Google

die Träubchen sorgfältig von zwei Seiten! Spart weder an Spritzbrühe (30 Liter pro Ar), Pulver oder Zeit, dann werdet auch ihr Erfolge erzielen, denn es ist unbestreitbar, daß bei richtiger, sorgfältiger Bespritzung oder Bestäubung mit arsenhaltigen Mitteln der größte Teil der Räupchen der Traubenwickler abgetötet wird.

K. Müller.

Kleine Mitteilungen

Weinsteuer im Reichstag.

Der Steuerausschuß des Reichstags ist sich darüber einig, daß dem notleidenden Weinbau Erleichterungen geschaffen werden müssen. Entgegen des Einspruchs des Finanzministers v. Schlieben wurde nach längerer Aussprache ein Antrag Becker & Gen. angenommen, die Weinsteuer befristet und zwar bis zum 30. September 1927 auf 10 % zu ermäßigen. Vom 1. Oktober 1927 an soll die Steuer dann wieder 20 % betragen. Dieser Antrag fand einstimmig Annahme.

Der Reichstag hat in seiner Sitzung vom 22. Juni in allen drei Lesungen den von den Abgeordneten Dr. Preyer & Gen. eingebrachten Gesetzentwurf zur Änderung des Weinsteuergesetzes angenommen. Dadurch soll die Einzahlung der Weinsteuer spätestens am 15. Tage des dritten Monats nach Fälligkeit (bisher 15. Tag des folgenden Monats) erfolgen können und die Geltung des Weinsteuergesetzes soll bis 1. September 1925 verlängert werden.

„Weitgehendste Steuererleichterungen" für den Winzerstand.

Überall liest man von den weitgehendsten Steuererleichterungen, die das Reich den Winzern zukommen lassen will, zum Ausgleich für den vom Reichstag genehmigten spanischen Handelsvertrag. Wie diese „weitgehendsten" Steuererleichterungen in der Praxis aussehen, darüber erhält man ein Bild durch einen in der Ortenau vorgekommenen Fall, der uns mit der Bitte um Bekanntgabe in unserem Blatte gemeldet wurde.

Ein Weingutsbesitzer in der Ortenau hat Wein verkauft, aber natürlich wie das jetzt üblich ist, das Geld dafür nicht erhalten. Er bat deshalb um zinslose Stundung der am 15. Juni fälligen Beträge bis zum 15. August. Darauf erhält er vom Hauptzollamt in Lahr folgendes Schreiben:

> „Auf Ihr Gesuch ... stunde ich Ihnen in jederzeit widerruflicher Weise die am 15. Juni fällige Weinsteuer im Betrage von Mk. 481.35 gegen einen Jahreszins von 9 % ausnahmsweise und unter der Bedingung bis zum 15. Juli 1925, daß Sie in der Zwischenzeit Teilzahlungen leisten. Mit jedem Teilbetrage sind zugleich die dafür geschuldeten Zinsen einzuzahlen. Zu zinslosen Stundungen, die übrigens nur in ganz besonderen Ausnahmefällen gewährt werden, bin ich nicht befugt."
>
> J. V. (Unterschrift.)

Ein solch rigoroses Vorgehen nachgeordneter Behörden trägt wahrlich nicht dazu bei, dem Winzerstande, der schwer darniederliegt, wieder auf die Beine zu helfen. Glücklicherweise hat der Reichstag mehr Verständnis für die Notlage im Weinbau- nnd Weinhandel gezeigt als das vorerwähnte Zollamt. (Vgl. vorige Notiz.)

Sonderausschuß für Weinbau der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Gelegentlich der Landwirtschaftlichen Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Stuttgart-Cannstatt fand am 19. Juni auch eine Ausschußsitzung für Weinbau statt, in welcher neben anderen Punkten Berichte über Geräteprüfungen in der Gerätehalle in Kreuznach erstattet wurden. Dr. Zillig sprach über die verbesserten Motorpumpen und wünschte, es möchten die Fabrikanten einheitliche Gewinde für die Rebspritzen liefern. Weinbauoberinspektor Willig teilte mit, daß an den Weinbergpflügen auf Grund der Vorführungen Ende Mai in Kreuznach eine ganze Anzahl Verbesserungen angebracht worden seien. Besonderes Interesse bot dann ein Vortrag von Ökonomierat Mährlen über die in Württemberg angebauten Rebsorten. Er konnte feststellen, daß allein in einer einzigen Gemeinde Württemberg 52 Rebsorten angebaut und bekannt sind. Früher hat der Württembergische Weinbauverein seine Hauptaufgabe in der Einführung neuer Sorten erblickt. Der Sortenwirrwar ist nun so groß, daß es an der Zeit ist, die Sortenzahl zu beschränken und die brauchbarsten Sorten herauszuwählen. Deshalb geht das Bestreben dahin, einmal reinen Rebsatz zu erhalten und ihn ferner zu beschränken auf weißen Riesling, grünen Silvaner, Gutedel, blauen Silvaner, roten Elbling, roten Trollinger (= Vernatsch), Limberger, blauen Burgunder und Affentaler. Außerdem will man durch Selektion die Sorten vervollkommnen. Am schlechtesten ist es in dieser Beziehung mit dem blauen Burgunder (Klävner) bestellt, während Portugieser am besten selektioniert erscheint. Allerdings ist der Prozentsatz der fruchtbaren und unfruchtbaren Stöcke bei denselben Sorten in den einzelnen Gütern ganz verschieden. Das Holz von den selektionierten Reben wird in Offenau vermehrt, in Neuanlagen weiter beobachtet und später zum Pfropfen verwendet. Dadurch daß in Württemberg 50 Winzergenossenschaften bestehen, die ihre Mitglieder zwingen können, nur beste Sorten anzubauen und nur Weine solcher Sorten abnehmen, besteht die Möglichkeit, eine Beschränkung im Sortenanbau durchzuführen. Württemberg hat infolge der vielen Rebsorten immer die geringsten Hektoliter-Hektarerträge in Deutschland. Mit einer Beschränkung der Sorten würden die Qualität der Weine verbessert und die Erträge gesteigert.

K. M.

Prämie für das Auffinden der ersten Peronosporarasen.

Prof. Kaserer in Wien schlägt vor, demjenigen, der zuerst Peronosporarasen in einer Gemeinde feststellt, eine Prämie von 2 Schilling aus der Gemeindekasse zu gewähren. (Das Verfahren ist früher in Deutschland öfters angewandt worden.) Dadurch hofft er einige Bewegung in die Bevölkerung zu bringen und selbst Säumige zum rechtzeitigen Spritzen zu veranlassen. Hier in Deutschland und speziell in Baden ist man längst soweit, daß das Auffinden von Peronosporarasen die ganzen Winzer der Ortschaft zum sofortigen Spritzen veranlaßt, aber dann ist es eben leicht schon zu spät. Bei uns wird darum der Zeitpunkt zum Spritzen an Hand des Inkubationskalenders und der Inkubationskurve vorausbestimmt und bis zu diesem Zeitpunkt sind die Reben dann auch gespritzt, denn die Mehrzahl der Winzer hat sich längst von der Brauchbarkeit dieser Methode überzeugt. Wenn man in Österreich den Versuch machen würde ähnlich vorzugehen und die Bevölkerung durch Vorträge aufzuklären, dann wären auch dort solche Peronosporakatastrophen wie im letzten Jahr nicht mehr denkbar.

K. M.

Langer Rebschnitt.

E. Maroger vertritt bekanntlich den langen Rebschnitt und gleichzeitig hohe Erziehung der Reben an Stelle der niederen Erziehungsarten mit kurzem Schnitt. Dabei legt er großen Wert darauf, daß bei einer höheren Erziehungsart eine wenn auch nur oberflächliche (5—6 cm tief) öftere Bodenbearbeitung stattfindet, die ja erwiesenermaßen auf das Wachstum der Rebe durch ihre wasserspeichernde Kraft einen hohen Einfluß hat. In der „Revue de viticulture" vom 16. 4. 25. berichtet E. Maroger ausführlich über diesbezügliche Versuche, die von M. E. Cabane in einem Weinberg zu Aubord und von ihm selbst in zwei Weinbergen zu Livières ausgeführt wurden.

Das System Maroger besteht darin, daß die bisherige Erziehungsart (gobelet), die dem Stock nur wenig Ausdehnungsmöglichkeit gibt, durch eine höhere Erziehungsart (1,60 m hoch mit langem Schnitt) an 6 übereinanderliegenden Drähten ersetzt wird. Auf die 4 unteren Drähte werden auf je einen Draht eine einjährige Rute geheftet (also je Stock 8 Stück, die Anzahl der Augen pro Rute ist nicht angegeben). Die beiden oberen Drähte sind zum Anheften der Sommertriebe. Die zum Vergleich dienende niedere Erziehungsart von nur 90 cm Höhe hat nur 4 Drähte mit 4 einjährigen Ruten. Der lange Schnitt Marogers verdoppelt also bei 1,60 m Höhe die anzuschneidenden Fruchtruten der tieferen Erziehungsart.

Wie Moroger berichtet, hatte M. E. Cabane in einem Weinberg mit kurzem Schnitt (gobelet) einen Hektarertrag von 130 hl und 83°, in einem solchen mit langem Schnitt 450 hl/ha von 65°.

Digitized by Google

Wenn man diesen Mehrertrag in der Ausbeute an reinem Alkohol darstellt, so macht das, wie Maroger angibt, ein Mehr von 171 hl Alkohol. Cabane selbst glaubt aber darauf hinweisen zu müssen, daß es empfehlenswert ist, das System Maroger nur in einem Teil des Rebbesitzes einzuführen, da neben der immerhin größeren Quantität eine Verminderung der Qualität eintrete.

Von den 6jährigen Versuchen Marogers in einem Gewann Sanabrèque (1) (Sorte ist nicht genannt, Unterlage Riparia) und in einem Gewann Amandiers (2) (Unterlage Rupertris monticola) seien hier der Kürze halber nur die Mehrerträge angeführt, die sich zu Gunsten des langen Schnittes ergeben:

Jahr	Gewann 1 Mehrertrag	Gewann 2 Mehrertrag
1918	180 hl/ha	— hl/ha
1919	69 „	10 „
1920	32 „	40 „
1921	69 „	39 „
1922	90 „	82 „
1923	48 „	31 „
1924	29 „	18 „

Wenn auch diese Zahlen, unbeachtet der oben von Cabane angegebenen Qualitätsverringerung (welch letztere von Maroger nicht angegeben und scheinbar auch nicht berücksichtigt wird, da er auf die Gesamtausbeute an reinem Alkohol abhebt), ein ganz erhebliches Mehr darstellen, so wird dem aufmerksamen Leser nicht entgehen, daß der Mehrertrag zunächst von Jahr zu Jahr stieg, um dann vom vierten Versuchsjahre an schnell zu fallen. Trotzdem sollte man die Ergebnisse derartiger Schnittmethoden (es sei auch an die Oberlinsche Cordonerziehung mit Doppelzapfen erinnerten an die Cordonerziehung für unsere einheimischen Reben mit einfachem Zapfenschnitt, die in einzelnen Weinbaugebieten wie z. B. Rhein und Mosel neuerdings immer mehr eingeführt wird) mit Aufmerksamkeit verfolgen. Vor allen Dingen wäre es sehr wissenswert gewesen zu erfahren, welche Düngung die Reben bei derartiger Beanspruchung erhalten. Röder.

Internationale Mustermesse Mailand mit Nationalem Weinbaukongreß.

Unter dem Präsidium von Gr. Uff. Augusto Da Rios und Ön. Prof. Arturo Marescalchi fand unter großer Beteiligung von Fachleuten aus allen Teilen des Landes der Weinbaukongreß in Mailand statt. Hierbei sprach Dott. Luigi Brancolini über Steuern und Lasten auf den Wein. Er empfahl gründlichen Abbau, da diese Lasten mehr betragen als die Selbstkosten und infolgedessen das ganze Gewerbe erdrücken. Dann sprach Dott. G. Vanni über Weinfälschungen und Qualitätsbenennungen. Vor allem soll erreicht werden, daß Tresterweine für den Handel nicht hergestellt werden dürfen. In der Benennungsfrage werden die Unterschiede festgestellt zwischen

1. Natürlichen Schaumweinen;
2. Künstlichen Schaumweinen;
3. Filtrati dolci bis 200 mgr Schwefelanhydrid per 3tr.;
4. Geschwefelte Moste;
5. Filtrati dolci solforati bis 500 mgr Schwefelanhydrid per 3tr.

Ein weiterer Vortrag von Aor. G. Cavazzana handelte über Land- und Seetransporte. Rasche Abwicklung der Transporte wird von Bahn- und Schiffahrt für Wein verlangt, deshalb ist eine größere Menge von geeigneten Faß- bzw. Kesselwagen zur Verfügung des Weinhandels anzuschaffen. Mit dem Ausland sind Unterhandlungen wegen Vereinheitlichung der Transporte und Tarife einzuleiten. Über Genossenschaftswesen und Weinbaukredit sprach Comm. G. Friedmann. Er empfiehlt Ausbau der Winzerkeller, Errichtung von landwirtschaftlichen Kreditanstalten für jede einzelne Provinz, mit Krediterleichterung für die einzelnen Interessenten, Kredite zum Teil gegen Pfand: Weinlager, Kellereinrichtungen, Grundstücke. Für Winzervereine sollte Acceptkredit eingeführt werden. — Folonari sprach über Wein-Export und wünscht:

1. Errichtung eines Zentral-Exportbureaus für Wein beim Wirtschaftsministerium.
2. Entgegenkommen in der Bewilligung der Meistbegünstigung seitens Italien zwecks besserer Erschließung der Auslandsmärkte für italienischen Wein.
3. Beantragung der Kontingentierungsabschaffung in einzelnen Absatzländern.
4. Frankreich und auch andere noch widerstrebende Länder müssen die von den italienischen Instituten ausgestellten Weinanalysen anerkennen.
5. Festlegung des deutsch-italienischen Handelsvertrags mit Erlangung der Meistbegünstigung; die Zollsätze von 20 Mk. für Rotwein und 30 Mk. für Weißwein dürfen auf keinen Fall erhöht werden.
6. Auch die Fiaschi-Zollbehandlung muß zu den Faßsätzen erfolgen.
7. Begünstigung der Vermouth-Ausfuhr.
8. u. 9. Frachtermäßigungen bei der Bahn auf 60%, anstatt 30 bzw. 50% Schiffahrt, Brasilien billigere Sätze.
10. Die trockenen Länder müssen ein Zugeständnis machen, daß wenigstens Tischweine bis Max. 11° zugelassen werden.

Arturo Marescalchi sprach schließlich noch über Zollverträge und neue Märkte. Er führt an Hand von statistischem Material die Ausdehnungsmöglichkeiten des italienischen Weinexports nach den einzelnen Ländern vor, vielfach in Ergänzung des Folonarischen Referats.

Der Kongreß fordert daraufhin die Regierung zu folgenden Maßnahmen auf:

1. Bei allen Handelsvertragsverhandlungen ein Hauptaugenmerk auf den Weinexport zu richten.
2. Zollermäßigungen anzustreben im italienisch-französischen Verkehr auf Süßwein und Filtrati.
3. Eisenbahntarif mit der Schweiz regeln, der ganz zugunsten der spanischen Weine eingestellt ist.
4. Wenn Frankreich und Deutschland Vergünstigungen auf Elsäßer Weine erhält, so müssen solche auch auf Trienter und Venezia-Giulia-Weine gewährt werden.
5. Belgien, Brasilien und andere Länder dürfen die spumanti nicht wie erstklassige, französische Champagne-Marken zollamtlich behandeln.
6. Malta muß wieder als Absatzgebiet für italienische Weine zurückerobert werden.
7. Keine freie Einfuhr mehr nach Italien von Wein und Trauben von den italienischen Inseln des Ägäischen Meers; Herabsetzung der übermäßigen Weinsteuer in Tripolitanien.
8. Anweisung an die diplomatischen Vertreter im Ausland, daß sie sich mit demselben Interesse um den Weinexport annehmen, wie dies von seiten der französischen Kollegen geschieht.
9. So wie in den Jahren 1888—1892 muß auch jetzt wieder dem Wein-Export aufgeholfen werden: Delegierung von Weintechnikern; Kostlokale; Ausstellungen; Weindépots unter Kontrolle; Zuschüsse und Prämien an Exportgesellschaften usw.
10. Kampf gegen den Prohibitivismus. W.

Weltweinkrisis.

Nicht vom nationalen, vaterländischen Standpunkt aus — sagt die „Schweiz. Wein-Zeitung“ in einem in Nr. 12 erschienenen diesbezüglichen Aufsatze — dürfen Betrachtungen und Urteile über das Weingeschäft der Gegenwart und dessen Gestaltung in der nächsten Zukunft angestellt werden, sondern aus dem Gesichtswinkel der Erkenntnis der Zusammenhänge auf dem internationalen Weinmarkte der Welt. Heute dreht sich die Frage nicht um eine vorübergehende Konjunktur, sondern um die Frage, ob wir vor oder bereits in einer Weltweinkrise stehen und daß das letztere mit Ja beantwortet werden muß. Was in der nächsten Zeit kommen wird, ist nichts als eine akute Erscheinung in der schleichenden Weinkrise überhaupt. Es besteht seit Jahren ein Überangebot auf dem Weltweinmarkte, während der Weinkonsum wesentlich abgenommen hat. Um neue Weltweinkrisen mit akutem Charakter fernzuhalten, ist eine Verminderung des Weinbaues in den Großproduktionsländern (Frankreich, Italien, Spanien) notwendig. Die Menge muß vermindert und dafür mehr guter Wein erzeugt werden. Es ist gleichzeitig zu versuchen, die Volkswirtschaften so weit zu bessern, daß ein größerer Weinkonsum sicher zu erwarten ist. Die zum Studium dieser Fragen geschaffenen nationalen Weinämter sind aber untauglich. Es handelt sich um eine internationale Frage und der Gedanke der Gründung eines internationalen Weinamtes ist darum nicht von der Hand zu weisen. Dümmler.

Digitized by Google

Landwirtschaftliche Kredite in Bayern.

Der Haushaltausschuß des Bayerischen Landtages hat das Bayerische Staatsministerium ermächtigt zur Linderung der Notlage der bayerischen Landwirtschaft und des Weinbaues 30 Millionen Mark für Darlehen durch die Bayer. Staatsbank, die Bayer. Landwirtschaftsbank und die landwirtschaftlichen Zentralgenossenschaften an Landwirte zwecks Kreditgewährung auszugeben und für diese Kredite noch Zuschüsse zu gewähren, damit die Darlehensschuldner keinen höheren Jahreszins als 7% zu leisten haben. In erster Linie sind die Kredite zur Anschaffung und Bezahlung von Saatgut und Düngemitteln für die Frühjahrsbestellung 1925 bestimmt, sowie zur Anschaffung von Futtermitteln und anderer laufender Betriebsmittel. Investierungskredite zur Beschaffung von Maschinen, zu Meliorationszwecken usw. sind ausgeschlossen. Es kommen in Betracht Landwirte, welche sich die erwähnten Betriebsmittel bisher aus eigenen Mitteln oder auf Kredit nicht haben beschaffen können und solche Landwirte, welche die Beschaffung bereits bewerkstelligt, aus Mangel an Mitteln aber noch nicht bezahlt haben. Dabei wird Bargeld nicht unmittelbar an die Landwirte gegeben, sondern es geschieht die Bezahlung der einzureichenden Rechnungen von den genannten Bankinstituten. Die Sicherheiten, welche sich der Kreditgeber vom kreditsuchenden Landwirt gewähren läßt, bleiben der Vereinbarung der beiden Vertragsteile überlassen. Bis spätestens 15. November d. Js. sind die Kredite von den Landwirten zurückzuzahlen. Dümmler.

Naturreine Weine oder gezuckerte Weine?

Dr. Schuster, Direktor der Winzerschule in Eltville im Rheingau, untersucht in Nr. 23 der „Rheingauer Weinzeitung" die Frage, ob der Puristenstandpunkt bei der heutigen wirtschaftlichen Lage im Weinbau noch aufrecht erhalten werden kann. Er kommt zu dem Schluß, daß die Importeure sich für Jahre hinaus mit süßen ausländischen Weinen eingedeckt hätten, daß auch der Weinhandel notgedrungen mit diesen Weinen bereits arbeite, da in Norddeutschland niemand mehr die naturreinen, sauren Rheingauer Weine, namentlich aus den Jahrgängen 1922, 1923 und 1924 trinken will, und daß es deshalb angebracht erscheint, zwecks besserer Konkurenzfähigkeit die geringen Weine des Rheingaues zu zuckern. Das könnte natürlich nur bei größter Sachkenntnis geschehen und müßte dann auch die Kellerkontrolle sehr scharf gehandhabt werden — nicht in so laxer Weise, wie sie in den letzten Monaten bestand. Die Sachkenntnis bei der Zuckerung müßte unter allen Umständen verlangt werden, da auch im Rheingau schon viel gepantscht würde, was um so bedenklicher sei, da hier nicht immer allein der Zucker, sondern auch Gewürze eine große Rolle spielten. Dlr.

„Brennende Tagesfragen!"

In Nr. 10 der „Rheingauer Weinzeitung" von diesem Jahre findet sich ein wie oben überschriebenes aber von niemand unterzeichnetes Eingesandt, das für die Allgemeinheit der Rebbauern von Interesse sein wird:

Der Einsender geht davon aus, daß trotz des Nahrungsmittelgesetzes, das für alle Eßwaren genüge, die Flüssigkeiten — die, wie z. B. der Wein, doch auch zum Teil als Nahrungsmittel bezeichnet werden könnten — immer noch Spezialgesetzen unterworfen würden. Hierbei wird in erster Linie auf das Weingesetz bezw. dessen Zuckeruugsparagraphen abgehoben, der zu engherzig aufgefaßt sei. 20% Zuckerwasserzusatz zum Wein seien erlaubt, also gesetzlich bekömmlich; wehe dem aber, dem 21% nachgewiesen werden. Durch diese Begrenzung würde nur Luft geschaffen für die Einfuhr ausländischer Verschnittweine. Innerhalb der Grenzen des Nahrungsmittelgesetzes, die nur gegen wirklich gesundheitsschädliche Manipulationen schützen, frage kein Mensch darnach was der andere ißt. Jeder suche sich, soweit das möglich sei, das zum Essen aus, was ihm schmeckt. Daher würde auch der beste Koch immer am höchsten bezahlt und wenn er mit Schneckenfett kochte. Schmecken und Bekommen das sei beim Essen die Hauptsache.

Nachdem noch der Einsender kurz das Weinsteuergesetz streift, kommt er, wenn man nicht das Ende des deutschen Weinbaues heraufbeschwören wolle, zu folgenden Forderungen:

1. Weinzoll, mindestens Vorkriegssatz von 24 Mk., um uns die Auslands-Verschnittweine vom Halse zu halten;

2. Erhebliche Erweiterung der räumlichen Zuckerungsbegrenzung, um alle deutschen Weine auch im sauersten Jahr trinkbar zu machen;

3. Gänzliches Fallenlassen der zeitlichen Zuckerungsbegrenzung, damit die Zuckerung dann vorgenommen werden kann, wenn man Geld und Zucker habe;

4. Aufhebung der Weinsteuer, die, möge sie auch an der Peripherie des Erdkreises erhoben werden, ihre verheerende Wirkung doch nur im Produktionskeller ausübe. Dlr.

Versuche mit Ammoniumsulfophosphat bei der Weinbereitung in Italien.

Während zur besseren Vergärung der oft stickstoffarmen Obst- und Beerenweine ein Zusatz von 20 – 30 Gramm Salmiak (Chlorammonium) oder phosphorsaurem Ammonium als Hefenahrung in Deutschland für notwendig erachtet und gesetzlich erlaubt ist, hält man diesen bei der Traubenweinbereitung für unnötig und ist er auch verboten. In Italien sind nun mit dem sogenannten „Ammoniumsulfophosphat Hubert" größere Versuche bei Traubenweinen angestellt worden, bei gleichzeitiger Anwendung von Kalium-Metabisulfit, die so günstige Erfolge ergeben haben, daß man sich veranlaßt sieht, hier intensiv weiter zu arbeiten und zu probieren. Pro Doppelzentner Trauben wurden 40 Gramm Ammoniumsulfophosphat nach und nach beim Einbringen in die Gärbottiche zugesetzt. Schon im Dezember sollen die vergorenen Jungweine klar und rein gewesen sein, von lebhafter Farbe, überraschend feurig und viel alkoholreicher als erhofft wurde. Auch bei gleichbehandelten Weinen von jungen Reben und von minderwertigen Trauben soll der Endeffekt der gleiche gewesen sein. Die bisherigen Versuchsanstelter sind gesonnen, ihre gesamte Produktion bereits im kommenden Herbst nicht nur mit schwefliger Säure (Kalium-Metabisulfit), sondern auch mit dem mehrfach genannten stickstoff- und phosphorsäurehaltigen Hefenährsalz zu behandeln. — Man wird die weiteren Erfahrungen auf diesem Gebiet mit Interesse verfolgen müssen. Dlr.

Die Rekonstruktion im schweizer. Waadtlande.

Die im Ertrage stehende Weinbaufläche beträgt rund 4394 ha. Davon sind bis Ende 1923 rund 1594 ha mit Reben bepflanzt worden. Für den restlichen Teil glaubt man noch ungefähr 32 Jahre für die Neubepflanzung notwendig zu haben. Für jeden Quadratmeter mit gepfropften Reben neu bepflanzten Geländes wird vom Bund und Kanton eine Gesamtsubvention von 30 Centimes gewährt. Im Jahre 1923 betrug diese für 182 ha neuangelegte Reben rund 546 738 Franken! Seit 1923 wird der Kampf gegen die Reblaus in 108 Gemeinden unterlassen, in 61 Gemeinden dagegen noch fortgeführt, weil die Neubepflanzung mit gepfropften Reben auf ihrem Gebiete noch nicht genügend vorgeschritten ist. In 26 Gemeinden hat die Reblaus noch nicht Fuß gefaßt. Die Reblausherde werden mit Schwefelkohlenstoff vernichtet. Versuche mit dem Kulturalverfahren (40 und 80 g Schwefelkohlenstoff auf den Quadratmeter) sind wieder aufgenommen worden in der Hoffnung, daß beim Gelingen übergroße Hast in der Rekonstruktion vermieden werden kann. 499 Herde sind aufgedeckt mit zusammen 45 310 verseuchten Stöcken. Rund 6 ha verseuchte Fläche einschließlich der Sicherheitsgürtel wurden mit Schwefelkohlenstoff behandelt. Die dafür aufgewendeten Kosten betrugen insgesamt 50 000 Franken. Für die 1923er Rebenveredlung dienten im ganzen 2300 Kilometer amerikanischen Unterlagsholzes im Werte von 96 000 Franken. Riparia×Rupestris 3309 wird bevorzugt. Dümmler.

Besprechung über die Verwendung von Arsen- und Bleigiften im Obst- und Weinbau in der Schweiz.

Der schweizerische Obst- und Weinbauverein hatte am 3. April in Zürich eine Besprechung von Sachverständigen über die Zulassung von Arsen- und Bleiverbindung zur Schädlingsbekämpfung im Obst- und Weinbau. Das Referat dazu erstattete Dr. G. Jegen von der Weinbauversuchsanstalt in Wädenswil. Er wies auf die günstigen Ergebnisse, die man in der Schädlingsbekämpfung mit diesen Mitteln in Deutschland erzielt habe, hin und vor allem auf die Preisunterschiede. 100 l Uraniagrünbrühe kosteten z. B. nur 80 Cts., 100 l Nikotinbrühe dagegen 5.40 – 6.00 Fr. In der Schweiz stünden die Gesundheitsbehörden der Verwendung arsenhaltiger Pflanzenschutzmittel ablehnend

Digitized by Google

gegenüber, es sei aber zu betonen, daß in Deutschland seit Verwendung des Uraniagrüns im Weinbau noch kein Vergiftungsfall vorgekommen sei. Er kommt zum Schlusse, die Arsensalze seien wirtschaftlich so bedeutungsvoll, daß es erwünscht sei, auch für die Schweiz diese Mittel der Praxis nutzbar zu machen, solange ein weniger gefährliches Bekämpfungsmittel von gleicher Wirksamkeit und Wirtschaftlichkeit nicht vorhanden sei.

In der Aussprache stellten sich die Vertreter der Landwirtschaft auf den Standpunkt des Referenten, während Vertreter der Gesundheitsbehörden und chemische Überwachungsämter davor warnten, diese Gifte für den Handel freizugeben. Es wurde dann zum Schluß einstimmig ein Beschluß angenommen, wonach das Schweizerische Volkswirtschafts-Departement gebeten wird, die Zulassung namentlich der Arsenpräparate prüfen zu lassen und, wenn möglich, in Kürze einheitlich zu regeln. K. M.

Wieviel Alkohol wird in Deutschland verbraucht?

In eingeweihten Kreisen ist es bekannt wie stark der Alkoholverbrauch auch in Deutschland gegenüber der Vorkriegszeit zurückgegangen ist. Er beträgt bei Bier und Wein nur noch etwa 1/3 von dem in der Vorkriegszeit, bei Branntwein nur noch 1/4. Nach amtlichen Zahlen betrug der Verbrauch

vor dem Kriege	Bier	3,1 l	pro Kopf	zusammen 6,5 l
„ „ „	Wein	0,4 l	„ „	
„ „ „	Branntwein	3,0 l	„ „	
nach dem Kriege	Bier	1,5 l	„ „	zusammen 2,45 l
„ „ „	Wein	0,25 l	„ „	
„ „ „	Branntwein	0,7 l	„ „	

Der Weinverbrauch, der erst seit Einführung der Reichsweinsteuer genau angegeben werden kann, betrug im Durchschnitt der Jahre 1922—1923 in Deutschland 1842000 hl, also ungefähr soviel als im Jahr 1924 Wein geerntet wurde. Deutschland deckt somit jetzt in Normaljahren seinen Bedarf an Wein durch die eigene Ernte. K. M.

Kostprobe von Hybridenweinen.

Bei einer mit 318 Proben Hybridenweinen beschickten Kostprobe, die vor kurzem in Paris unter dem Vorsitz des bekannten französischen Weinfachmannes Prof. Mathieu stattfand, wurde vom obersten Preisgericht folgende Zusammenfassung über die Kostprobe gegeben:

1. Nach dem allgemeinen Eindruck, den man durch diese Probe erhält, können die zur Probe gebrachten Hybridenweine zum Teil gewöhnlichen Konsumweinen gleichkommen; einige, die die Note 15 (Höchstzahl 20) erhalten haben, verdienen als brauchbare Weine Beachtung. Keiner dagegen kann unter die besseren Weine (Vins de cru) und noch weniger unter die feinen Weine (Vins fins) gezählt werden.

2. Die Hybridenweine erscheinen im gesamten als Produkte, die in ihren charakteristischen Merkmalen, Geschmack und Bukett, vollständig verschieden sind von den Weinen, welche wir von unsern französischen Reben seit langer Zeit ernten und an welche unsere Kundschaft gewöhnt ist. Die Folge ist, daß — vom geschäftlichen Standpunkt aus — der größte Teil davon nur gemischt als Verschnitt und in geringer Menge verwandt werden kann, andernfalls würden sie den französischen Weintrinker abstoßen und dessen Geschmack verderben.

Dagegen ist es erklärlich, daß sie in gewissen Kreisen, auf dem Lande, als Haustrunk angenommen werden; sie können hier, da sie billig sind, nützliche Dienste leisten.

3. Die Probe hat in sehr ausgeprägtem Maße die weitverbreiteten Fehler in der Weinbereitung gezeigt. Sie bewies eine vollständig in den Anfangsgründen steckende unvollständige und schlechte Weinbehandlung. Das Preisgericht zieht die Aufmerksamkeit aller Hybridenweinzüchter auf diesen sehr wichtigen Punkt.

4. Einige Muster Hybridenweinschnäpse wurden geprobt; einige darunter sind nicht ohne Wert.

5. Das Preisgericht stellt zum Schluß den Wert fest, den solche wahrheitsgemäße Beurteilungen für die Zukunft unserer Weinproduktion bilden.

In der Revue de Viticulture bespricht nun Labergerie dieses Ergebnis der Kostprobe und hebt hervor, die Hybriden-„Getränke" — die Bezeichnung „Wein" will er ihnen nicht zubilligen — entsprechen nicht in einem Falle den französischen Weinen. Es sei Zeit, durch Gesetze den französischen Weinbau und die französischen Weinbauern vor den Hybriden zu schützen, vor allem zu verbieten Hybridenwein als „Wein erster Qualität" usw. verkaufen zu dürfen.

Man ersieht daraus, wie wenig gewisse französische Winzer bei der Weinfülle, die in allen Ländern vorhanden ist und auf Absatz wartet, von den reichen Erträgen der Hybriden erbaut sind.

In derselben Zeitschrift tritt aber Fernand de Fournas den Ausführungen von Labergerie, die er als „Hybridophobie" bezeichnet entgegen und betont, der französische Handel sei doch nicht vom Idiotismus befallen, wenn er die „infamen Getränke", von denen Labergerie spricht, höher bezahle als z. B. Aramon-Weine. Die Winzer seien doch nicht dazu geboren sich vorsätzlich zu ruinieren, wenn sie auf einfachere Weise, nämlich durch Hybridenanbau, mehr Geld erhielten. Er hält also gewisse Hybriden für so beachtenswert, daß ihr Anbau zwecks Erzeugung von Konsumweinen durchaus zu rechtfertigen sei.

K. Müller.

Rundschau

Deutschland.

Reblaus. In Weinbergen in Johannisberg im Rheingau wurde Ende Juni ein neuer Reblausherd festgestellt.

Der Stand der Reben. Anfangs Juni wird vom Statistischen Reichsamt mit 2,0 (gut) bezeichnet, in Preußen mit 2,0, in Bayern mit 1,6, in Württemberg mit 2,5, in Baden mit 2,2 und in Hessen mit 2,2.

Durch Vergiftung mit Nikotin starb in Hagenau eine Frau. Sie hatte aus Versehen aus einer mit Nikotinextrakt gefüllten Flasche getrunken. Obwohl sie sofort darauf Milch trank, starb sie kurz darauf.

Getränkesteuer und Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz. Auf den Protest des Weinbaus und Weinhandels, sich an der Reichsausstellung in Koblenz nicht zu beteiligen, wenn die Getränkesteuer nicht falle, hat nun die Stadt Koblenz die städtische Getränkesteuer fallen lassen. Vivant sequentes!

Kellerkontrolle. Der Weinbauausschuß des Pfälzer Bauernbundes beklagt die gegenwärtig ungenügende Kellerkontrolle und fordert die Anstellung von zwei weiteren Kontrollbeamten, da ein Beamter bei der vorhandenen Größe des Betriebes nicht ausreiche.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus Baden. Der gute Stand der Reben hat durch das Auftreten des Wurmes und die großen Schädigungen, die er anrichtete, eine starke Einbuße erlitten. 1/3—1/2 der Gescheine ist vernichtet. Die Herbstaussichten sind nicht mehr günstig. Aus allen Landesteilen kommen Nachrichten über den enormen Schaden, den der Heuwurm anrichtete. Weitere Peronospora-Ausbrüche wurden Ende Juni beobachtet, doch nur in bescheidenem Umfange. Merkwürdig ist, wie unterschiedlich die Reben jetzt nach der Blüte dastehen. Früh verblühte Sorten sind nahezu wurmfrei. Spät- oder langsam blühende Sorten haben starken Wurmbefall. Elbling und Gutedel sind besonders stark mitgenommen.

Vom Tuniberg, 30. Juni. Der Stand der Reben ist im allgemeinen gut. Allerdings sind die Heuwurmschäden insbesondere da wo nicht intensiv oder gar nicht mit arsenhaltigen Mitteln gespritzt wurde, bedeutend größer als man erwartete. Infolge der kühlen Nächte hat sich die Blüte ziemlich lange hingezogen, wodurch dem Wurm reichlich Gelegenheit geboten wurde, Schaden anzurichten. Von den angewendeten arsenhaltigen Mitteln hat sich Nosprasen am besten bewährt. Sch.

Mittelbaden, 10. Juni. Der Stand der Reben ist durchweg ausgezeichnet. Die Gescheine stehen dicht vor der Blüte. Von Krankheiten und Schädlingen macht sich nur der Heuwurm, dieser aber dafür in um so stärkeren Maße, bemerkbar. Mit dem zweiten Spritzen ist man in diesem Jahre sehr bei der Hand gewesen und hat sich nicht durch die günstige Witterung oder durch andere Arbeiten von der Durchführung der Bekämpfungsarbeiten abhalten lassen. Bis zum 10. Juni war das zweite Spritzen fast überall beendet.

Digitized by Google

Durlach, 15. Juni Die außergewöhnlich heiße und trockene Witterung hat die Entwicklung der Reben sehr begünstigt. Mit den Laubbehandlungsarbeiten ist fast nicht nachzukommen. Die warmen Tage haben eine ungemein frühzeitige Blüte im Gefolge gehabt. Bereits am 12. Juni blühten die meisten Gescheine bei Riesling und Sylvaner und heute kann man feststellen, daß ein großer Teil schon verblüht ist. Von Schädlingen hat sich mit Ausnahme des Heuwurms, der sich unerwartet an den Amerikaner-Direktträgern sehr stark bemerkbar macht, noch nichts gezeigt. Peronospora oder Oidium konnten noch nicht, selbst nicht in Spuren, festgestellt werden. Der Heuwurm dürfte bei dem anhaltend warmen und trockenen Wetter auch keinen erheblichen Schaden anrichten, so daß die Aussichten auf einen guten Herbst recht günstig sind. Mke.

Aus der Pfalz. Der Heuwurm trat in einer Stärke auf, wie man es noch selten beobachtet hat, 6—7 Räupchen in einem Gescheln, teilweise noch mehr kann man beobachten. Wenn der Sauerwurm in ähnlich starkem Maße auftritt, ist der ganze Herbst verloren. Leider sind mehrere Winzer, die mit den Arsengiften zu unvorsichtig umgegangen sind, an Vergiftungserscheinungen erkrankt und mußten sich in ärztliche Behandlung begeben. Die Winzer sehen mit banger Sorge einem Mißherbst entgegen. Die Folge der schlechten Herbstaussichten ist ein Anziehen der Weinpreise.

Aus dem Rheingau. Das kühle Wetter, das gerade bei Beginn der Rieslingblüte eintrat, fördert das Schädigungswerk des Heuwurms. Es sieht deshalb im Rheingau in manchen Lagen schon jetzt recht schlecht aus.

Aus Rheinhessen. Wenn auch der Heuwurm stellenweise stark auftrat, so hat er bei der raschen Rebblüte nicht zu viel Schaden anrichten können. Die Weinpreise ziehen an, das Weingeschäft belebt sich.

Von der Mosel. Auch hier tritt der Heuwurm gefährlich auf und hat in unbehandelten Weinbergen schon fast alle Gescheine zerstört. In Bernkastel schädigt auch der Springwurm die Reben gewaltig. Herbstaussichten schlecht.

Fragen und Antworten

An **B. M. f. G.** in **K.** Durch Zusatz von Bittersalz läßt sich die Absinkgeschwindigkeit der Kupferkalkbrühe in der Tat etwas verringern. Eine wesentliche Erhöhung der Haftfähigkeit war in Versuchen des Bad. Weinbauinstituts im Jahre 1924 nicht festzustellen. Ebensowenig wurde die Wirksamkeit des Kupfers durch einen Zusatz von Bittersalz vermindert. Im Weinbau erscheint eine Zugabe von Bittersalz zur Kupferkalkbrühe nicht erforderlich, da ein mehrfaches Spritzen der Reben doch nicht umgangen werden kann wegen des starken Zuwachses an jungen Pflanzenteilen. Aussichtsreich erscheint es dagegen, das Bittersalz anstatt des Kupfervitriols zu verwenden, um das Uraniagrün in der Schwebe zu halten, sofern man einen Kupfergehalt der Spritzbrühe nicht benötigt. Solche Versuche führt das Weinbauinstitut zurzeit durch. Über die Verwendung von Bittersalz beim Spritzen von Obstbäumen liegen sichere Erfahrungen noch nicht vor. K.

Personalia

Freiherr **Norbert von Göler** in Staufen wurde vom Badischen Winzerverband zum Geschäftsführer ernannt.

An Stelle des zurückgetretenen Stadtrates **Krämer** wurde Ökonomierat **Schoffer** von Weinsberg zum 1. Vorsitzenden des Württembergischen Weinbauvereins gewählt, der nun im 2. Jahrhundert seines Bestehens steht.

Am 28. Juni starb unerwartet rasch im Alter von 69 Jahren der frühere Direktor der Geisenheimer Lehranstalt Geheimrat Prof. Dr. Julius **Wortmann**. Mit ihm verliert die Önologische Wissenschaft einen ihrer bedeutendsten Führer und die Geisenheimer Anstalt den Mann, der sie zu einem mächtigen Aufschwung und zur Weltberühmtheit geführt hat.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Wirth m. b. H., Freiburg i. B.

SILESIA-GRÜN

und Verstäubungsmittel

28

SILESIA

die Mittel gegen den Heu- und Sauerwurm

Dr. K. Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Instituts

schreibt uns unter anderem:

„Das mit Silesiagrün erhaltene Ergebnis ist also außerordentlich befriedigend. Insbesondere bedeutet bei der regnerischen Witterung dieses Sommers die Abtötung von 90 % der Sauerwürmer einen beträchtlichen Schutz des Herbstertrages".

Preise: „Silesia-Grün" Mark 3.30 je kg, Verstäubungsmittel „Silesia" Mark 4.— je 5 kg

Gutachten und Prospekte kostenlos

Alleinige Hersteller: Güttler-Schärfe-Werke, Reichenstein in Schlesien

Haupt-Vertreter: ALBERT GANTER, Staufen in Baden

Niederlagen bei den Verkaufsstellen des Badischen Bauernvereins und bei der Hauptstelle für Pflanzenschutz in Karlsruhe

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 16. Juli 1925 | Nr. 14

Inhalt: Aussprache über die Mißerfolge bei der Heuwurmbekämpfung S. 127; Kleine Mitteilungen S. 131; Rundschau S. 131; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 132; Bücherbesprechungen S. 133; Personalia S. 134.

Aussprache über die Mißerfolge bei der Heuwurmbekämpfung.

Das Weinbauinstitut hat die Winzer auf Sonntag, den 12. Juli nach Freiburg eingeladen zwecks Aussprache über die Mißerfolge bei der diesjährigen Heuwurmbekämpfung. Welch großes Interesse die Weinbauern dieser Frage entgegenbringen, ergab die ungeheure Beteiligung, die so groß war, daß sich schon lange vor Beginn der Versammlung der gewählte 300 Personen fassende Saal als zu klein erwies und ein größerer Saal im Sinnergarten gewählt werden mußte. Dicht gedrängt saßen und standen im Saal und im Garten gegen 1000 Winzer aus der Markgrafschaft, vom Kaiserstuhl, aus dem Breisgau und aus der Ortenau, als präzis 1/2 11 Uhr Direktor Dr. Müller vom Weinbauinstitut die Versammlung eröffnete. Noch niemals haben sich wohl die Winzer in solchen Scharen zusammengefunden, um über eine weinbautechnische Frage zu beratschlagen.

In seiner Ansprache skizzierte der Vorsitzende als Zweck der Versammlung eine gegenseitige Aussprache zwischen Winzern, Vertretern der Industrie und dem Weinbauinstitut, um aus dem Ergebnis der Aussprache noch Nutzen für die Sauerwurmbekämpfung zu ziehen. Er wolle deshalb auch keinen langen Vortrag halten, sondern lediglich einige Richtlinien für die Aussprache geben.

Eine solche Sauerwurmkatastrophe, wie sie in manchen Lagen vor allem des Markgräflerlandes aufgetreten sei, wäre auch in anderen Weinbaugebieten zu verzeichnen, vor allem in der Pfalz, dann auch in Württemberg und in Preußen. Die Ursache, warum in manchen Gebieten die Heuwurmbekämpfung mit Arsengiften nicht oder nicht so gut wie in früheren Jahren gewirkt habe, lasse sich jetzt nur vermutungsweise angeben, sie dürfte überdies auf verschiedene Momente zurückzuführen sein. Eine wesentliche Rolle habe gerade in der Markgrafschaft sicher der Temperaturrückschlag gespielt, der vom 18.—29. Juni eingetreten sei mit Höchsttemperaturen von nur 14—15° und Minimaltemperaturen von 7° und noch weniger. Alle Reben, die damals noch nicht verblüht hatten, seien durch den Heuwurm stark geschädigt worden, denn bekanntlich schadet der Wurm bei einem Hinauszögern der Rebblüte besonders stark. Dann sei der Heuwurm in diesem Jahre auch ganz besonders gefährlich aufgetreten, denn es seien, begünstigt durch die gleichmäßige Wärme Anfang Juni, wohl alle abgelegten Eier gut zur Entwicklung gekommen und der Heuwurm habe vielfach nicht die Blütchen angefressen, sondern den Stiel, wodurch das ganze Geschein abstarb. Manchmal seien wohl auch die veralteten Rebspritzen an dem Mißerfolg schuld, die einen hohen Druck zu erzeugen nicht gestatteten, sodaß man mit der Brühe nicht alle Teile der Gescheine treffe. Aber auch wer Spritzen mit hohem Druck verwende, könne Mißerfolge haben, wenn nicht so sorgfältig gespritzt werde, daß alle Gescheine von zwei Seiten getroffen werden. Wer unter Beachtung dieses Umstandes seine Reben eigenhändig gespritzt habe, könne deshalb im allgemeinen über bessere Erfolge berichten als jene Besitzer, die auf fremde Arbeiter angewiesen seien, die nicht mit solchem Interesse die Reben spritzen, wie der Besitzer des Rebstücks. Die wesentlichste Ursache des Mißerfolges sei aber ein zu wenig intensives Spritzen. Als Mindestspritzmenge für 1 ar seien 30 l nötig, wo aber die Reben sehr hoch gezogen werden, wie in der Markgrafschaft, und wo viele Gescheine vorhanden seien, brauche man noch mehr. In den Anlagen des Weinbauinstituts seien in diesem Jahr 40—50 l je ar verbraucht worden, bei Reben, die an Draht gezogen werden und bei welchen die Gescheine mehr in einer Höhe hingen, könne man mit weniger Brühe auskommen wie bei Pfahlreben. Nur wenn so intensiv gespritzt werde, lasse sich eine Abtötungsziffer der Würmer von 60—80 % erzielen. Schließlich könne in manchen Fällen auch der Art der Anmachung der Spritzbrühe eine Schuld für den Mißerfolg beigemessen werden, denn Uraniagrün und Kalk müssen genau abgewogen werden, sonst sei natürlich von vornherein ein Erfolg fraglich.

Die Winzer würden als Ursache für den vielfachen Mißerfolg andere Gründe anführen. In erster Linie sei die Ansicht verbreitet, die Arsenbekämpfungsmittel seien in diesem Jahr gestreckt worden und entsprächen deshalb nicht mehr der Garantie. Es sei immer der Ratschlag erteilt worden, die Mittel untersuchen zu lassen, um solche Vermutungen zu stützen. Leider sei aber fast gar kein Gebrauch davon gemacht worden. Die wenigen zur Untersuchung eingesandten Proben seien in der Zusammensetzung alle normal. Der Vorsitzende wendet sich dann in scharfen Worten gegen jene in Umlauf sich befindlichen Gerüchte, die Untersuchungsergebnisse würden von der Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt Augustenberg im Interesse der Industrie immer günstig ausfallen. Er weist diese ungeheuerliche Verdächtigung mit Entrüstung zurück und macht darauf aufmerksam, die Versuchsanstalt sei als Staatsanstalt vor mehr als 50 Jahren im Interesse der Landwirtschaft gegründet worden und habe die ganze Zeit immer zum Wohle der badischen Landwirtschaft gearbeitet. Wer Klagen zu führen habe solle, sie mit Namensnennung bekannt geben, dann würde, wenn sie berechtigt seien, vom Ministerium des Innern — daran zweifle

Digitized by Google

er nicht — mit eiserner Hand durchgegriffen. Die Verdächtigungen, wie sie unter den Winzern kursieren, seien aber eine unerhörte Beleidigung des Beamtenstandes, die er im Namen der Schwesteranstalt ganz energisch zurückweise. Weiter würden in Winzerkreisen der Konsequenzen wegen überaus bedauerliche Gerüchte über die Ungiftigkeit der Arsenmittel in Umlauf gesetzt und bedauerlicherweise hätten sich sogar Provinzblättchen bereitgefunden, solches Gerede abzudrucken. Der eine meinte, Uraniagrün sei nur ein harmloses, grün gefärbtes Pulver, bei dessen Genuß der Heuwurm fett werde und die es verkaufen, sonst aber niemand! Eine andere Legende besagt, Kinder könnten es sogar vertragen. Ein Maurer soll eine Messerspitze voll Uraniagrün gegessen haben, ohne daß es ihm schade, Ochsen, Kühe, Geisen usw. sollen ganze Kübel voll Uraniagrün ausgetrunken haben, einer soll den Kaffee mit Uraniagrün „gesüßt" haben. Solches Geschwätz sei zwar humorreich, könne aber zu einer Vernachlässigung der Gefahren, die beim Umgang mit Arsenpräparaten vorhanden seien, führen; die Verbreitung solcher Gerüchte könne unter Umständen sehr unangenehme Folgen haben. Er warne darum dringend, solchen Angaben Glauben zu schenken und weise erneut auf die Vergiftungsgefahren hin, die bei zu sorgloser Handhabung entstehen können. Zu der Frage, ob der Weinbau unter Berücksichtigung der intensiven Schädlingsbekämpfung noch rentabel sei, bemerkte der Vorsitzende, wenn man mit nur 20 l Spritzbrühe pro ar spritze, habe man Arbeit und Auslagen aber unter Umständen keinen Erfolg; bei Verwendung von 40 l sei aber Erfolg da. Die Mehrausgabe an Zeit und an Spritzbrühe müsse sich lohnen.

In der anschließenden Aussprache ergriff als erster Kronenwirt Rotz von Leiselheim das Wort. Er glaubt, daß der Mißerfolg nicht am System der Spritzen liegt, sondern auf anderen Ursachen beruhe. In Leiselheim verwende man pro Aar höchstens 15—20 l Brühe. Das sei zu wenig. Nosprasen sei wirksam. Doch hinterließe es beim Anmachen der Brühe einen unlöslichen Satz. Der teilweise Mißerfolg der diesjährigen Heuwurmbekämpfung ist nach seiner Ansicht zu spätem Spritzen zuzuschreiben. Am westlichen Kaiserstuhl begänne der Mottenflug früher, als an den Nordost- und Ostabhängen. Infolgedessen sei auch eine frühere Bekämpfung am Platze.

Bürgermeister Kaiser von Wolfenweiler meint, es sei nicht Sache der Winzer, die einzelnen Mittel auf ihre Brauchbarkeit untersuchen zu lassen, vielmehr sei es Pflicht der landwirtschaftlichen Vereinigungen, von denen der Winzer die Mittel bezöge, dies zu tun. Der Winzer müsse bei Einkauf die Gewißheit haben, daß er nur brauchbares Material erhielte.

Landtagsabgeordneter Klaiber pflichtet diesen Ausführungen bei und verspricht gleichzeitig, bei seinem Verband in Karlsruhe in dieser Hinsicht Schritte zu unternehmen.

Jos. Lang-Uffhausen ist der Ansicht, daß das erste Erscheinen der Motten schon in die ersten Tage des Monat Mai falle. Da Flugzeit und Eiablage zur gleichen Zeit stattfänden, hätte man gegen den Wurm schon um den 15. Mai spritzen müssen. Seine Beobachtungen sieht er durch selbst erzielte Ergebnisse bestärkt. Alle Reben, die er zur Bekämpfung des roten Brenners bereits Mitte Mai mit arsenhaltigen Kupferpräparaten behandelt hätte, ständen durchweg gut. Die später gespritzten ließen zu wünschen übrig. Als eine wesentliche Aufgabe des Weinbauinstitutes sieht Redner die weitere Erforschung der Lebensweise und genauere Festlegung des Bekämpfungstermins an. Der Mißerfolg sei jedoch nicht allein durch zu spätes Spritzen begründet. Sehr viel läge an der Arbeit des Winzers. „Der Winzer müsse auch bei sich anklopfen und sich fragen, ob er die zur Wurmbekämpfung nötige intensive Arbeit wirklich geleistet habe."

Brunner-Ebringen mißt nach seinen Erfahrungen den Spritzmitteln keine große Bedeutung bei. Wirksam hätte sich bei ihm das Sturmsche Mittel erwiesen.

Dr. Weickert von den Höchster Farbwerken äußert sich zu dem unlöslichen Nosprasenrückstand. Der Satz sei Gips, der durch das Fabrikationsverfahren hineingelange. Der Gehalt an Kupfer und Arsen sei stets gleich und werde von den Werken genau kontrolliert.

Broß-Bahlingen spricht den Witterungseinflüssen besondere Bedeutung zu. Auch mit alten Spritzen könne man brauchbare Arbeit verrichten, wenn man richtig vorginge. Man müsse Zeile für Zeile spritzen und nicht vier auf einmal; man müsse im Stock mit dem Spritzrohr in die Höhe fahren und dürfe „keine Regenbogen" machen. An der Wirksamkeit der Arsenmittel zweifelt er nicht. Jedoch seien sie noch haftfähiger zu machen. Zwischen Nosprasen 1924 und 1925 habe er Unterschiede in der Wirksamkeit nicht gefunden.

Fazis-Weil bestätigt die Erfolge mit Nosprasen. Exakte Arbeit setzt er voraus. Infolge des unlöslichen Satzes rät er, statt 1,5 kg auf 100 l 2 kg zu nehmen.

Bastian-Endingen betont, die Staatsinstitute seien unbedingt zuverlässig. Den staatlichen Anstalten müsse man volles Vertrauen entgegenbringen. Bis jetzt hätten sie stets gezeigt, daß sie nur das Wohl des Winzerstandes im Auge hätten und den Winzer jederzeit mit Rat und Tat unterstützten. Auch glaube er nicht, daß die großen chemischen Fabriken Präparate herausbrächten, die den Ansprüchen nicht gerecht würden. Redner warnt vor allem vor Verbreitung von Gerüchten, welche die Giftigkeit der Arsenmittel in Frage stellten, weil dadurch der Umgang mit diesen Mitteln zur Leichtfertigkeit und zu großer Gefahr führte. Eine so zahlreich besuchte Versammlung wie heute möge man jedes Jahr abhalten. Im übrigen enthielten die Ausführungen schon von anderen Rednern gestreifte Anregungen.

Kleespieß von der Holzverkohlungsindustrie Konstanz, der Herstellerin des Uraniagrüns und des Uraniazerstäubungsmittels gibt die Versicherung ab, daß die Menge des wirksamen Arsenbestandteils in ihren Mitteln stets dieselbe wäre.

Freyler-Herbolzheim verwendet schon seit mehreren Jahren Uraniagrün mit bestem Erfolge. Der vom Nosprasen zurückbleibende Satz bilde nur einen kleinen Bruchteil im Vergleich zum Ganzen. Man müsse 30—35 l Brühe pro Ar verwenden. Nicht die Konzentration bringe den Erfolg, sondern die verbrauchte Menge, sofern sie nach den vom Weinbauinstitut herausgegebenen Richtlinien verspritzt würde. Dem Institut seien alle Winzer zu Dank verpflichtet.

Digitized by Google

Wilh. Kniß schneidet die Frage an, ob man durch Mottenfang mit Fächern und mit Lampen nicht eher in der Wurmvernichtung zum Ziele käme? Direktor Dr. Müller antwortet, daß man wegen Unzulänglichkeit der Methode davon abgekommen wäre.

Weinbauoberinspektor Dümmler bezeichnete das Markgräflerland als diejenige Gegend, die am schwersten vom Heuwurm heimgesucht worden sei. Die Hauptursache hierfür liege in der schon erwähnten langsam verlaufenen Blüte der Gutedel, während die in anderen Gegenden des Landes gebauten Räuschling, Ruländer, Burgunder, Sylvaner, Riesling usw. zu dieser Zeit ihre Blüte während der vorausgegangenen günstigen Witterung bereits vollendet hatten. Hier ist zum Teil überhaupt nichts von den Rebbauern zur Bekämpfung unternommen worden und trotzdem sei immer noch ein Herbsterträgnis zu erwarten. Die durch die Witterung und damit im Zusammenhange durch den Wurm an der an und für sich in der Blüte zumeist schwierigen Rebsorte „Gutedel" angerichteten Schäden wirkten sich durch Hinzukommen mehrerer ungünstiger Momente noch weiter aus:

1. durch die vielen westlichen und nordwestlichen Lagen des Markgräflerlandes, in welchen die Reben im allgemeinen später blühen;
2. durch die zumeist hochgebauten Reben. Tiefer am Boden gezogene Reben verblühen früher, gleichmäßiger und rascher;
3. durch die für diese hohe Reberziehung viel zu engen Rebgassen, die zu wenig Luft und Licht in den Weinberg hineinlassen;
4. durch das oft fehlerhaft ausgeführte Aufheften der Reben, wobei zu viel Laub mit eingebunden und ein gutes Verblühen der Gescheine in der dichten Laubmasse gehindert wird — abgesehen davon, daß an solchen Reben eine sachgemäße Bekämpfung unmöglich ist;
5. durch zum Teil zu späte erste, zum Teil aber auch zu frühe zweite und dritte Bekämpfungsmaßnahmen;
6. durch ungenügende Behandlung der Gescheine mit den vorgeschriebenen Bekämpfungsmitteln.

Es dürfe bei Betrachtung des Schadens weiter nicht vergessen werden, daß größere Distrikte von vornherein über einen geringen Ansatz der Gescheine klagten und daß zum großen Teil, schon längst vor der Blüte, die oberen Gescheine der Triebe als minderwertig und zum Verrieseln verurteilt, erkannt wurden.

Auf Grund schon früher und auch in gegenwärtiger Zeit zur rationellen Bekämpfung der Blattfallkrankheit eingehend durchgeführter Spritzversuche müßten 40 l Spritzbrühe pro Ar verwendet werden. Zur Bekämpfung des Wurmes kann nur in gleich eingehender Weise vorgegangen werden. Überall spritzt man noch gleichzeitig 2 Rebzeilen (wenn nicht sogar 4 Rebzeilen) auf einmal, während schon längst empfohlen worden sei, Zeile für Zeile von zwei Seiten zu behandeln. Größte Sorgfalt muß oberster Grundsatz sein und bleiben. Deshalb müßten auch schleunigst die noch in manchen Bezirken verwendeten Peter-Bourdil-Spritzen, eine Art Gartenspritzen, mit denen man auf 5 m Entfernung spritzt, verschwinden, um besseren Apparaten Platz zu machen. Die beiden Spritzmittel, Uraniagrün und Nosprasen wirken bei richtiger Anwendung in ausgezeichneter Weise. Das könne gesagt werden, gestützt auf langjährige Erfahrungen. Das beweisen die auch in diesem Jahre wieder in der Versuchsanlage des Weinbauinstituts im Reggenhag in Müllheim erzielten Erfolge. Hier wurde zweimal vor der Blüte und einmal nach der Blüte mit einer 1% Nosperalkalkbrühe gespritzt, der jeweils auf 100 l 150 gr Uraniagrün beigemischt waren. Der schöne Erfolg sei gut sichtbar, da die rings um die Versuchsanlage liegenden privaten Rebgrundstücke vom Heuwurm auf das schwerste gelitten hätten. Der weitere Beweis der Wirksamkeit der Giftbrühen sei in dem Umstande gegeben, daß die an den Wegen stehenden Reben der einzelnen Rebgrundstücke zumeist noch Trauben aufweisen, während im Innern der Grundstücke oft nichts mehr vorhanden sei. Luft und Licht hätten hier wohl mitgeholfen, vor allem aber die Gepflogenheit der Winzer, diese äußeren Zeilen gründlicher mit der Spritzbrühe zu behandeln. Im Allgemeinen sei auch ein Mißerfolg noch nicht der Beweis für die Unwirksamkeit eines Mittels. Wie viele Winzer sind im vergangenen Jahre trotz eifrigen Spritzens mit Kupferkalkbrühe durch die Blattfallkrankheit geschädigt worden, trotzdem doch diese Brühe als ausgezeichnetes Mittel zur

Winzer! Der Kampf gegen den Sauerwurm erfordert alle Sorgfalt. Stäubt die Träubchen sofort mit arsenhaltigen Mitteln (Dr. Sturm'sches Mittel, Uraniazerstäubungsmittel, Silesiazerstäubungsmittel, Aresin) **oder spritzt sie mit Nosprasen, Uraniagrün-, (Silesiagrün-), Kupferkalkbrühe von zwei Seiten. Wiederholt die Bekämpfung nach etwa 10 Tagen. Vorsicht beim Umgang mit arsenhaltigen Mitteln. Äußerst starke Gifte!**

Mit Nikotinbrühe (1,5 kg eines 10%igen Extrakts auf 100 l) **spritzt man die Trauben sorgfältig etwa um den 20. Juli.**

Vergeßt nicht die Jungreben bis Mitte August zu spritzen und den Boden zu lockern. In Rebschulen der Trockenheit halber den Boden öfters begießen.

Wo Mehltau auftritt sofort schwefeln.

Reißt die Geiztriebe nicht weg, sondern kürzt sie bis auf ein Blatt ein.

Haltet die Keller kühl und die Fässer spundvoll.

Digitized by Google

Bekämpfung seit Jahrzenten mit Recht bekannt sei. Wenn ein Vorwurf die empfohlenen Mittel, Uraniagrün und Nosprasen, treffen könne, so sei es dieser, daß bei jeder Spritzung die oberen Gipfelblätter der Reben stark durch Verbrennung zu leiden hätten, was dem Rebstock im allgemeinen nicht dienlich sein könne. Hier sollten die Fabrikanten und die Chemie baldmöglichst für Abhilfe besorgt sein. Der Redner schloß seine Ausführungen mit der Mahnung, durch eine zukünftig sachgemäßere Rebpflege dafür zu sorgen, daß die Mittel zur Wurmbekämpfung, die nachweisbar gut seien, auch in sachgemäßer Weise angewendet werden könnten, dann bliebe auch der Allgemeinheit der Erfolg nicht versagt.

Schweizer-Ehrenstetten glaubt zwar mit Uraniagrün keinen Erfolg gehabt zu haben, ist aber von der Giftigkeit sowohl dieses Mittels als auch der des Silesiagrüns überzeugt. Als Beweis dient ihm ein Spritzversuch gegen Baumraupen. Den Grund des Versagens gegen den Heuwurm sieht er in den geringen Niederschlägen, die das Gift über den Samen nicht verwaschen konnten. Infolge der Unzulänglichkeit der Mittel müsse man sich nach anderen Präparaten umsehen, mit deren Hilfe man bessere Resultate erreiche.

Ein Jungbauer aus der Ortenau hat trotz besten Spritzens mit Uraniagrün keine besondere Wirkung wahrnehmen können. Gegen ein Übermaß der Würmer wie in diesem Jahr sei man machtlos. Er glaubt, daß man mit Ätzgiften dem Wurm eher beikommen könne.

Bürgermeister Kaiser-Wolfenweiler stützt die von Kniß angeschnittene Frage bezüglich des Mottenfangs. Die Schulferien seien so einzurichten, daß man die Kinder zu den Bekämpfungsmaßnahmen heranziehen könne. Man müsse das Ministerium dafür interessieren, damit die Kinder während des Mottenfluges einige Tage frei erhielten. Die Chemie solle sich nach anderen Mitteln umsehen, mit denen auf einen sicheren Erfolg zu hoffen wäre.

Dr. Sturm, der Erfinder des Heu- und Sauerwurmmittels, schildert die trostlose Lage der Pfalz infolge der gewaltigen Wurmschäden. Auf Grund der langjährigen Erfahrungen, die er im Rheingau gesammelt habe, empfehle er eine allgemeine alljährliche Heu- und Sauerwurmbekämpfung mit arsenhaltigen Mitteln. Dadurch würden die Schäden auf ein Mindestmaß herabgedrückt.

Kuhn-Ebringen hat mit Uraniagrün keinen Erfolg gehabt und schiebt das auf eine Verschlechterung des Uraniagrüns.

Direktor Müller bemerkt, daß das von Kuhn zur Untersuchung eingesandte Uraniagrün einen normalen Arsengehalt aufwies. Die Ursache des Mißerfolges müsse darum anderswo gesucht werden.

Stiftungsdirektor Ehret-Freiburg hat mit Nosprasen zufriedenstellende Resultate. Die Verbrennungen an den jungen Triebspitzen seien geringfügiger Natur gewesen. Frühes Spritzen habe den Erfolg gesichert.

Rotz-Leiselheim dankt Herrn Rotzinger dafür, daß er die Versammlung einberufen hätte, worauf der Vorsitzende berichtigt, daß das Weinbauinstitut der Einberufer wäre.

Ganter-Staufen fragt an, ob es nicht besser wäre, das Urania- oder Silesiagrün nur mit Kalk zu verspritzen. Direktor Müller gibt Auskunft, daß der Erfolg dann geringer würde, weil die Uraniagrün-Kalkbrühe zu rasch absetze.

Rotzinger-Freiburg spricht dem Institut seinen Dank aus, daß es sich die Mühe genommen habe, die Versammlung einzuberufen und zu leiten.

Verwalter Raab vom Blankenhornsberg schlägt vor, die Versammlung, da die Zeit bereits sehr weit vorgerückt sei, am Nachmittag weiterzuführen. Der Vorsitzende bemerkte aber, daß die Frage nun genügend besprochen sei und schlägt unter Zustimmung der Versammlung vor, die Aussprache zu schließen.

Der Vorsitzende faßte das Ergebnis der Aussprache dahin zusammen, daß kein Grund vorhanden sei, von der empfohlenen Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms mit arsenhaltigen Mitteln Abstand zu nehmen. Durch die Aussprache sei zur Genüge gezeigt worden, daß wer die Bekämpfung gründlich durchführte auch Erfolg hätte. Die in diesen Tagen zu beginnende Sauerwurmbekämpfung müsse mit aller Energie durchgeführt werden, damit nicht auch noch der Rest des Herbstertrages verloren gehe. Für die Sauerwurmbekämpfung kämen in erster Linie mindestens zweimalige Behandlung mit arsenhaltigen Bestäubungsmitteln oder arsenhaltigen Spritzmitteln und schließlich auch mit Nikotinbrühen in Betracht, die jetzt wieder beschafft werden könnten. Bei Nikotin bestehe aber die Gefahr, daß die Mittel der angegebenen Garantie nicht entsprächen, und daß dann der, der die Brühe nicht entsprechend verstärke, keinen Erfolg habe. Der Vorsitzende dankte den zahlreichen Rednern, die zur Klärung der für den Weinbau so wichtigen Heu- und Sauerwurmbekämpfung beigetragen haben, und vor allem auch dafür, daß die Aussprache in so würdiger und objektiver Weise stattfand. Er ermahnte die Winzer nun sofort an die Sauerwurmbekämpfung heranzugehen, wenn dann auch der 1925er der Quantität nach nicht das liefere, was man erhofft habe, so würde vielleicht die Qualität dafür entschädigen. Nach dreistündiger Beratung konnte er dann unter großem Beifall der Versammlung die Aussprache schließen.

Am Nachmittag besuchten gegen 200 Winzer die Anlagen des Weinbauinstituts am Schlierberg. Weinbauinspektor Röder erläuterte den Zweck der Neuanlage, deren dreijährige Reben in diesem Frühjahr zum erstenmal auf Ertrag geschnitten wurden. Man besichtigte verschiedene Ausführungsarten von Drahtanlagen, die zeigen sollen, daß diese neuzeitliche Erziehungsart auch in Baden vorteilhaft verwandt werden kann. Zahlreiche andere Erziehungs- und Schnittarten der Rebe waren zu sehen, an den verschiedensten Reben — zum Teil gepfropften — ausgeführt. Eine mit „Blauem Portugieser" bestandene Parzelle erregte infolge ihres ungewöhnlich reichen Ertrages allgemeine Aufmerksamkeit. Die mit Nosprasen gespritzten Reben stehen gesund da; der Wurmbefall — in dieser Lage allerdings nicht groß — wurde durch sachgemäße Behandlung auf ein völlig unschädliches Maß herabgedrückt. Zum Schluß erläuterte Regierungsbotaniker Dr. Kotte die Prüfung neuer Schädlingsmittel, die das Institut in jedem Jahre durchführt; ein Gang durch die diesen Versuchen gewidmeten Parzellen, die mit alten tragbaren Reben in hoher und dichter Erziehungsart bestanden sind, schloß die Besichtigung.

Digitized by Google

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut in Freiburg hat am 6. Juli folgendes bekannt gegeben: Nach dem starken Auftreten des Heuwurms zu schließen, dürfte auch der Sauerwurm großen Schaden anrichten und, wenn er nicht sorgfältig bekämpft wird, den Rest des Traubenherbstes vernichten. Die Bekämpfung muß mit arsenhaltigen Mitteln von Mitte Juli ab erfolgen und sollte mindestens zweimal in einem Abstand von etwa 10 Tagen durchgeführt werden. Man spritzt entweder die Träubchen mit 1%iger Kupferkalk- oder Nosperalkalkbrühe, der je hl 200 gr Urania- oder Silesiagrün zugesetzt sind oder mit 2%iger Nosprasenkalkbrühe. Wo noch Nikotinextrakt vorhanden oder zu beschaffen ist kann man auch auf 100 l einer 1%igen Kupferkalk- oder Nosperalkalkbrühe je 1,5 kg 10%iges Nikotinextrakt zusetzen. Mit dieser Brühe spritzt man etwa vom 20. Juli ab die Träubchen mit Revolververstäuber 1—2 mal eingehend. Oder man bestäubt die Träubchen mit Dr. Sturm'schen Mittel oder Uraniazerstäubungsmittel, Silesiazerstäubungsmittel oder mit Aresin. Nur wer sorgfältig arbeitet hat Erfolg. Flüchtiges Arbeiten unter Verwendung von wenig Spritzbrühe ist erfolglos. Der Mehltau ist an mehreren Stellen aufgetreten. Es muß gegen ihn durch Schwefeln rechtzeitig vorgegangen werden.

Kredite für die Winzer.

Die Reichsregierung hat von den genehmigten 80 Millionen vorläufig einen Kredit für die Winzer in Höhe von 30 Millionen aufgebracht und in folgender Weise auf die Länder verteilt: Preußen erhält 6,7 Millionen, Bayern 7,6, Hessen 5,7, Baden 5,2, Württemberg 4,3, Sachsen 157000 M. und Thüringen 75000 M. Die Verteilung in den einzelnen Ländern wird sofort erfolgen, sobald der Verteilungsschlüssel bekannt ist. — In Baden ist das Geld bereits an die Gemeinden verteilt, die es nach Rebfläche und Bedürftigkeit zu einem Zinssatz von jährlich 3% an die Winzer bis 25. Juli zu verteilen haben. Auf 1 ha fallen 380 M.

Eigenartige Verwendung einer Staatsunterstützung.

Den Blättern zufolge hat die bayerische Regierung zur Verbilligung der Mittel zur Sauerwurmbekämpfung den pfälzischen Winzern 50000 M. zur Verfügung gestellt. „Der Einheitlichkeit wegen" sollen diese Mittel nur zur Verbilligung des Dr. Sturm'schen Mittels verwendet werden. Bekanntlich ist das Dr. Sturm'sche Mittel das teuerste von den staubförmigen Mitteln zur Sauerwurmbekämpfung. Durch diese Verbilligung wird es im Preise den übrigen ebenso brauchbaren Mitteln angepaßt.

Die badischen Reichstagsabgeordneten und der spanische Handelsvertrag.

Laut einem Beschlusse seiner Vorstandssitzung vom 12. Juni 1925 hat der Bad. Winzerverband bei folgenden Reichstagsabgeordneten angefragt, ob sie für oder gegen Annahme des spanischen Handelsvertrages gestimmt haben: Fehrenbach, Dr. Wirth, Diez, Ersing, Damm, Sonner, Röder, Dietrich, Dr. Haas, Dr. Curtius, Dr. Hanemann und Julier. Geantwortet haben nur 3, Dietrich und Diez, welche gegen und der Abgeordnete Dr. Hanemann, welcher für Annahme des spanischen Handelsvertrages gestimmt hat.

Reichsausstellung Deutscher Wein, Koblenz 8. August bis 13. September 1925.

Wer in diesen Tagen das schöne Koblenz besucht, kann sich von den großen Fortschritten überzeugen, welche die Vorbereitungen zur „Reichsausstellung Deutscher Wein" gemacht haben, einer Veranstaltung, die wohl als der Höhepunkt der Jahrtausendfeier der Rheinlande angesprochen werden darf.

Die Räume der Festhalle werden eine wissenschaftliche Abteilung sowie eine Musterkellerei aufnehmen. Die eigens für die Ausstellung errichtete Industriehalle geht ihrer Vollendung entgegen und ein künstlerisch angelegtes Weindorf wächst aus dem Boden — alles dies soll bis zum 5. August fertig gestellt sein, um an diesem Tage von den Vertretern der Presse besichtigt zu werden. Die fertige Ausstellung wird dem Laien viel nie Gesehenes, dem Weininteressenten und Fachmann reiche Anregung bieten.

Die Ausstellung in Koblenz soll aller Welt die höhe Bedeutung und den hohen Stand des Deutschen Weinbaus vor Augen führen; zahlreiche führende Firmen haben sich bereitwillig in den Dienst dieses hervorragend deutsch-vaterländischen Unternehmens gestellt, so daß heute schon mit Zuversicht mit einem tiefen Eindruck auf In- und Ausland gerechnet werden kann.

In dem anzulegenden Musterkeller wird der Werdegang des Deutschen Weines von der Traube bis zur Flasche vor Augen geführt, wozu alle diesem Zweck dienenden Apparate und Maschinen in neuzeitiger Bauart zur Ausstellung gelangen.

Alle die zahlreichen Arbeitsvorgänge, die das Werden des Weines vom Fasse bis zur verkorkten, etikettierten und verpackten Flasche begleiten, werden durch die entsprechenden Maschinen verbildlicht sein. Vor allem sind es die Seitz-Werke Kreuznach, die sich an dieser Veranstaltung durch Hergabe ihrer auf Grund langjähriger Erfahrungen erbauten Kellereimaschinen und Apparate großzügig beteiligen.

Auch die Ausstellung der Seitz-Werke in der Industriehalle die den ganzen Rundbau einnimmt, wird ein eindrucksvolles Bild bieten von alle dem, was die wirtschaftliche Weinbehandlung an Einrichtungen erfordert. In dem „Asbach-Uralt-Haus" wurden bei der Herstellung von Weinbrand Seitz'sche Apparate in Tätigkeit gezeigt. Der „Deutsche Wein", jedem guten Deutschen lieb und wert, wird zahlreiche Freunde zu den Koblenzer Tagen hinziehen, allen werden die schönen an unserem herrlichen Deutschen Rhein verlebten Stunden unvergeßlich sein und bleiben.

Rundschau

Deutschland.

Ermäßigte Umsatzsteuer. Der Steuerausschuß des Reichstages nahm einen Antrag der Regierungsparteien an, wonach die Umsatzsteuer auf 1,25 Proz. ermäßigt wird.

Zuchthauskonkurrenz. Der Süddeutschen Küfer- und Kellereizeitung zufolge hat der Landesverband der Bad. Küfer- und Küblerinnungen das bad. Staatsministerium aufgefordert, zu veranlassen, daß die Aufstellung von Maschinen in den Küfereiabteilungen der Strafanstalten unterbleibt oder, wenn solche schon Aufstellung gefunden haben, wieder rückgängig gemacht wird.

Der 1925er Kometenwein. Es sind in diesem Jahre bereits drei neue Kometen entdeckt worden. Kometenjahre sollen stets gute Weinjahre gewesen sein. Man hofft deshalb auch für den 1925er. Möchte sich die alte Ansicht auch diesmal bewahrheiten, denn manche Rebgegenden, welche durch den inzwischen eingetretenen großen Heuwurmschaden vorläufig nur mit der Note „wenig" rechnen können, wären dafür recht dankbar, wenn sie noch dazu setzen könnten „aber sehr gut!"

Keine Frachtermäßigung für Wein. Die Industrie- und Handelskammer zu Trier hat auf ihre Eingabe von der Reichsbahndirektion Köln die für das gesamte deutsche Weinbaugebiet bestimmte Antwort erhalten, daß eine Frachtermäßigung für Wein nicht in Frage komme. Selbst eine Verbilligung von 50% würde sich nicht in einem Maße auswirken, daß dadurch eine Erhöhung des Absatzes bedingt würde. Es würde auch ein solches Vorgehen Berufungen aller anderen ebenfalls notleidenden Erwerbszweige um gleiche Vergünstigungen herbeiführen. Eine Besserung in der Lage des Weinbaues könne nur durch regierungsseitige Maßnahmen erzielt werden.

Übertretung des Reblausgesetzes. Vom Amtsgericht Edenkoben in der bayer. Pfalz wurde ein Winzer, der im Februar d. J. aus einem Weinbaubezirk ohne Einholung staatlicher Genehmigung 200 Rebwürzlinge verschickt hatte, zu einer Geldstrafe von 20 Mark oder zu 5 Tagen Haft verurteilt.

Die Gemeindegetränkesteuer in Koblenz ist nicht, wie anfänglich berichtet wurde, gefallen, sondern nur für die Dauer der Jahrtausend-Ausstellung „Deutscher Wein" außer Kraft gesetzt worden.

Der Pfälzer Wein auf der Verkehrsausstellung in München. Die von Seiten der bayr. Pfalz im Parkkasino eingerichtete Pfälzer Weinstube verschänkt schon für 40 Pfennige einen guten Schoppen Wein. Nicht weniger als 124 Sorten sind auf der Weinkarte verzeichnet, neben 20 verschiedenen Pfälzer Wein-Sekten.

Digitized by Google

Die Flaschenweinpreise bewegen sich zwischen Mark 2.75 und 200. Dieser letztere hohe Preis wird für eine Forster Freundstück Riesling Trockenbeerauslese gefordert, Originalabfüllung des v. Buhl'schen Weingutes in Deidesheim.

Die **kolonnenmäßige Reblausuntersuchung** begann am 1. Juli in Baden. Untersucht wird in diesem Jahr Tuniberg und Kaiserstuhl.

Neue Reblausverseuchungen wurden im Rheingau in Johannisberg, Östrich, Lorch und Lorchhausen entdeckt.

Badische Landwirtschaftskammer. Die neu gewählte Kammer hat den Unterausschuß für Wein- und Obstbau aufgelöst und je einen Ausschuß für Weinbau und für Obstbau gebildet.

Schweiz.

Obst- und Traubentresterverwertung ohne Destillation. Auf ein diesbezügliches Preisausschreiben sind 28 Arbeiten eingereicht worden. Bemerkenswerte Vorschläge enthielten nur einige. Ein erster Preis konnte nicht zur Verteilung gelangen, dagegen wurde ein zweiter Preis im Betrage von 1200 Fr. Dr. Georg Trier in Zürich zuerkannt. Des weiteren an andere zwei dritte Preise, zwei vierte Preise, ein fünfter und ein sechster Preis im Gesamtbetrage von 3800 Fr. Näheres über die neuen Vorschläge ist leider bis jetzt nicht bekannt geworden.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Die Blüte ist nunmehr auch in denjenigen Gebieten beendigt, wo die an und für sich spätblühenden Sorten in die die Entwicklung verzögernde kühle Witterung der zweiten Junihälfte hineingerieten. Naturgemäß ist hier der Schaden, den der Heuwurm im ganzen Lande angerichtet hat, am schwersten – im Markgräflerland ist er geradezu katastrophal. Räuschling, Ruländer, Burgunder, Sylvaner, Traminer, Riesling haben am besten abgeschnitten, der Gutedel am schlechtesten; in der Mitte steht der Elbling. Vom 2. Juli an wurde schon der Flug der Motten des Sauerwurms beobachtet, der gegenwärtig (am 13. Juli) als sehr stark bezeichnet werden muß. Es handelt sich in der Hauptsache um den einbindigen Wickler. Es bedarf der größten Anstrengung in der Sauerwurmbekämpfung, wenn nicht das Wenige, was der Heuwurm übrig gelassen hat, nicht noch vollends gefressen werden soll. Neue, aber nicht bedeutungsvolle Peronosporaausbrüche werden aus verschiedenen Teilen des Landes gemeldet. In stärkerem Maße macht sich im Breisgau der Ascherig bemerkbar. Das erste Heften der Reben ist überall durchgeführt, mit der zweiten Bodenbearbeitung ist man beschäftigt. Im Handel ist es ruhig, obschon man hier und da glaubt, Anzeichen einer Belebung feststellen zu können. Die Preise sind nach wie vor, namentlich für kleinere Sachen, außerordentlich gedrückt. Am östlichen Kaiserstuhl werden 35.— Mark für die Ohm, gleich 150 l geboten! D.

Taubergrund (11. Juli 1925). Während die Rebenblüte in den meisten Weinbaugebieten unseres Landes bereits seit längerer Zeit beendet ist, kam sie im Taubergrund erst in diesen Tagen zum Abschluß. Vor allem gilt dies für den Gutedel. Glücklicherweise trat der Heuwurm nur in verhältnismäßig geringem Maße auf, so daß der Traubenansatz trotz des langsamen Blüteverlaufs nicht ungünstig beeinflußt ist. – Die Blattfallkrankheit, gegen die zurzeit das drittemal gespritzt wird, macht sich an einzelnen Stellen ziemlich stark bemerkbar. Sollte die Witterung der Ausbreitung des Pilzes günstig bleiben, so könnten mancherorts größere Verluste entstehen, zumal die Kopferziehung und die vielfach nicht gerade sehr sorgfältig durchgeführte Bekämpfung die Entwicklung der Peronospora begünstigen. – Neben der Peronospora tritt in einzelnen Lagen der rote Brenner auf. Besonders in Unterschlüpf und teilweise auch in Sachsenflur macht sich diese Pilzkrankheit recht stark bemerkbar.

Außer den genannten Schädlingen ist es noch die Gelbsucht, die den Winzer davor bewahrt, allzu hoffnungsvoll dem diesjährigen Herbstergebnis entgegen zu schauen. Im ganzen Taubertal begegnet man allerwärts den gelbsüchtigen Stöcken. An manchen Stellen ist es der Gutedel, an anderen wieder der Silvaner, der mehr unter dieser Krankheit zu leiden hat. Man hofft, daß mit Eintritt besserer Witterung diese Erscheinung wieder verschwindet. Alles in allem lassen sich die diesjährigen Herbstaussichten im Taubergrund auf etwa einen halben Herbst schätzen. Mke.

Württemberg. Der Wurm, welcher stark gehaust hat, ließ fast allgemein noch so viel übrig, daß man mit Zufriedenheit an den kommenden Herbst denken kann! Elbling, Portugieser und Limberger sind am meisten mitgenommen worden. Peronospora und Oidium sind nur in Spuren vorhanden.

Franken. Rebenstand unterschiedlich aber nicht schlecht. Heuwurmschaden vor allem in den späten Lagen. Krankheiten nicht vorhanden. Geringe Abschlüsse in Wein. Es wurden in letzter Zeit 55–65–75–80 Mark pro Hektoliter bezahlt.

Rheinpfalz. Sehr viel Wurmschaden, namentlich in der oberen Pfalz. Die anfänglich außerordentlich ungünstigen Nachrichten scheinen sich nur zum Teil in vollem Umfange zu bewahrheiten. Es herrscht noch ziemliche Ruhe im Weingeschäft. Verkauft wurden 1924er zu 580 bis 940 Mark pro 1000 Liter.

Rheinhessen. Die Blüte ist durch die kalte Witterung etwas benachteiligt worden. Der Heuwurm hat auch ziemlichen Schaden angerichtet, der Behang ist aber immer noch zufriedenstellend. Geschäftlich ist es belebter geworden. 1924er wurden gekauft für 450 bis 1180 Mark, 1923er und 1922er für 800—950 Mark, 1921er gingen bis 1159 Mark pro Stück = 1200 Liter.

Rheingau. Mittlerer, zumeist befriedigender Traubenansatz, da die Blüte vor Eintritt der kühlen Witterung größtenteils beendigt war. Von Krankheiten ist nichts nennenswertes zu berichten. Es sind wieder verschiedene neue Reblausherde aufgedeckt worden. Geringe Absatzmöglichkeiten im Weinhandel. Für 1922er und 1924er wurden 70 bis 80 Mark pro hl erzielt.

Nahe. Unterschiedlicher Stand der Reben, je nach Lage und Rebsorte und damit im Zusammenhange je nach Wurmfraß. Trotzdem sind die Aussichten nicht ungünstig. Weinverkauf schleppend. Für 1924er wurden bezahlt 450–500–600–700 Mark pro Stück = 1200 Liter.

Mosel, Saar und Ruwer im Juni 1925. Die Blüte des Moselrieslings begann in guten Lagen am 3., erreichte ihren Höhepunkt am 11. und war am 20. beendet. In mittleren Lagen verlief sie zwischen dem 8. und 24., in geringen begann sie erst am 15. und war erst in den letzten Tagen des Monats voll entfaltet. Die Blüte des Elblings (Kleinbergers) begann etwa am 20. und stand in den letzten Tagen des Monats auf dem Höhepunkt. Der Temperatursturz, welcher am 17. begann, bis zum Ende des Monats anhielt und eine Reihe kühler Tage bezw. Nächte zur Folge hatte, beeinflußte die Blüte insoweit sie noch nicht abgeschlossen war, außerordentlich ungünstig. In den Lagen, in welchen erst im letzten Monatsdrittel volle Blüte erreicht wurde, ist daher ein starkes „Durchrieseln" der Gescheine zu verzeichnen. Infolge der Witterungsverhältnisse konnte man in den letzten Tagen des Monats in bevorzugten Lagen Gescheine finden, deren Fruchtansätze sich bereits der Erbsengröße näherten, während in geringen Lagen die Blüten erst gerade geöffnet waren.

Von Krankheiten wurde die Peronospora erstmals am 2., neuerdings am 19., aber im allgemeinen nur ganz vereinzelt festgestellt. Die Witterung hemmte ihren Ausbruch und ihre Weiterverbreitung. Mit dem zweiten Spritzen wurde von vielen Winzern im letzten Monatsdrittel begonnen. Oidium trat infolge des zumeist bereits im Mai vorgenommenen ersten Schwefelns und der trockenen Witterung nur vereinzelt auf. Das zweite Schwefeln erfolgte im allgemeinen gegen Ende des Monats. Die ersten Anfänge des roten Brenners wurden am 7. am Riesling festgestellt. Allgemein trat er sowohl am Riesling als am Elbling etwa vom 12. an in Erscheinung. Wie im Vorjahre zeigten die untersten 3—4 Blätter eines Triebes, also bis zur Höhe des zweiten Gescheines, rotbraune Flecken. Um die Mitte des Monats waren in manchen Weinbergen die untersten beiden Blätter bereits abgefallen. Die Krankheit zeigte sich in spätgegrabenen bezw. schlecht gedüngten Weinbergen besonders heftig. Auf gut ernährten Reben fanden sich nur ganz vereinzelte Blattflecken. Weinberge, welche frühzeitig (im Mai) mit Kupferkalkbrühe bespritzt worden waren, blieben umso mehr verschont, je früher der Spritzzeitpunkt lag, während in den erst im Juni gespritzten Nachbarweinbergen der rote Brenner stark auftrat. Da gegenwärtig der Pilz im Innern der Blätter steckt, ist eine unmittelbare Bekämpfung jetzt nicht mehr möglich. Man kann aber den Verlust an

Digitized by Google

Blattmasse dadurch einigermaßen ersetzen, daß man bei den Laubarbeiten entsprechend mehr Blätter stehen läßt, also mindestens vier Blätter über dem letzten Geschein, und soweit als nötig die Geiztriebe nicht ausbricht, sondern nur einkürzt. Leider wurde diese Maßnahme von vielen Winzern, insbesondere an der Obermosel, nicht zur Durchführung gebracht, sondern das Entfernen des Laubes in einer selbst für einen gesunden Stock zu weit gehenden Weise vorgenommen, sodaß derartige Weinberge mit Ausnahme der Zielholzblätter fast nur krankes Laub zeigen. Gute Bodenbearbeitung fördert die Ernährung des Rebstocks und hilft daher mit bei der Bekämpfung des Brenners.

Von Schädlingen trat der Heuwurm in vielen Gemarkungen außerordentlich stark auf. Fast erwachsene „Würmer" wurden am 15. gefunden. Überall wird ein Überhandnehmen des bekreuzten Wicklers (gelbköpfigen Wurmes) gegenüber dem einbindigen (schwarzköpfigen Wurm) beobachtet. Das lange Hinziehen der Rebblüte begünstigte die Entwicklung des Schädlings außerordentlich. Dieser Umstand verminderte auch die Wirkung der angewandten Bekämpfungsmittel, da sich die Entwicklung des Wurmes, dessen Motten bereits Mitte Mai schwärmten, als die Reben erst ausgetrieben hatten, anormal lang hinzog, sodaß es sehr schwer war, den richtigen Bekämpfungszeitpunkt zu treffen. Wenn auch durch den Heuwurm bereits ein erheblicher Ernteverlust verursacht ist, wäre es doch nicht richtig, eine Bekämpfung des Sauerwurmes zu unterlassen, in der Befürchtung, daß dies keinen Zweck mehr hat. Die seit Jahren nur vereinzelt aufgetretenen Raupen des Springwurmwicklers zeigten sich in manchen Weinbergen auffallend stark. Weinbauinspektor Röder stellt am 19. an einem Stock 35 Raupen des Schädlings fest.

So sind leider die Ernteaussichten durch den ungünstigen Blüteverlauf und den starken Heuwurmschaden bereits erheblich getrübt.

Dr. Z.

Schweiz. Die Blüte ist durch die günstige Witterung rasch gefördert worden. Der Wurm hat ziemlichen Schaden angerichtet und treibt jetzt noch sein Wesen in den jungen Trauben. Man hofft aber immer noch auf einen mittleren Ertrag. Lage im Weinhandel unverändert still. Preise, namentlich für gute Qualitäten, sind gehalten. Es werden offeriert für Großabnahme 1924er zu Fr. 1.40 bis 2.70, 1923er zu Fr. 1.20 bis 1.40 pro Liter.

Österreich. Rebenstand noch günstig, trotz ziemlich starken Auftretens des Heu- und Sauerwurms, bis 20 % Ernteverlust, trotz angeblich intensiver Anwendung von Uraniagrün. Markt etwas belebter. 1924er gelten 70—80 Schilling pro 100 l.

Ungarn. Es wird eine gute Mittelernte erwartet. Durch die herrschende Witterung bedingt besteht Peronosporagefahr. Oidium kann beobachtet werden. Vorübergehende Auflebung im Weingeschäft. Die Produzenten sind zum Verkauf geneigt, da man Faßmangel für die neue günstige Ernte befürchtet. Es wird per Liter angeboten zu ungar. Kr. 4000 bis 8000.

Jugoslawien. Die Weingärten sind im allgemeinen gesund, mit Ausnahme derjenigen in Dalmatien, die von der Peronospora heimgesucht wurden. Trotzdem sind die Ernteaussichten noch günstig. Weingeschäft flau. Die Preise bewegen sich zwischen Dinar 400—700 pro Hektoliter.

Tschechoslowakei. Weinernteaussichten etwas verringert, aber immer noch günstig. Wurmschäden teilweise bis zu 25 %. Teilweise Peronospora an den Blättern in tieferen Lagen. Preise zum Teil nachgebend, Markt matt. 1924er notieren tschech. Kr. 4.20 bis 16 p. Liter.

Elsaß-Lothringen. Der Rebenstand ist nicht besonders lobenswert. Der Wurm hat außerordentlichen Schaden, auch an den weißen Direktträgersorten, angerichtet. Der bekreuzte Wickler überwiegt. Während aus dem übrigen Frankreich große Peronosporaschäden gemeldet werden, zeigen sich hier nur Spuren. Auch das Oidium tritt nur lokal in geringem Maße auf. Der Handel ist ruhig, in kleinen Weinen sind die Preise gedrückt, während Qualitätsweine immer noch lohnenden Abgang finden.

Aus Italien. In Corato (Apulien) macht sich in den wiederangebauten Rebgebieten in größerem Umfang ein Abstehen der Reben auf amerik. Unterlage bemerkbar. Einzelne Rebbesitzer klagen über Schäden bis zu 70%.

Auffällig dabei ist, daß von dem Übel durchweg alle Sorten betroffen wurden, auch solche, die man als durchaus widerstandsfähig erachtete. Angesichts der Wichtigkeit des Vorkommnisses und seiner Rückwirkungen hat das Landw.-Ministerium eine Untersuchung zwecks Feststellung der Ursachen angeordnet.

Der Monat Juni war der Entwicklung der Reben günstig. Die Blüte konnte sich unter den besten Umständen abwickeln, sodaß man wieder einem guten Mittelherbst entgegensieht. — Krankheiten sind bis jetzt nirgends namhaft aufgetreten.

Im Weingeschäft machte sich eine etwas festere Stimmung für vollwertige Qualitäten bemerkbar. Die Umsätze bleiben durchweg mäßig.

W.

Aus Frankreich. Rebenstand durchweg befriedigend. In Médoc und St. Emilion sind die Ansätze der Peronospora durch die große Hitze zum Stillstand gekommen; dagegen hat sich der Heuwurm (*Eudemis*) ziemlich stark bemerkbar gemacht.

In den Marktverhältnissen ist keine Änderung eingetreten; während für erstklassige Qualitäten fortgesetzt gute Nachfrage vorliegt, sind die großen Mengen geringer Weine nach wie vor unverkäuflich. Die Lage der Winzer in den weniger begünstigten Gebieten ist daher trostlos. Abhilfe ist nur möglich durch Verminderung des Anbaus.

W.

Aus Spanien. Herbstaussichten durchweg günstig, da auch hier die Krankheiten durch das günstige Juni-Wetter aufgehalten wurden. Unter diesen Umständen kauft der Konsum nur von der Hand in den Mund.

Der Export liegt ebenfalls darnieder, da die Einfuhr nach Frankreich durch Zollschwierigkeiten behindert ist. Preise unverändert.

W.

Bücherbesprechungen

Stellwaag. Der Heu- und Sauerwurm. Flugblatt Nr. 49 der biologischen Reichsanstalt. III. Aufl. Mai 1925. Preis 10 Pfg.

Gerade noch zur rechten Zeit kam die Neuauflage des Heu- und Sauerwurmflugblattes heraus, um der Praxis für die diesjährige Heu- und Sauerwurmbekämpfung als Hilfe zu dienen. Als Bekämpfungsmittel werden nur Tabakextrakt, das jetzt wieder zu haben ist und Uraniagrün genannt. Das ebenfalls gut bewährte Nosprasen ist ganz übergangen, offenbar weil der Verfasser seine gute Wirkung noch nicht genügend kannte. Einige kleine Druckfehler blieben leider stehen. Verfasser spricht mit Recht der kombinierten Peronospora- und Heuwurmbekämpfung das Wort. Mit einer einmaligen Bespritzung vor der Blute, wie er angibt, wird man aber in Peronosporajahren weder die Peronospora noch in Heuwurmjahren den Heuwurm unterdrücken können. Zweimalige Bespritzung ist darum angebracht.

K. M.

Krafft F. sen. Markgräflerland und Markgräflerwein, eine historische, geologische und önologische Skizze. 20 Seiten. Verlag Emil Groß, Freiburg. 1925. Preis 50 Pfg.

In anregender Weise geschrieben, schildert der Verfasser die Geschichte der Entstehung der Markgrafschaft und weist darauf hin, daß auch das jetzt als unteres Markgräflerland bezeichnete Gebiet mit Recht zur Markgrafschaft zu zählen ist, weil es historisch, geologisch und önologisch hierhin und nicht zum Breisgau gehört, wohin es früher in der Weinbauliteratur gezählt wurde.

K. M.

Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer. Graphische Darstellungen über die Lage des deutschen Weinbaus in der Vergangenheit und Gegenwart. Preis M. 2.—.

Hier liegt in Vielfarbendruck eine anschauliche Statistik vor, die in keinem Weingutsbetrieb, in keiner Winzervereinsbibliothek, bei keiner Winzergenossenschaft und bei keiner Behörde, die mit Weinbau zu tun hat, fehlen darf, denn die Bilder zeichnen in überaus klarer Weise die Notlage des deutschen Weinbaus. Auf 10 Tafeln mit begleitendem kurzem Text sind dargestellt die Wirkung des Schutzzolles auf den Außenhandel, Rückgang der Anbaufläche, Erhöhung der Produktionskosten, die Weinpreise in Deutschland und in Frankreich, durchschnittlicher Verkaufswert von 100 l Wein, der neue Konkurrent (Algier), Weinerträge und Weinbaufläche im Durchschnitt der Jahre 1898—1907 in Frankreich (mit Algier), Italien, Spanien und Deutschland, Klima von Spanien und Deutschland, schwankende Ernteerträge, großes Risiko, Verschuldung bei 50 Genossenschaften der Mosel, Saar und Ruwer, Anteil des Winzers am Weinpreis.

K. M.

Digitized by Google

Personalia

Dr. von Bassermann-Jordan in Deidesheim wurde zum Vorsitzenden des Weinbauausschusses der Landesbauernkammer gewählt.

Freiherr von Gleichenstein in Oberrotweil wurde zum Vorsitzenden des Weinbauausschusses der Bad. Landwirtschaftskammer gewählt.

Landesökonomierat Katholy, Präsident des Pfälzischen Genossenschaftsverbandes in Landau, ein Führer des pfälzischen Weinbaus, feierte am 21. Juni seinen 60. Geburtstag.

Ernest Maroger, Weingutsbesitzer in Livières in Frankreich, bekannt als Forscher und eifriger Vertreter neuer Kulturmethoden im Weinbau, über welchen wir noch in letzter Nummer ein Referat des von ihm auf Grund 6jähriger praktischer Versuche befürworteten langen Schnittes der Reben brachten, ist Anfang Juni d. J. gestorben.

In Spanien starb der Weingutsbesitzer Don José Zulueta, einer der Pioniere im spanischen Weinbau.

Ermenegildo Scala, dessen Werk über die Geschichte des italienischen Weinbaus wir vor kurzem besprochen haben, ist in Florenz nach langer Krankheit am 11. Juni gestorben und am 14. in Triest beerdigt worden. Er war praktischer Kaufmann und oenologischer Schriftsteller.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B

SILESIA-GRÜN

und Verstäubungsmittel

28

SILESIA

die Mittel gegen den Heu- und Sauerwurm

Dr. K. Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Instituts

schreibt uns unter anderem:

„Das mit Silesiagrün erhaltene Ergebnis ist also außerordentlich befriedigend. Insbesondere bedeutet bei der regnerischen Witterung dieses Sommers die Abtötung von 90 % der Sauerwürmer einen beträchtlichen Schutz des Herbstertrages".

Preise: „Silesia-Grün" Mark 3.30 je kg, Verstäubungsmittel „Silesia" Mark 4.— je 5 kg

Gutachten und Prospekte kostenlos

Alleinige Hersteller: Güttler-Schärfe-Werke, Reichenstein in Schlesien

Haupt-Vertreter: ALBERT GANTER, Staufen in Baden

Niederlagen bei den Verkaufsstellen des Badischen Bauernvereins und bei der Hauptstelle für Pflanzenschutz in Karlsruhe

Zur Sauerwurm-Bekämpfung

40

verwendet der erfahrene Winzer

Uraniagrün

in Verbindung mit Kupferkalkbrühe oder

Urania-Zerstäubungsmittel

bei ausschließlicher Bekämpfung des Wurmes

Beide Präparate sind in allen einschlägigen Geschäften zu haben

Auskünfte und Prospekte versendet die

„Pflanzenschutz" G. m. b. H. Konstanz in Baden

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang	6. August 1925	Nr. 15

Inhalt: K. Müller, Generalversammlung des Badischen Winzerverbandes am 5. Juli in Neuweier, S. 135; Pfarr, Nachtrag zur Aussprache über Rebschädlingsbekämpfung S. 138; Mach, Zur chemischen Untersuchung von Pflanzenschutzmitteln, S. 139; Kleine Mitteilungen, S. 140; Rundschau, S. 142; Berichte aus den Weinbaugebieten, S. 143; Fragen und Antworten, S. 144; Bücherbesprechungen, S. 144; Personalia, S. 144; Bekanntmachungen, S. 144; Geschäftliche Mitteilungen, S. 145.

Generalversammlung des Badischen Winzerverbandes am 5. Juli in Neuweier

In einem der bedeutungsvollsten Weinbauorte Badens in Neuweier wurde in diesem Jahre die Generalversammlung des Badischen Winzerverbandes abgehalten. Aus allen Teilen des Landes waren solche Scharen von Winzern hierher zusammengeströmt, daß die geräumigen Säle des „Rebstocks" nicht allen Teilnehmern Platz bieten konnten. Freiherr von Gleichenstein als Vorsitzender eröffnete und leitete die Versammlung. Er wies in der Eröffnungsrede auf die Bedeutung der Versammlung hin, die zu verschiedenen wirtschaftlichen Fragen Stellung zu nehmen habe. Der Winzer beanspruche von der Regierung nichts weiter als Existenzmöglichkeit und ein bescheidenes Einkommen aus der Arbeit. Um das zu erreichen, sei ein enger Zusammenschluß aller Winzer nötig und die ausnahmsweise große Beteiligung an der Versammlung zeige, daß der Winzerverband sich kräftig vorwärts entwickle. Nach weiteren Begrüßungsansprachen erstattete Direktor Fagnoul den Tätigkeitsbericht des Verbandes für 1924. Der Winzerverband ist ein Nachfolger der Naturweinbauvereine, da in vielen Gegenden der Puristenstandpunkt nicht mehr durchführbar war. Mit dem Eintritt der stabilen Währung und gleichzeitig hoher Weinpreise kamen für den Weinbau einen Augenblick gute Zeiten. Aber die Handelsabschlüsse der Regierung hinter dem Rücken der Winzer und die im Zusammenhang damit stehende Einfuhr fremder Weine, gaben bald ein anderes Bild, sodaß jetzt keine frohe Winzerstimmung herrschen kann. Der Verband hielt zahlreiche Fachvorträge, Kurse und Besichtigungen und wurde dabei vom Weinbauinstitut und durch die Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" wesentlich unterstützt. Dem Weinbauinstitut spricht der Redner dafür herzlichen Dank aus. Bei der Gründung von Winzergenossenschaften hat der Verband Vorsicht walten lassen und ist darüber nun sehr froh. Auch an der Weinbörse in Freiburg hat sich der Verband beteiligt, sie hat aber die Hoffnungen nicht erfüllt, da sie zu einer Kommissionär- und Weinhändlerbörse geworden ist, die mehr schädlich als nützlich für den badischen Weinbau ist. Weinversteigerungen wurden abgehalten in Freiburg, Neuweier und Müllheim, Weinbewertungen in Endingen und Herbolzheim. Sie sollen dazu dienen die Winzer über die Qualität ihrer Weine aufzuklären. In wirtschaftspolitischen Fragen hat der Verband eine lebhafte Tätigkeit entwickelt, woraus nur hervorgehoben sei die Auflehnung gegen den deutsch-spanischen Handelsvertrag, Stellungnahme zum Weingesetz, zu steuerlichen Fragen, zu den Unwetterschäden und vieles andere. Eine Verständigung der badischen Weinbauvereine zu einem Zusammenschluß sei gescheitert. Er schloß seine Ausführungen mit der Mahnung an die Winzer geschlossen dem Winzerverband beizutreten, wodurch der Verein eine größere Stoßkraft erhalte.

Hierauf ergriff Reichstagsabgeordneter Generalsekretär P. Kerp-Köln das Wort und sprach über

Wirtschaftspolitische Probleme des Weinbaus und Winzerstandes.

„Es grüne die Rebe, es wachse der Wein,
Gott segne den Weinbau und laß' ihn gedeih'n".

Mit diesem Motto begann der in Baden nicht unbekannte Redner seine gehaltvollen Ausführungen.

Kein Erwerbszweig auf dem Gesamtgebiet der menschlichen Arbeitsleistung ist wie der Winzer so abhängig von der Gunst der Witterung. Die Rebe ist ein Kind des Südens. Fern in Kolchis' üppigem Pflanzengarten an den Südwesthängen des Kaukasus sucht man ihre Heimat. Sie ist also klimatisch bessere Gegenden gewöhnt als sie in Deutschland vorkommen. Hier hat deshalb auch der Weinbau an Ausdehnung verloren, während er in südlichen Ländern vielfach zunahm. So betrug z. B. die Rebfläche in ha ausgedrückt 1901 und 1924

	1901	1924
in Italien	3999000 ha	4270000 ha
in Frankreich	1787586 ha	1600500 ha
in Algier	167916 ha	210500 ha
in Spanien	1400523 ha	1342000 ha
in Deutschland	119500 ha	82600 ha

Hieraus ergibt sich die überragende wirtschaftliche Bedeutung des Weinbaus in den Südländern Europas gegenüber Deutschland.

Noch mehr aber fällt das auf, wenn man die jährlichen Ernteerträge der Südländer mit jenen Deutschlands vergleicht.

Die Gesamtweinernte betrug in:

	1902	1921	1923
Frankreich	42257336	47904331	59911210
Algier	4353867	5089931	10141700

Digitized by Google

	1902	1921	1923
Italien	41 440 000	31 908 000	53 948 000
Spanien	12 183 728	19 204 303	22 078 260
Deutschland	2 475 699	1 754 916	791 040

Da im Weltverkehr die Preislage durch den Auslandswein bestimmt wird, der, gegenüber Deutschland, in ungeheurer Fülle in den letzten Jahren gewachsen ist, versteht man, warum die Preise der deutschen Weine gedrückt sind.

Wenn die in Deutschland 1/3 der Rebfläche betragenden verödeten Rebberge wieder der Weinkultur zugeführt würden, dann wäre Deutschland in der Lage, seinen ganzen Weinbedarf durch Eigenproduktion zu decken, denn von ehemaligem Rebgelände war verödet

1906 bereits 15 000 ha
1911 „ 24 700 ha
und 1916 „ 43 400 ha

Gemessen an den gleichfalls statistisch erfaßten Ernteergebnissen ergibt sich für das Jahr
1906 ein Ernteausfall v. 45 000 t i. Werte v. 22 500 000 M.
1911 „ „ „ 63 100 t „ „ „ 31 500 000 „
1916 „ „ „ 130 000 t „ „ „ 65 100 000 „

Stellen wir demgegenüber die Tatsache, daß der Durchschnittswert der Jahresernte unter Zugrundelegung einer Durchschnittserntemenge von 1,7 bis 1,8 Mill. hl etwa 120—130 Millionen Mark beträgt, gemessen an den im Herbste gezahlten Preisen für Trauben und Moste, so ergibt sich das betrübende Bild eines Rückgangs der Bodennutzung in dem verbliebenen Weinbaugelände von rund 50%. Bemerkt zu werden verdient, daß auf den verödeten 43 000 ha etwa 150 000 Kleinbetriebe errichtet werden könnten, die etwa 750 000 Menschen ernähren würden.

Ein anderes Problem, das den Winzer lebhaft interessiert, ist der Absatz der Weine.

Jeder Arbeiter ist seines Lohnes wert! Auch der Winzer muß beim Verkauf Preise erzielen, die ihm einen gerechten Lohn bringen. Das ist aber nur möglich, wenn der deutsche Wein gegen die überwältigende Konkurrenz der Auslandsweine geschützt wird. Bei Zollverträgen muß aber immer der Wein als Kompensationsobjekt herhalten. Schon v. Bülow erklärte, der deutsche Weinbau müsse im Interesse der höheren Politik Opfer bringen. Wie „hoch" diese Politik war, zeigte sich. Der Weinbau fordert einen Schutzzoll, damit Auslandswein nicht billiger auf den Markt kommt, als wie wir ihn selbst produzieren können. Schon vor dem Kriege war der Weinbau durch die damaligen Zollsätze der Katastrophe nahe, die nur durch die Abschnürung Deutschlands und damit die Unmöglichkeit der Einfuhr ausländischer Weine aufgehoben wurde. Jetzt ist die Katastrophe wieder da! Das Versprechen bei Einführung des Weinbaugesetzes einen den deutschen Weinbau schützenden Zollsatz einzuführen, hat die Regierung nicht erfüllt, aber der Weinbau besteht auf Ausführung des Versprechens. Er fordert Kündigung des deutsch-spanischen Handelsvertrages, den die Regierung auf Grund des Ermächtigungsgesetzes, ohne Anhören der Winzer, in Kraft setzte und der vom Reichstag ratifiziert wurde des Ansehens der Regierung wegen, sowie auch in Ansehung der laufenden Verhandlungen mit anderen Ländern. Die Abstimmung für den Vertrag erfolgte im Reichstag aber erst nachdem die Regierung festgelegt worden war, sofort in neue Verhandlungen einzutreten und für den deutschen Weinbau bessere Zollsätze herauszuholen. Am 30. Juni wurde im Reichstag ein Antrag eingebracht, die Kündigung des deutsch-spanischen Handelsvertrages bis zum 30. September auszusprechen. Die Regierung hat darauf die Erklärung abgegeben:

1. der Vertrag sei jetzt ratifiziert, also kündbar, während das Provisorium nicht kündbar war;
2. die Kündigung in Aussicht zu nehmen, wenn die Verhandlungen nicht erfolgreich seien;
3. für die Winzer eine Kreditaktion einzuleiten. Hierzu seien bereits 30 Millionen bereit gestellt worden.

Redner betrachtet die 30 Millionen als Kredit für die Fortführung der Bekämpfungsarbeiten. Da der Reichstag aber seinerzeit 80 Millionen Kredit bewilligt habe, würde der Rest von 50 Millionen noch auszuwerfen sein, um dem Winzer die Möglichkeit zu geben, die für das Herbstgeschäft notwendigen Ausgaben bezahlen zu können. Der Winzer wird stolz darauf sein, die Schuld, die er jetzt macht, bald zurückzahlen zu können, aber es ist wahrscheinlich, daß er nicht in der Lage sein wird das jetzt geliehene Geld überhaupt jemals zurückzuzahlen.

Schließlich wendet sich der Vortragende der Weinsteuer zu. Es werde zunächst Abschaffung der Weinsteuer gefordert, weil sie unmoralisch ist und dem gegebenen Wort der Reichsregierung widerspricht. Es war aber nur eine Ermäßigung von 20% auf 10% zu erreichen. Im Voranschlag des Reiches stehen als Weinsteuereinnahmen 48 Millionen, der Ertrag war aber 90 Millionen. Bei Senkung der Steuer auf 10% wird also immer noch die voranschlagsmäßige Einnahme gewährleistet. Der Reichsfinanzminister hat diese Senkung der Steuer, wenn auch schweren Herzens, für 1925 und 1926 zugesagt. Es wäre ihm allerdings ein Belassen bei 20% lieber; er würde sich dann bereit erklären für 1925 und 1926 jeweils 25 Millionen dem Weinbau als Geschenk zu überlassen. Im Reichstag ist darauf der Antrag gestellt worden für 1925 bis 1927 je 30 Millionen Mark, also zusammen 90 Millionen Mark, an die Winzer zu verteilen. Man ging dabei von der Ansicht aus, daß die Steuerermäßigung nicht allein dem Winzer zugute komme, wohl aber die Verteilung der genannten Geldmittel.

Die Worte der glänzenden 1½stündigen Rede und die tatkräftige Förderung, die der Vortragende im Reichstag dem deutschen Weinbau durch seine überzeugenden Gedankengänge geleistet hat, lösten einen stürmischen Beifall aus.

Im Anschluß an den Vortrag des Herrn Reichstagsabgeordneten Kerp hielt Freiherr von Göler einen Vortrag über:

Die Winzer und die Steuern.

Er führte die Weinkrisis auf verschiedene Momente zurück. Einmal auf die Geldknappheit, die zum täglichen Leben nicht unbedingt notwendige Erzeugnisse vor nötigen Anschaffungen zurückstelle. Das bedinge, daß die Winzer zu billigem Preis die Weine hergeben müßten, zumal der Handel häufig die Preise bei solchen Leuten, die Geld dringend nötig hätten, zu drücken verstehe. Weiter haben

Digitized by Google

die Handelsverträge die Weinkrisis mit bedingt, wie in dem Vortrag des Herrn Kerp eingehend ausgeführt worden sei. Hierzu komme die Weltweinernte, die in den Südländern eine Rekordernte war. Der Handel hat sich mit ausländischem Wein vollgesogen und hat sein Kapital festgelegt. Schließlich haben die vielen Steuern die Krisis heraufbeschworen.

Es ist selbstverständlich, daß wir nach einem verlorenen Krieg Steuern zahlen müssen, aber die Steuern müssen im Rahmen dessen bleiben, was der Winzer leisten kann. Deshalb stelle der badische Winzer verschiedene Forderungen.

Die Weinsteuer wurde 1918 eingeführt als gute Jahre für den Winzer herrschten und die Steuer tragbar war. Sie sollte am 1. Juli 1923 fallen, wurde aber immer wieder verlängert unter ständigem Wiederspruch des Weinbaus und Weinhandels. In der Inflation brauchte die Steuer erst nach 8 Tagen bezahlt werden mit entwertetem Geld. Der neue Weinsteuergesetzentwurf war im wesentlichen der alte. Auf den Sturmlauf des Weinbaus und Weinhandels hin soll der Steuersatz jetzt herabgesetzt werden. Die Steuer muß aber ganz fallen, weil sie den Weinabsatz hemmt. Sie wird nicht, wie immer gesagt wird, vom Konsumenten bezahlt, sondern praktisch vom Winzer, da der Weinkäufer seine Steuern gleich einkalkuliert. Sollte die Regierung auf die Steuer nicht ganz verzichten können, so wird als Höchstsatz 5% vorgeschlagen bei Weinen mit einem Erzeugerpreis bis 2 Mk. je l, darüber 10%.

Die Umsatzsteuer ist die unmoralischste von allen Steuern. Es unterliegt ihr alles und sie bringt darum das meiste Geld. Eine Steuer von einer Steuer sollte nicht erhoben werden dürfen. Wir fordern, daß die Umsatzsteuer von der Weinsteuer nicht erhoben werden darf und daß bei der Notlage im Rebbau Bedarfsartikel für den Weinbau und Weinverkäufe aus erster Hand frei von dieser Steuer sein sollen.

Die Gemeindegetränkesteuer ist in Städten sehr beliebt als eine der wenigen direkten Einnahmequellen. Sie belastet den Weinverkauf und darum wird ihre Abschaffung gefordert.

Die Einkommensteuer ist die gerechteste Steuer. Sie wird aber nicht nach dem tatsächlichen Einkommen berechnet, sondern nach dem Wehrbeitragswert. Es kann aber ein Rebberg mit einem Steuerwert von 100000 Mk. u. U. überhaupt kein Einkommen liefern. Es wird darum gefordert, daß diese Steuer nach dem tatsächlichen Einkommen berechnet wird.

Der Vermögenssteuer dient als Grundlage der berichtigte Wehrbeitragswert, der in Baden meistens nach dem Steuerwert, in anderen Ländern nach dem Ertragswert berechnet wurde, was auch für Baden gefordert wird.

Die Grund- und Gewerbesteuer wirkt außerordentlich belastend, da sie nach dem alten Steuerwert berechnet wird. Viele Rebgrundstücke sind aber nicht ein Fünftel so viel wert wie früher. Trotzdem blieb die alte Steuer, die jetzt um ein Achtel nachgelassen wurde. In Baden wird das Kapital zum Betriebskapital zugeschlagen. Wir fordern, daß das Betriebskapital nicht zugeschlagen wird, weil wir das nötig für den Betrieb brauchen. Außerdem sind die Sätze zu hoch.

Die Rentenbankgrundschuld war nötig als einzige Möglichkeit, um geordnete Zustände zu schaffen.

Die Mietsteuer sollte sich nicht auf landwirtschaftliche Gebäude erstrecken.

*

Im Anschluß an diesen ebenfalls mit großem Beifall aufgenommenen überaus klaren und übersichtlichen Vortrag wurden dann Entschließungen angenommen folgenden Wortlautes:

Winzer! Vom 8. August bis 13. September ist in Koblenz die Reichsausstellung „Deutscher Wein". Noch nie hat eine Weinbauausstellung von solchem kulturellen Wert und solcher Bedeutung für Winzer und Kellerwirte stattgefunden. **Kein fortschrittlicher Winzer und Kellerwirt darf den Besuch dieser Ausstellung versäumen.**

Vom 5. bis 8. September tagt in Koblenz der 32. Deutsche Weinbau-Kongreß! Winzer erscheint zu dieser hochwichtigen Tagung!

Bis zum 10. August darf noch mit arsenhaltigen Mitteln gegen den Sauerwurm gespritzt und gestäubt werden. Nachher ist die Anwendung von Arsen verboten. (Ersatz Nikotin). **Wer den Sauerwurm nicht gründlich und mehrmals bekämpft, wird es im Herbst bereuen!**

Der **Mehltau tritt vielfach auf. Schwefeln! Habt acht auf die Rebschulen.** Boden öfters lockern. Sobald sich Peronospora zeigt, bis Ende August alle 8 bis 10 Tage spritzen.

Schützt die auf den Boden hängenden Trauben vor Fäulnis durch Unterhöhlen, Heben des Bogens oder Stützen des Kordons.

Stallmistdüngung der Reben ist jetzt zwecklos.

Jetzt ist es höchste Zeit, fehlende Fässer zu bestellen oder nötige Reparaturen ausführen zu lassen.

Schützt die Keller vor Erwärmung. Haltet die Fässer spundvoll.

Digitized by Google

Entschließungen.

Die Generalversammlung des Bad. Winzerverbandes, die am Sonntag, den 5. Juli in Neuweier tagte, faßte folgende Entschließungen:

1. In der jetzigen Notlage des Weinbaus ist eine Weinsteuer unbedingt verhängnisvoll. Da aber die Regierung glaubt, auf die Weinsteuer nicht verzichten zu können, so fordern wir nachdrücklichst, daß die Sätze wesentlich herabgesetzt werden, daß sie bis zu einem Erzeugerpreis von M. 2.– per Liter nicht mehr als 5% betragen dürfen, darüber nicht mehr als 10%. In der Handhabung der Weinsteuer fordern wir eine ähnliche wie die des alten bad. Weinsteuergesetzes.
2. Wir ersuchen um eine Abschaffung der Gemeinde-Getränkesteuer. Bei der an und für sich schon übermäßig hohen Besteuerung des Weines, hat die Gemeinde-Getränkesteuer keinen Platz mehr.
3. Wiederholt fordern die bad. Winzer eine Umsatzsteuerbefreiung aller Rebbaubedarfsartikel und soll eine Umsatzsteuer von der Weinsteuer nicht erhoben werden dürfen. Es wird überhaupt als unmoralisch empfunden, eine Steuer von der Steuer zu erheben.
4. Es ist baldigst eine Neueinschätzung der Rebflächen nach dem Ertragswerte vorzunehmen, da die jetzigen Steuersätze weder dem tatsächlichen Werte noch den Einkommensverhältnissen des Winzers entsprechend sind. Rückwirkung der neuen Werte auf Rentenschuld, Vermögenssteuer, Gemeindesteuer des Landes auf den 1. Oktober 1924.
5. Dem Versprechen der Regierung und dem Beschlusse des Reichstages zufolge, ist der spanische Handelsvertrag unverzüglich zu kündigen und die Neuverhandlungen zu beschleunigen, daß die neue spanische Ernte zu den niederen Zollsätzen nicht mehr eingeführt werden kann.
6. Für alle Artikel, die zur Herstellung von Rebbaubedarfsartikeln, insbesondere zur Schädlingsbekämpfung dienen, ist Zollfreiheit zu gewähren.
7. Es ist zu erwägen, ob dem Winzer zur Schädlingsbekämpfung keine Staatshilfe gewährt werden kann.
8. Die Winzer ersuchen dringend die Regierung um baldmöglichste Bereitstellung von genügenden Krediten zu einem zinsfreien oder mindestens für sie tragbaren Zinsfuße.
9. Der Weinbau fordert, daß bei den Bewertungsausschüssen, die die Neueinschätzung des Grundvermögens vorzunehmen haben, die Weinbauinteressen durch Winzervertreter in genügender Weise gewahrt werden.

In der anschließenden Aussprache ergriff als erster Landtagsabgeordneter Engelhard von Nußbach das Wort und forderte in temperamentvoller Rede zum Zusammenschluß aller Berufskollegen auf. In keinem Stande herrsche eine solche Gleichgültigkeit wie im Rebbauernstand, der am meisten gedrückt werde. Die Winzer müßten geschlossen hinter den Männern stehen, die die Arbeit leisten. Dann kam der Redner auf die Verteilung der 5,2 Millionen Kredit zu sprechen, die sobald als möglich erfolgen werde und äußerte sich schließlich noch zur Mietsteuer.

Nachdem noch der Vertreter des Reichsfinanzamtes und verschiedene Winzer gesprochen hatten, wurde nach vierstündiger Dauer die harmonisch verlaufene Sitzung vom Vorsitzenden geschlossen. K. Müller.

❖

Nachtrag zur Aussprache über Rebschädlingsbekämpfung

in der Sinnerhalle in Freiburg am Sonntag, den 12. Juli 1925 von Fz. Pyhrr, Weingutsbesitzer u. Weinhändler in Freiburg.

Es war mir leider infolge des zu starken Andrange und eines schlechten Platzes nicht möglich, mich in der imposanten Versammlung zu Wort melden zu können.

Die Aussprache war sicherlich für alle Teilnehmer sehr interessant. Ich habe lediglich bedauert, daß von den vielen Kritikern, welche scheinbar vieles besser wußten, sich keiner zum Wort gemeldet hat. Dieselben begnügten sich durch Zwischenrufe die Versammlung zu beeinträchtigen.

Um die Erfolge der Bekämpfung zu beurteilen, darf ein einziges Jahr nicht allein maßgebend sein. Es muß eine Reihe von Jahren der neueren und intensiveren Bekämpfung verglichen werden, mit ebensoviel Jahren von früher und es scheint mir dann unzweifelhaft zu sein, daß seit der intensiveren Bekämpfung die allgemeinen Herbsterträgnisse besser sind, als früher.

Die sogenannten Glücksherbste und vollständigen Ausfälle andererseits in ein und demselben Weinort alljährlich, sprechen für sich, daß die intensive Art der Bekämpfung in der richtigen Zeit durchgeführt, größte Beachtung verdienen.

Es ist unzweifelhaft ein Verdienst des Direktors des badischen Weinbauinstituts und aller seiner Mitarbeiter, daß eine allgemeine Besserung in der Bekämpfung aller Schädlinge eingetreten ist und Weinbau und Weinhandel schulden dem Institut Dank und Anerkennung.

Am Ende der Forschungen und Erfolge sind wir selbstredend noch nicht angelangt. Das badische Weinbauinstitut ist in seinen Forschungen nicht vereinzelt. Mehrere andere Institute in Deutschland und auch im Ausland, woselbst der Weinbau eine wesentlich größere Bedeutung hat, als bei uns, sind an derselben Arbeit tätig. Aber trotzdem wird es der Wissenschaft nie gelingen, all das zu erreichen, was Weinbau und Weinhandel wünschen, wenn nicht auch in erster Linie der Himmel mithilft.

Wer sich natürlich nur auf den Himmel verläßt, ist meist verlassen. Bei der Fülle von Mühe und Arbeit, welche der Landwirt neben der Besorgung der Reben für andere Dinge noch aufzuwenden hat, ist es begreiflich, daß dem einen oder anderen, wenn seine Arbeit in den Reben durch die Ungunst der Witterung mehrmals verdorben wird, er dazu neigt, das weitere nun dem Schicksal von oben zu überlassen.

Der häufigste Fehler, der in der Schädlingsbekämpfung gemacht wird, ist, daß alle Mittel zu sparsam und in zu kleinen Mengen angewendet werden.

In meinen eigenen Weinbergen wurde bis vor wenigen Jahren derselbe Fehler gemacht. Seit von mir die von dem Weinbauinstitut vorgeschriebenen Mengen angewendet werden, ist eine wesentliche Besserung eingetreten. Es ist

Digitized by Google

leider eine menschliche Schwäche, Fehler, welche einem zur Gewohnheit geworden sind, nicht so leicht zu bessern.

Die Leute, welche in meinen Weinbergen arbeiten, wenden in ihren eigenen Reben nach wie vor viel zu kleine Mengen an.

Aus den vielen und nicht immer sehr höflichen Zwischenrufen aus der Versammlung heraus bei jeder Bestätigung der Erfolge einzelner Redner möchte ich schließen, daß die allgemeine wirtschaftliche Lage des Weinbaues nicht allseitig richtig eingeschätzt wird.

Viele Winzer, meist der jüngeren Generation angehörig, scheinen der irrigen Meinung zu sein, daß für Mißerfolge in der Hauptsache das Weinbauinstitut Schuld ist, und daß die Bekämpfungsmittel minderwertig sind, wenn nicht ein voller Erfolg erzielt wird.

Ich möchte hiezu an einen Ausspruch des verstorbenen Stadtpfarrers Hansjakob erinnern, welcher ein trefflicher Kenner der bäuerlichen Verhältnisse war. Er sagte: „Ohne Hoffnung und Glaube an Gott können wir uns alle begraben lassen und wenn morgen unser heutiger Gott nicht mehr ist, dann muß sofort ein neuer erfunden werden für die Bauern und für die Pfarrer, weil diese ohne Hoffnung und Glauben nicht bestehen können."

Eine lange Vergangenheit hat gezeigt, daß wer in unserer Kleinlandwirtschaft, insbesondere im Weinbau schnell Erfolge und Reichtum erwartet, sich täuscht. Es ist gut, daß erfolgreiches Schiebertum und Reichtum mit Glück nicht identisch sind.

Die zufriedensten Menschen werden dort gefunden, woselbst mit größter Mühe einem kärglichen Boden gerade das Allernötigste abgerungen werden kann. Nach der Geschichte sind die größten und stolzesten Nationen dann untergegangen, als sie glaubten auf dem Höhepunkt angelangt zu sein. Wer solange wie ich mit dem Weinbau verbunden ist, der weiß, wie so oft ein Mißjahr die unermüdliche Arbeit des Winzers mit einem kläglichen Erfolg belohnt und der Wissenschaft zum Trotz wird es nie gelingen, große Erträgnisse künstlich zu erzielen, so wenig wie es möglich ist, durch die Kunst im Keller Edelweine zu erzielen aus kleinen Weinen.

Diese sind und bleiben ein unnachahmbares köstliches Gut der Natur. Dem Weinbauinstitut kann aber sicherlich keine Schuld beigemessen werden, wenn es vorgekommen ist, daß ein Wurm in der vorgeschriebenen Spritzbrühe dick und fett geworden ist, wie solches angeführt wurde. Wir können dankbar sein, daß die Regierung endlich Mittel bewilligt hat, durch das Weinbauinstitut dem Weinbau behilflich zu sein.

Wenn wir nicht Unmögliches von der Wissenschaft verlangen und uns vor Augen führen, wie schlecht der Weinbau viele Jahrzehnte in Baden daran war, dann müssen wir mit den letzten Erfolgen zufrieden sein. Wenn der Weinbau schlechte Ernte hat, dann geht es dem Weinhandel auch nicht gut; denn der Weinhändler ist, um mich der feinsinnigen Erklärung des bekannten Ackerbauministers Ch. Chaumet in Bordeaux zu bedienen, nicht nur ein Kaufmann, der den Wein ein- und verkauft, er ist der Lehrer, der ihn erzieht, der Arzt, der ihn pflegt, der Liebhaber, der ihn schätzt und der Apostel, der ihn verbreitet. Er muß durch Opfer an Kapital und Arbeit die Unbill mildern und die Qualitätsfehler geringer Jahre ausgleichen, damit die Liebe zum Weinkonsum nicht erstirbt.

❖

Zur chemischen Untersuchung von Pflanzenschutzmitteln.

Von Prof. Dr. F. Mach.
(Mitteilung der Staatl. Landw. Versuchsanstalt Augustenberg.)

Bei der Winzerversammlung in Freiburg am 12. Juli ist von Gerüchten gesprochen worden,* nach denen der Versuchsanstalt Augustenberg der Vorwurf gemacht wird, die Untersuchungsergebnisse fielen bei Pflanzenschutzmitteln im Interesse der Industrie immer günstig aus, d. h. also, die Versuchsanstalt stehe mit der Industrie unter einer Decke. Ich halte es selbstverständlich unter meiner Würde, die Beamten der Versuchsanstalt gegen diese ebenso törichte wie gemeine Verdächtigung zu verteidigen, bitte aber alle der Versuchsanstalt Wohlgesinnten, mir die Namen derjenigen bekannt zu geben, die das Gerücht aufgebracht oder verbreitet haben, um sie zur Rechenschaft ziehen zu können. Es ist auch nicht ausgeschlossen, daß dieser Angriff auf die Versuchsanstalt von Leuten unternommen wurde, denen die Tätigkeit der Anstalt und ihr Kampf gegen die falschen Freunde der Landwirtschaft unbequem ist. Diese zu ermitteln, wäre erst recht erwünscht.

Ich benütze die Gelegenheit, um darauf aufmerksam zu machen, daß die Untersuchung der Pflanzenschutzmittel ebenso notwendig ist, wie die anderer landwirtschaftlicher Bedarfsstoffe, denn wenn auch der überwiegende Teil der in letzter Zeit untersuchten Proben vollwertig war, so kommen doch immer einige vor, deren Zusammensetzung und Beschaffenheit zu wünschen übrig läßt. Namentlich gilt dies von den Nikotinbrühen, von denen drei kürzlich eingegangene Proben nur 3.31 %, 3.72 %, bzw. 4.10 % reines Nikotin enthielten.

Ferner ist hervorzuheben, daß beim Entnehmen und Einsenden der Proben genau dieselbe Sorgfalt anzuwenden ist wie bei Düngemitteln oder Futtermitteln, wenn man den Lieferanten für einen etwa vorhandenen Minderwert verantwortlich machen will. Es hat keinen Zweck, ein winziges Pröbchen von einer Stelle der gelieferten Ware zu entnehmen und es in einer Papiertüte oder Pillenschachtel nach Augustenberg zu senden. Die Untersuchung derartiger Proben ist ziemlich wertlos, denn sie werden nur selten dem Durchschnitt der ganzen Lieferung entsprechen, namentlich wenn das Pflanzenschutzmittel aus mehreren sich leicht entmischenden Stoffen besteht. Flüssige Schutzmittel müssen vor der Probeentnahme gründlich durchgemischt werden, da sie häufig einen Bodensatz bilden, der anders zusammengesetzt ist. Tabaklaugen z. B. setzen meistens stark ab und der Bodensatz ist fast immer sehr viel gehaltärmer als die überstehende Flüssigkeit.

Es empfiehlt sich, die Proben stets nach den für Düngemittel geltenden Vorschriften in Gegenwart eines unbeteiligten Zeugen zu ziehen, sie in vollkommen trockene und saubere Gläser zu füllen, die Gläser mit reinen Korken zu verschließen, zu versiegeln, eine Reserveprobe (besser 2)

* Siehe Weinbau u. Kellerwirtschaft, Nr. 14 v. 16. 7. 25, S. 127.

Digitized by Google

aufzubewahren und über die erfolgte Probenahme ein kleines Protokoll aufzunehmen. Ohne diese Vorsichtsmaßregeln wird man auch dann, wenn die Untersuchung einen erheblichen Minderwert ergibt, nur geringe Aussicht haben, einen Ersatz des Schadens durchzusetzen.

Kleine Mitteilungen

Schicksal der 10%igen Weinsteuer.

Wir haben schon in Nr. 13 darauf hingewiesen, daß der Steuerausschuß des Reichstages die Herabsetzung der Weinsteuer von 20% auf 10% beschlossen habe. In der zweiten Lesung des Weinsteuergesetzes in der Steuerausschußsitzung vom 23. Juli wurde im Gegensatz dazu beschlossen, den Gesetzentwurf ohne Angabe eines Steuersatzes dem Reichstag einzureichen, sodaß diesem die Entscheidung zufällt, den Steuersatz festzusetzen. Inzwischen wurde zwischen der Reichsregierung und den Vertretern der Regierungsparteien eine Einigung erzielt. Die Weinsteuer wird daraufhin auf 13% für Weine und auf 25% für Sekt festgelegt.

Zur Weinsteuer.

Durch die Ablehnung im Ausschusse bei Beratung des Weinsteuergesetzes einen Satz von 10% vorzuschlagen, sehen sich die Winzer der peinlichen Überraschung gegenüber, daß die Regierung für 15% eintritt. Wie es scheint, hat der Herr Finanzminister kein Verständnis für die Notlage des Weinbaues, denn man spricht sogar davon, daß er sein Verbleiben im Amte von der Genehmigung dieses Satzes abhängig macht. Der Bad. Winzerverband hat nochmals alle Hebel in Bewegung gesetzt, um die Steuer auf ein für den Weinbau tragbares Maß herunterzudrücken. Er stellt in Schreiben und Telegrammen an die einzelnen Abgeordneten diesen nochmals die verhängnisvollen Folgen einer zu hohen Steuer vor Augen und ersucht sie dringend, den Weinbau nicht in noch schwerere Krise zu bringen und die Winzerfamilien der Verelendung preiszugeben. Die Kredite allein können den Weinbau nicht retten, wenn nicht bald ein Absatz zu ausreichenden Preisen geschaffen wird.

Hoffentlich gelingt es, eine Mehrheit im Reichstage zusammenzubringen und einen Höchstsatz von 10% durchzusetzen. v. G.

Gemeindebestimmungsrecht.

Der Kampf für und wider das Gemeindebestimmungsrecht ist auf ganzer Linie entbrannt. Es wird heftiger denn je zugehen. Der Reichstag und die Behörden werden von beiden Seiten mit Eingaben bestürmt. Am 15. Juli lagen im Reichstag etwa 50 Hefte mit 466 000 Unterschriften, die sich für das Gemeindebestimmungsrecht einsetzen. Die fanatischen Prohibitionisten wollen mit diesen Mitteln sich Stimmen fangen und den Reichstag überreden, die Konzessionen für Schankbetriebe durch Abstimmung festlegen zu können. Man vertröstet die Weinbauern, es handle sich ja nur um die Bekämpfung der Auswüchse im Alkoholgenuß, Wein könne „unter gewissen Kautelen" ganz aus dem Spiel bleiben, gleichzeitig wird aber erwähnt, „daß die Weinbauern in Amerika auch unter dem Alkoholverbot durchaus auf ihre Rechnung kommen, da die Trauben jetzt für alkoholfreie Säfte, Rosinen, Marmeladen und zum Rohessen mehr als je begehrt werden". – Winzer! Ihr seht wohin der Weg führt! Es ist höchste Zeit, Euch gegen jeden Eingriff in Eure durch hundertjährigen Gebrauch verbrieften Rechte zu wehren. Laßt es nicht zu, daß einige Hetzer mit Euch Schindluder treiben! Unsere Gesetze bieten genügend Handhaben, um gegen Auswüchse im Alkoholgenuß vorzugehen. Wir brauchen keine Bevormundung des Volkes durch Fanatiker, die niemals den goldenen Mittelweg einzuhalten verstehen. K. M.

Kündigung desdeutsch-spanisch. Handelsvertrags.

Die Reichsregierung hat der spanischen Regierung am 16. Juli die Kündigung des Handelsvertrags überreicht. Der Vertrag tritt darnach am 16. Oktober außer Kraft. Damit hat die Reichsregierung ihr Versprechen eingelöst. Es ist nun abzuwarten, welche Ergebnisse weitere Verhandlungen mit Spanien ergeben.

Nochmals die badischen Reichstagsabgeordneten und der spanische Handelsvertrag.

Auf die Anfrage des Badischen Winzerverbandes (vergl. S. 131 dieser Zeitschrift), haben noch folgende Abgeordnete geantwortet: Damm und Röder, die gegen den Handelsvertrag gestimmt haben und Julier, der damals so schwer erkrankt war, daß er an der Sitzung nicht teilnehmen konnte.

Zum deutsch-französischen Handelsvertrag.

Ein Leser unserer Zeitschrift, der die französischen Verhältnisse genau kennt, macht uns auf folgendes aufmerksam:

Frankreich macht immer wieder Anstrengungen Deutschland dazu zu veranlassen, bei dem kommenden Handelsvertrag Elsaß-Lothringen ein gewisses zollfreies Kontingent auf Weine zuzugestehen. Nach dem „Matin" hat Frankreich soeben seiner Kolonie Tunis ein Kontingent von 500 000 hl Wein bewilligt, darüber sind nun — wieder nach dem „Matin" — die französischen Winzer aufs höchste aufgebracht und erheben lebhaften Protest gegen diese übereilte Bewilligung. Man kann das verstehen. Aber man wird verlangen müssen, daß die französischen Winzer soviel Gerechtigkeitssinn haben den deutschen Standpunkt nach Ablehnung von zollfreien Kontingenten französischer Weine anzuerkennen. Früher behandelte Frankreich seine Kolonien in Nordafrika hinsichtlich des Zollgebietes mit dem europäischen Frankreich als ein Ganzes. Sobald aber die französische Weinernte gut ausfiel (etwa bei 55 Millionen hl Ernte) durfte z. B. Algier nur eine beschränkte Menge an Wein importieren. Ebenso war es beim Olivenöl.

Zurückbehaltener Winzerkredit.

In der Gemeinde Neuenburg Amt Müllheim soll zahlreichen Winzern der ihnen zustehende Betrag des Winzerkredits nicht ausbezahlt worden sein, sondern es wurde eine etwaige Schuld an die Gemeindekasse zuerst in Abzug gebracht. Dabei handelte es sich teilweise um ganz neue Schulden. Die Winzer sind über diese Handlungsweise tief erbittert. Der Winzerkredit ist auch für solche Zwecke gar nicht gegeben worden. Die Gemeinde hat das Geld lediglich zu verteilen. Ein Recht für Gemeindeschulden Geld einzubehalten steht ihr aber nicht zu. Das Weinbauinstitut ist deshalb beim Bezirksamt Müllheim wegen Aufklärung des Falles vorstellig geworden und hofft, daß die Angelegenheit bald zur Zufriedenheit der Winzer gelöst wird. K. M.

Explodierte Rebspritzen.

Bei der Spritzarbeit explodierten Batteriespritzen, die mit Motorfüllpumpen gefüllt wurden in Auggen, in Sulzburg und wie man hört auch in Müllheim und in Jechtingen a. K. Die betreffenden Personen, die die Spritzen trugen, wurden jeweils schwer verletzt. Die angestellten Untersuchungen werden darüber Aufschluß geben müssen, ob, wie behauptet wird, die Sicherheitsventile von nicht sachverständiger Seite verstellt worden waren, wodurch die Motorpumpe zuviel Druck in die Behälter hineinpressen konnte. Trifft dies zu, dann wird es Aufgabe der Firmen sein, die Motorfüllpumpen herstellen, dafür Sorge zu tragen, daß ein Überdruck nicht in die Spritzbehälter hineingepumpt werden kann. K. M.

Das Kopfhaus in Colmar i. Els.

Bei der Wiedereröffnung des neu hergerichteten Kopfhaussaales, der, wie das ganze Kopfhaus Eigentum der Colmarer Weinbörse ist, wird in der Zeitschrift „Les vins d'Alsace" darauf hingewiesen, daß dieses Unternehmen in seinem 25jährigen Bestehen darauf hingewirkt hat, daß in fast allen Weinwirtschaften gute Weine erhältlich sind. Um überall zu einem angemessenen Preis einen guten Tropfen Wein zu erhalten, gäbe es kein besseres Mittel als das Beispiel der Colmarer Weinbörse nachzuahmen und in allen größeren Städten ähnliche Lokale zu eröffnen, die auf den gesamten Weinausschank erzieherisch wirken müßten, nicht zuletzt zum Nutzen des Wirtsgewerbes selbst, deren Interessen mit demjenigen des Weinbaus identisch blieben.

Besichtigung des Weinbauinstituts und seiner Rebanlagen.

Am Sonntag, den 19. Juli besichtigten etwa 300 Jungbauern des Breisgaues, Markgräflerlandes und Kaiserstuhls das Badische Weinbauinstitut im Peterhof und das Rebgelände am Schloßberg und

Digitized by Google

Schlierberg. Um allen Besuchern einen genaueren Einblick zu gewähren, wurden die Erläuterungen in drei Parallelgruppen gegeben.

Im Institut selbst begrüßte Regierungsbotaniker Dr. Kotte die Erschienenen im Namen des Direktors und erläuterte das Aufgabengebiet, sowie die bisherige Geschichte des Instituts. Dann wurden in einem etwa einstündigen Rundgang die Laboratorien und die Lehrsammlungen besichtigt. Die ersteren enthalten alle Einrichtungen, um kranke Pflanzen zu untersuchen und eingesandte Moste und Weine zu analysieren. In den zu einem Weinbaumuseum vereinigten Lehrsammlungen konnten die Besucher in kurzem Überblick die verschiedensten Gerätschaften und Materialien für Weinbau und Kellerwirtschaft, neben einer modernen hydraulischen Oberdruck-Presse der Fa. Ph. Mayfarth & Co., Frankfurt, kennen lernen.

Am Schloßberg, wo Regierungsbotaniker Dr. Geßner führte, interessierten am meisten die Neuanlagen auf den 3 oberen Terassen, die mit Riesling (gepfropft und wurzelecht), mit Traminer und Sylvaner bepflanzt sind. Hingewiesen wurde vor allem auf den Horizontalbau in den Steillagen, durch den die Arbeiten wesentlich erleichtert werden. Die Art und Weise, wie die Rigol- und Pflanzarbeiten durchgeführt wurden, wurde eingehend geschildert und gezeigt, daß man auch mit Blindreben günstige Anwachserfolge erzielt und Neuanlagen erstellen kann, vorausgesetzt, daß man mit der nötigen Sorgfalt vorgeht. Auch auf den Unterschied zwischen den noch vorhandenen alten Reben und den Neuanlagen wurde aufmerksam gemacht und den Winzern geraten, bei eigenen Neuanlagen sich der weiten Pflanzweise und der Drahtanlage zu bedienen.

In den Schlierbergreben hatte Weinbauinspektor Röder die Führung übernommen. Mit großem Interesse folgten die Besucher den Erläuterungen. Es war Gelegenheit geboten Junganlagen im ersten Jahre nach der Pflanzung — welch letztere mit Blind-, 1 und 2jährigen Wurzel- und 1jährigen Pfropfreben erfolgte — neben 2 und 3jährigen Anlagen zu besichtigen. Die 3jährigen Anlagen, die bereits an Draht gezogen sind und einen schönen Behang aufweisen, ließen im Vergleich zu dem alten Rebbestand die Vorteile eines neuzeitlichen Weinbaues erkennen. Der neu angelegte Amerikaner-Muttergarten stellte für manchen Jungbauern eine bisher noch nicht gekannte Rebanlage dar, deren hohe Bedeutung durch eine kurze Erläuterung ihres Zweckes und der Rebveredelung verständlich wurde. Die Dankesworte der Vertreter der Jungbauern, der Herren Landwirtschaftslehrer Schwär und Schell gaben zu erkennen, daß die Besichtigung viele gute Eindrücke hinterlassen hat und daß die Jungbauern den Schatz ihres fachlichen Wissens um manches bereichern konnten, was — und das wäre als Lohn für ihre Strebsamkeit sehr zu wünschen — zu ihrem Vorteile gereichen möge. Sie forderten aber auch dazu auf, mit dem Institut bei Lösung aller weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Fragen Hand in Hand zu arbeiten.

Hochzuchtregister für Rebsorten.

Bei der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft können nun auch hochgezüchtete Rebsorten in das Hochzuchtsregister eingetragen werden. Eine Rebsorte gilt als Hochzucht, wenn sie aus mehrjähriger Zuchtwahl hervorgegangen ist. Abstammung und Leistung dieser Rebsorte müssen sich durch Belege nachweisen lassen.

Unter planmäßiger Zuchtwahl versteht man Individualauslese mit Linienzüchtung allein (Klonenzüchtung) oder in Verbindung mit nachweislich geschlechtlicher Züchtung (Kreuzbefruchtung). Welches von beiden Verfahren bei der Rebenzüchtung den Vorzug verdient, bedarf noch der weiteren Prüfung. Durch Zusammenlegen und Vermehren einiger erster gleichwertiger Stämme kann wohl bei ungünstigen Witterungsverhältnissen ein gleichmäßigerer Ertrag und bessere Qualität erzielt werden, was jedoch noch einwandfreie praktische Versuche beweisen müssen.

Als Hochzucht gilt ebenfalls Einzelauslese mit späterer Zusammenlegung der bewährtesten besten Stämme. Rebsorten, die durch Massenauslese züchterisch verbessert wurden, werden nicht als Hochzuchten eingetragen, jedoch sind sie durch die Rebenanerkennung geschützt.

Die Benennung seiner Zucht steht dem Züchter frei. Die Bezeichnung muß jedoch sofort Aufschluß über die Entstehung der Zucht geben. Die angemeldete Hochzucht sowie das ganze Zuchtverfahren prüft der Aufnahmeausschuß der D. L. G. Während in der Landwirtschaft die Eintragung als Hochzucht bei einjährigen Pflanzen auf 4 Jahre Geltung hat, wurde für die Rebe eine Dauer von 12 Jahren bestimmt. Nach Ablauf dieser Zeit muß eine erneute Anmeldung und Besichtigung erfolgen. Wer seine Rebsorte als Hochzucht anmeldet, muß von derselben auch eine entsprechende Anbaufläche haben und muß die Sorte unter verschiedenen Boden- und Klimaverhältnissen geprüft haben.

Die näheren Bedingungen sind aus den Bestimmungen des Hochzuchtregisters der D. L. G. für Rebsorten, das vom Sonderausschuß für Rebsorten aufgestellt wurde, zu entnehmen. Züchtungen, die diese Anforderungen nicht erfüllen, können nicht als Hochzuchten eingetragen werden.

Die Aufnahme in das Hochzuchtregister wird mit Angabe des Namens der Zucht, des Namens und des Wohnorts des Züchters in den Zeitschriften bekanntgegeben. Der Züchter ist berechtigt, die Bezeichnung „Eingetragene D. L. G. Hochzucht" bei dem betreffenden Zuchterzeugnis zu führen. Die Bezeichnung als Hochzucht mit dem Hochzuchtzeichen darf von Widerverkäufern nicht geführt werden. Bei der Bewerbung um Eintragung in das Hochzuchtregister der D. L. G. hat der Bewerber u. a. einen Fragebogen auszufüllen, sich für die Richtigkeit der von ihm gemachten Angaben durch eigenhändige Unterschrift zu verbürgen und zu erklären, daß ihm die Bestimmungen für das Hochzuchtregister der D. L. G. für Reben bekannt sind, und daß er sich ihnen unterwirft.

Sicherlich wird das Rebenhochzuchtregister in der Praxis guten Eingang finden. Dadurch wird die Züchtung der Reben in Deutschland gefördert und bewährten Rebenzüchtungen gebührende Anerkennung gesichert. Die Züchter von Originalzüchtungen werden hierdurch gegen unlauteren Wettbewerb und die Winzer bei Bezug von Setzreben gegen Täuschung über Herkunft und Züchtung der Reben geschützt. Rebenanerkennung bürgt für die äußere Beschaffenheit und Triebfähigkeit des Setzholzes, die Eintragung in das Hochzuchtregister dagegen für den züchterischen Wert der betreffenden Hochzucht. Beide Einrichtungen bezwecken also Schutz vor unlauterem Wettbewerb.

Bz.

Die Pfälzer Winzer und der deutsch-spanische Handelsvertrag.

Gegen 10000 pfälzische Winzer hatten sich am Sonntag, den 28. Juni ds. Js. an der Villa Ludwigshöhe bei Edenkoben zu einer großen Kundgebung zwecks Besprechung der Linderung der Not des Winzerstandes zusammengefunden. An hohen Stangen wurden zahlreiche Plakate mit Aufschriften und Abbildungen mitgeführt, die alle der Vergewaltigung der Winzer durch den Abschluß des deutsch-spanischen Handelsvertrages, durch die Steuern, wie auch durch die Panscher drastischen Ausdruck verliehen. Zahlreiche Redner, vor allem Bürgermeister Dr. Wolf-Maikammer, führten eine scharfe Sprache, wie man sie bisher auf ähnlichen Versammlungen nicht gehört hat. Dr. Wolf sagte — aus Nr. 27 des „Pfalz-Wein" vom 3. Juli d. Js. zitiert — u. a.: „Der Bauernkrieg des Jahres 1525 möge daran erinnern, daß der Bauer und der Winzer sich nicht zum entrechteten Sklaven machen lassen, die geschichtlichen Tatsachen jener schreckensvollen Zeit mögen für die heutigen Staatspolitiker eine mahnende Erinnerung sein. Einstmals waren es eisengepanzerte Gaugrafen, die dem Bauern sein Hab und Gut raubten und ihm sein Haus niederbrannten. Heute hat man andere, nicht minder gefährliche Methoden. Heute steuert man dem Winzer, der arbeitet und trotzdem keine Einnahmen hat, das eigene Haus weg und verhöhnt ihn dann mit Krediten, mit denen er das wieder aufbauen soll, was man ihm widerrechtlich genommen hat. Und dann muß er diese Kredite wieder mit Zins und Zinseszins zurückzahlen . . . .!" Über den deutsch-spanischen Handelsvertrag sagte derselbe Redner, daß man den Abschluß des Vertrages als den Verrat der Berliner Regierung an den deutschen Winzern kennzeichnen müsse, derselben Winzer, die sich unter einem weniger vorteilhaften Klima plagen und schinden, das Vielfache für Schädlingsbekämpfung bezahlen und dann ihren Wein, durch die schwere spanische Konkurrenz bedingt, unter Friedenspreis abgeben sollen. — Für die Weinpanscher und Weinfälscher wurde Zuchthausstrafe verlangt. In einer Resolution wurden zur Wahrung der Lebensinteressen der Winzer und zu deren Selbsterhaltung gefordert:

1. daß der spanische Handelsvertrag gemäß dem ehrenwörtlich gegebenen Versprechen der Minister zum 1. Juli gekündigt wird;
2. daß unverzüglich langfristige Kredite den Winzern zinslos gewährt werden;

Digitized by Google

3. daß die Weinbaugebiete als Notstandsgebiete im steuerlichen Sinne erklärt und Steuerstundung und Steuerniederschläge den bedrängten Winzern in weitgehendstem Maße eingeräumt werden;
4. daß die inländische Produktion geschützt wird:
   a) durch Deklarationszwang der Verschnitte mit weißen Auslandsweinen; § 7 des Weingesetzes von 1909 ist abzuändern dahingehend: Der Verschnitt von inländischem mit ausländischem Weißwein muß deklariert werden;
   b) durch die Bestimmung, daß Auslandsweine in allen Punkten dem deutschen Weingesetz entsprechen müssen; durch Buchführungspflicht für Obst- und Beerenwein; Obstweine, die zum Brennen eingelagert werden, müssen durch Vergällen für den menschlichen Genuß sofort nach Einbringung in den Keller unbrauchbar gemacht werden;
   c) durch schärfere Erfassung jeglicher Kunstweinfabrikation; zum Gesetz muß erhoben werden: Wer Wein gewerbsmäßig verfälscht, solchen vermittelt oder verkauft, wird zu Zuchthaus nicht unter zwei Jahren verurteilt, wer bei Verfälschung der Weine Beihilfe leistet, zu Gefängnisstrafen nicht unter 1 Jahr;
   d) durch keinerlei Freigabe der Zuckerungsgrenze über den 31. Dezember hinaus;
   e) durch Verbot der Hefenweinfabrikation für Haustrunkzwecke.
5. Daß die Weinsteuer aufgehoben wird.
6. Bei allen in Aussicht stehenden Handelsverträgen muß dem Weinbau gegenüber ein genügender Zollschutz gewahrt bleiben. Unsere Weinbauorganisationen und Spitzenverbände sind bei allen den Weinbau betreffenden staatlichen und gesetzlichen Maßnahmen zu hören und gebührend zu würdigen.

Bleiben die Regierungen gegenüber den Verzweiflungsklagen der Winzer taub, so trifft sie selbst die Verantwortung, wenn die Bewegung unter den Winzern, die für ihr Leben und ihre Existenz streiten, in Bahnen gerät, die ins Lager der schärfsten Opposition gegen Regierung und Parlament führen." Dlr.

Rundschau

Deutschland.

Erhöhte Zollsätze für Kellertrauben und Weinmaischen wurden vom handelspolitischen Ausschuß des Reichstags am 27. Juli angenommen. Der Zollsatz ist von 45 auf 60 erhöht worden.

Die Gemeindegetränkesteuer soll nach einem Beschluß des Steuerausschusses des Reichstags beibehalten werden. Für die Beseitigung stimmten die Deutsche Volkspartei, die Demokraten und die Mehrzahl der Deutschnationalen. Für Beibehaltung stimmten das Zentrum, die Kommunisten, ein Deutschnationaler und der Vertreter der Bayerischen Volkspartei. Die Sozialdemokraten behielten sich Entscheidung noch vor. Mineralwasser sollen steuerfrei werden. In einer Sitzung vom 25. Juli entschied sich der Steuerausschuß dafür, daß die Gemeinden, welche beim Inkrafttreten des Gesetzes Gemeindegetränkesteuer noch nicht erheben, solche auch nicht neu einführen dürfen. Die bisherigen Sätze dürfen nicht überschritten werden. Die Getränkesteuer darf nur bis zum 31. März 1927 erhoben werden.

Die **Biersteuer** soll nach einem Beschluß des Steuerausschusses des Reichstags erhöht werden.

Das **Gemeindebestimmungsrecht** soll im Reichstag wieder aufgerollt werden. Die Industrie- und Handelskammer in Wiesbaden hat sich energisch gegen das Gemeindebestimmungsrecht ausgesprochen.

Die Reichsausstellung „Deutscher Wein" wird am 8. August eröffnet. Den Ehrenhof der Ausstellung schmückt ein hervorragendes Kunstwerk, das Denkmal „Deutscher Wein", geschaffen von dem Münchener Bildhauer Josef Henselmann. Das Denkmal ist Ausstellungsobjekt der bekannten Firma Vereinigte Weingutsbesitzer G. m. b. H., Koblenz.

Darlehen an Winzer werden in Franken und in der Rheinprovinz zu einem Jahreszins von 4%, rückzahlbar bis 31. Dezember 1926, abgegeben. Die Verteilung erfolgt nach der Rebfläche. Vorläufig dürfen in Franken Darlehen von 200 M. pro ha Rebfläche verausgabt werden. Die Kredite sollen auch dazu dienen, etwaige hochverzinsliche Schulden abzudecken.

Der Stand der Reben Anfang Juli wird für Preußen mit 2,5, für Bayern mit 2,3, für Württemberg mit 2,3, für Baden mit 2,9 und für Hessen mit 2,4 bezeichnet. Durchschnittsnote für Deutschland 2,5 = gut bis mittel.

Die Weinsteuereinnahme im Monat Mai betrug 8428525 M., im Monat Juni 8334849 M.

Zur **Anlage eines Amerikanermuttergartens** hat das badische Ministerium des Innern einen 1½ ha großen Komplex käuflich erworben.

Reblaus im Rheintal. Die Reblausherde in Lorch und in Ostrich finden sich vielfach in jungen Rebanlagen, die vor kurzem mit vieler Mühe angelegt worden waren. Die Winzer erhalten dadurch große Schäden und sind deshalb mißstimmt. Die Anordnung des Oberleiters der Reblausbekämpfung, daß in den reblausverseuchten Stücken zwar die Schädlingsbekämpfung noch durchgeführt werden kann (zur Rettung der Ernte), Bodenbearbeitungen aber zu unterbleiben haben (weil dadurch die Reblaus verschleppt wird), wird von den Winzern Östrichs nicht verstanden, sie halten die Anordnung des Oberleiters für grundlos und unverständlich! – Hier ist noch viel Aufklärung nötig, bis die Winzer den Sinn der Reblausbekämpfung verstehen.

Neue Reblausherde wurden in Winkel im Rheingau, in Büdesheim (Hessen) und in Appenhofen und Gönnheim (Pfalz) festgestellt.

Was kostet ein Stück Rüdesheimer? Im Bremer Ratskeller liegt noch Rüdesheimer Wein vom Jahre 1653. Damals kostete ein Stück Rheinwein 300 Goldtaler. Rechnet man dazu Zins, Verlust usw., dann soll ein Stück dieses Weines heutzutage rund 302 Milliarden Goldmark wert sein, oder 1 Liter 301 Millionen GM.

Verbilligung landwirtschaftlicher Geräte. Nachdem die Firma Gebrüder Holder in Metzingen i. W. den Forderungen auf Verbilligung entsprochen hat, wird auch diese Firma in die vom Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft eingeleitete Kreditaktion zur Beschaffung von Geräten einbezogen. Die Firma liefert z. B. Motorfüllpumpe „1925" zu M. 1115; Handfüllpumpe „Simplex" zu M. 150; Batteriespritzen 30 l, M. 66, 22 l M. 59. Letzter Termin zur Bestellung 31. Oktober 1925.

Die Hessische Weinbaudomäne kann in diesem Jahr auf 25 Jahre des Bestehens zurückblicken.

Die Preise für Weinflaschen haben eine abermalige Erhöhung erfahren, sodaß man jetzt für 100 Stück braune Flaschen M. 26.25, für blaue M. 24.25 und für grüne M. 22.25 zahlen muß.

Österreich.

Frachtenerleichterungen für Weintransporte sollen in Österreich demnächst in Kraft treten. Wein soll als Lebensmittel in beschleunigten Güterzügen befördert werden. Soweit die Frachtsätze für Obst- und Traubenwein zu hoch sind, sollen Ermäßigungen eintreten.

Die **Sauerwurmbekämpfung** mit Dr. Sturm'schen Bestäubungsmittel wird nun auch in Österreich in großem Umfang betrieben, während man Uraniagrünkupferkalkbrühe wegen ihrer geringen Haftfähigkeit an der Wachshaut der Beeren weniger verwendet. Auch in Österreich herrscht bei jenen Winzern, die zu spät oder nicht exakt genug gespritzt haben, Mißstimmung gegen das Uraniagrün.

Ungarn.

Mangel an Kupfervitriol in der Zeit des größten Bedarfs führte dazu, daß Kupfervitriol aus dem Ausland zu wesentlich höheren Preisen beschafft werden mußte. Die Winzer hatten die Kosten für die ungenügende rechtzeitige Eindeckung zu tragen.

Elsaß.

Durch **Straßenteerung** entlang einem Weinberg hat der Wein einen Kreosolgeschmack erhalten, obwohl die Teerung schon im Sommer erfolgte. Ähnliche Erfahrungen macht man bekanntlich auch mit der Verwendung von Kreosolseifenlösung bei der Reblausbekämpfung.

Frankreich.

Eine **Peronosporaepidemie** hat im Departement Gard in Mittelfrankreich drei Viertel der Ernte vernichtet.

Digitized by Google

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Die seit dem 11. Juli im ganzen Lande niedergehenden, oft heftigen, mit Gewitter verbundenen Strichregen haben von den Rebstöcken und aus den Trauben vieles hinweggeschwemmt, was an die verheerende Tätigkeit des Heuwurms erinnerte. Die Reben bieten deshalb ein zwar ungleiches aber doch freundlicheres Bild und lassen in all den Gegenden, wo die Gescheine früh und rasch verblühten, noch einen recht ansehnlichen Herbst erwarten. Im Breisgau und am Kaiserstuhl sind die Trauben jedenfalls in guter Entwicklung begriffen und selbst im Markgräflerland blickt man mit etwas mehr Hoffnung — die bei dem hier katastrophalen Auftreten des Heuwurms völlig gesunken war — in die Zukunft. Vom Bodensee lauten gegenwärtig die Nachrichten auch nicht ungünstig. Der Heuwurm hat seine Tätigkeit immer noch nicht völlig eingestellt. Es sind seine Würmer noch verschiedentlich in den jungen Traubenbeeren festzustellen. Den Kampf gegen den Sauerwurm hat man auf der ganzen Linie mit Energie aufgenommen. Zumeist wird mit Arsenmitteln, an denen leider Mangel herrscht, gestäubt. Hoffentlich halten die gegenwärtig regenreichen Tage nicht an, da sonst die pulverförmigen Mittel in ihrer Wirkung beeinträchtigt werden könnten. Der Flug der Motten, die uns den Sauerwurm bringen, hat sich wieder lange hinausgezogen. Zumeist war es der einbindige Wickler, aus Berglagen wurde auch hier und da die Motte des bekreuzten Wicklers gemeldet. Der Sauerwurm macht sich vom 28. Juli an in den Beeren in ziemlichem Umfange bemerkbar. Peronospora läßt sich nur an mehr tiefstehenden Blättern vereinzelt sehen. Dagegen bereitet das Auftreten des Ascherigs, vornehmlich an den Trauben, in Teilen des Breisgaues und des Kaiserstuhls einige Sorge. Rotbrenner zeigt sich im Kandertal. Am 17. Juli hatte Diersburg etwas Hagel zu verzeichnen. Am gleichen Tage wurden auch die südlichen Grenzgebiete des Markgräflerlandes vom Hagel bedroht. Dlr.

Kraichgau (15. 7. 25). Während der Heuwurm im Kraichgau nicht die großen Schäden verursacht hat wie in anderen Landesteilen, sind es hier andere Schädlinge, die dem Rebbauer große Sorgen machen. Neben dem „Rotbrenner", der vielerorts sehr stark auftritt, wobei er sich nicht auf den Befall der Edelreben beschränkt, sondern auch die „Amerikaner" (Taylor und Oberlin) stark heimsucht, ist es vor allem der Ascherig, der gefährlichen Umfang angenommen hat. Auch von diesem Pilz werden in diesem Jahre Taylor und Oberlin 595 stark befallen. Trotz alledem sind die Ernteaussichten im Kraichgau bisher nicht schlecht. Im Gegenteil, wenn es gelingt, des Oidiums Herr zu werden, und wenn die Sauerwurmbekämpfung intensiv durchgeführt wird (die Motten sind schon stark am Fliegen), so steht sogar ein guter Herbst in Aussicht. Mke.

Von der Bergstraße (Wiesloch, Leimen, 24. 7. 25). Auffallend schön ist der Stand der Weinberge an der oberen Bergstraße. Der Behang ist durchweg bei allen Sorten außergewöhnlich reichlich. Heuwurmschäden sind nur ganz vereinzelt festzustellen und auch dann nur unbedeutend. Das Auftreten der Peronospora- und des Oidiums (bis jetzt wenigstens) ist so beschränkt, daß keine Ursache zur Besorgnis vorhanden ist. Andere Krankheiten und Schädlinge traten noch nicht auf. — Hinsichtlich der Schädlingsbekämpfung ist allerdings in diesem Jahre nichts versäumt worden. Sowohl der Blattfallkrankheit, als auch dem Heu- und Sauerwurm ist man gehörig zu Leib gerückt. Gegen die Blattfallkrankheit kamen Nosperal- und Kupferkalkbrühen zur Anwendung, gegen den Wurm in der Hauptsache Sturm'sches H. & S. Mittel, daneben aber auch Nosprasen und Uraniagrün. Mke.

Franken. Die Reben präsentieren sich gut. Heuwurmschäden und die durch Verrieseln angerichteten Schäden sind gering. Der in Aussicht stehende Ertrag befriedigt allgemein, teilweise kann man sogar mit einer großen Ernte rechnen.

Rheinpfalz. Der Heuwurmschaden ist groß. Die verbliebenen Trauben entwickeln sich günstig. Es wird mit einem starken Auftreten auch des Sauerwurms gerechnet und wird fleißig „gestürmt". Da das in der Pfalz bevorzugte Sturm'sche Pulver in nicht genügenden Mengen erhältlich ist, empfiehlt man — in letzter Stunde! — auch die Verwendung der übrigen bekannten arsenhaltigen Pulvermittel. Wenn das an Trauben vorhandene noch bis zum Herbst gut durchgebracht werden kann, so gibt es immer noch einen kleinen Herbst. In manchen Orten rechnet man sogar noch mit einem Mittelherbst. Im Weingeschäft macht sich Belebung bemerkbar, die Preise haben etwas angezogen. Verkauft wurden die 1000 Liter 1924er zu 400–420–450–680–780–800 und 1200 Mark.

Rheinhessen. Der Stand der Reben wird gelobt, es wird zumeist mit großen Erträgen gerechnet. Im Weingeschäft ist Leben zu bemerken. 1924er wurden verkauft von 510 Mark an. Zumeist müssen aber 550 bis 580 Mark, zum Teil sogar 625 Mark angelegt werden. Die besseren Sachen schwanken zwischen 700 und 800 Mark, alles pro Stück = 1200 Liter.

Rheingau. Trotz Heuwurmschäden ist der Rebenstand bis jetzt günstig. Der Behang mit Trauben ist reichlich. Im Weingeschäft ist es noch still. Die Rebbauern gehen immer mehr dazu über, in Straußwirtschaften ihre Weine im Kleinverkauf abzusetzen. Für 1924er wurden jüngst bis 850 Mark pro Stück = 1200 Liter angelegt.

Nahe. Obwohl der Heuwurm die Gescheine zum Teil zur Hälfte vernichtet hat, lebt man in der Erwartung eines befriedigenden Herbstes. Die Weinberge an der unteren Nahe stehen denjenigen im mittleren Nahegebiet etwas zurück. An der unteren Nahe sind auch wieder neue Reblausherde gefunden worden. Wenn auch die Weinpreise etwas angezogen haben, so macht sich im Handel doch wenig Leben bemerkbar. Die Preise schwanken für 1924er zwischen 450 und 600 Mark pro Stück.

Mosel, Saar und Ruwer. Die Ernteaussichten sind durch den Heuwurm ziemlich zurückgedrückt worden. Auch der Rotbrenner hat geschadet. Immerhin hofft man noch auf einen einigermaßen zufriedenstellenden Herbst, wenn es gelingt, dem Sauerwurm wirksam zu begegnen. Die Nachfrage nach Wein ist außerordentlich rege. Die Preise steigen. Je nach Lage und Güte werden bezahlt M. 420—550–600–675–700–800–1100–1250–1300—1400 für das Fuder 1924er.

Ahr. Auch hier hat der Heuwurm stellenweise großen Schaden angerichtet, dagegen traten andere Krankheiten kaum in Spuren auf. Nur der Rote Brenner richtet dort, wo zu spät gespritzt wurde, Schaden an. Im allgemeinen stehen die Reben gut. Im Weinhandel ist es sehr still.

Schweiz. Die Entwicklung der Reben ist günstig. Pilzkrankheiten sind in nennenswertem Umfange nicht aufgetreten. Der Heuwurm hat ziemlichen Schaden angerichtet. Nach dem gegenwärtigen Mottenflug zu urteilen, ist auch ein starkes Auftreten des Sauerwurms zu befürchten. Der Weinmarkt belebt sich. Preise bleiben fest. Es werden gekauft die 1924er zu Fr. 1.40–2.70, die 1923er zu Fr. 1.15 bis 1.40 pro Liter.

Jugoslavien. Die Reben blühten infolge einsetzender kühler Witterung nur langsam ab. Der Heuwurm konnte größeren Schaden anrichten. Ebenso verringerten Blattfallkrankheit und schwere Hagelschäden einen großen Teil des Geschein- und Traubenansatzes. Man blickt der neuen Ernte nicht mehr allzu hoffnungsfroh entgegen. Die Nachfrage nach Wein verstärkt sich, die Preise zeigen steigende Tendenz. Es wird gekauft zu 7, 8, 9, 10, 12, 15 Dinar pro Liter.

Tschechoslowakei. Wurmschäden nur in einzelnen Teilen des Landes, im übrigen steht eine große Ernte in Aussicht und sind die Produzenten geneigt, ihre Altbestände abzustoßen, um Luft in die Keller zu bekommen. Die Weinmarktverhältnisse sind nicht günstig, die Preise haben Neigung zum Sinken. Verkauft wird zu 4.20 4.50 und 5.— tschechische Kronen pro Liter.

Elsaß-Lothringen. Das Auftreten des Heuwurms war verheerend. Neben dem einbindigen Wickler war auch vorwiegend der bekreuzte Wickler an der Zerstörung mit tätig. Besonders gelitten haben Elbling, Knipperle, Gutedel und Riesling; auch die Hybriden sind teilweise schwer mitgenommen worden. Sylvaner, Traminer und Burgunder sind besser davongekommen. Die Bekämpfungsmittel kommen infolge unrichtiger Anwendung nicht zur Wirkung. Was der Heuwurm an Trauben übrig gelassen hat, entwickelt sich gut. Man befürchtet aber noch weitere schwere Schäden durch den Sauerwurm. Die Ernteaussichten sind zumeist schlecht. Von Pilzkrankheiten tritt nur das Oidium lagenweise stark auf. Ende Juli hat schwerer Hagelschlag fast die ganze Weinernte in Egisheim-Herlisheim,

Digitized by Google

Obermorschweier, Rappoltsweiler, St. Pilt, Sulzbach und Weier im Tal vernichtet. Im Weinhandel ist es ruhig, die Produzenten sind zurückhaltend. Verkauft werden Hybridenweine zu Fr. 55.—, sonstige Weine je nach Qualität zu Fr. 80.—, 90.—, 100.—, 150.—, 180.—, 200.— pro Hektoliter. Dlr.

Spanien. Der Verhandlungsbericht über die Ratifizierung des deutsch-spanischen Handelsvertrags im Reichstag mit gleichzeitig vorgesehener Aufkündigung hat begreiflicherweise in Spanien Aufsehen erregt. — Die Fachpresse, die der deutschen Regierung den Vorwurf macht, in ihren Forderungen unersättlich zu sein, äußert sich sehr unwillig, und fordert das Land auf, den deutschen Anmaßungen größten Widerstand entgegenzusetzen und um keine Handbreit nachzugeben.

Nachdem die Kündigung inzwischen erfolgt ist, äußert sich die „Vinicultura Española" in dem Sinne, daß Verhandlungen sofort aufgenommen werden sollen und daß, für den Fall eine Einigung bis zur Kündigungsfrist, 16. Oktober, nicht erzielt würde, das bisherige Abkommen stillschweigend weiter in Kraft bleibe.

Infolge dieser Unsicherheit kann mit einer Entwicklung des Weinexports nach Deutschland nicht gerechnet werden.

Ähnlich liegen die Verhältnisse mit Frankreich. Auch hier sind Änderungen in dem Zollabkommen vorgesehen und zwar ausschließlich auf Drängen der Winzer, die — im Hinblick auf die inländische Überproduktion — ein effektives Einfuhrverbot für fremde Weine anstreben, obwohl gerade spanische Weine zum Verschnitt vielfach sich als unentbehrlich erwiesen haben.

Da Deutschland und Frankreich die Hauptexportländer für Spaniens Produktion sind, so sind die derzeitigen Besorgnisse des spanischen Weinbaus erklärlich.

Die Überstände vom letzten Herbst sind noch beträchtlich; zudem läßt die Entwicklung der laufenden Campagne in allen Bezirken befriedigende Erträge erwarten, deren Unterbringung allem Anschein nach noch größeren Schwierigkeiten begegnen wird. W.

Frankreich, 15. Juli. Im Médoc-Bezirk war das Wetter in letzter Zeit für die Reben ungünstig. Der tägliche Regen mit Nebel haben die Blattfallkrankheit außerordentlich befördert. Besonders betroffen wurden die Gescheine, die an einzelnen Orten über Nacht weiß wurden. — Vielfach haben sich die Bekämpfungsarbeiten mit Kupfervitriol und Schwefel als ungenügend erwiesen. Am widerstandsfähigsten erwiesen sich die Anlagen, die wiederholt mit Kupfer- und Schwefelmischungen gestäubt wurden.

In den übrigen Bezirken wird das Wachstum als üppig bezeichnet, sodaß man einem guten Mittelherbst entgegensieht.

Im Midi — Dep. Herault, Gard usw. — sind die Krankheiten wirksam bekämpft worden. Ebenso wie in Burgund hat auch hier der Heuwurm sich gezeigt. Der Schaden war im allgemeinen nicht so groß, weil die Blüte sehr rasch verlief. Mit einem Auftreten des Sauerwurms wird hier gerechnet. Von einer Bekämpfung wird nichts erwähnt.

Im Weingeschäft hat sich für courante Rotweine etwas mehr Nachfrage gezeigt, was zu einem leichten Anziehen der Preise führte. Weißweine sind dagegen z. Zt. sehr vernachlässigt und werden deshalb unter den Rotweinpreisen gehandelt, was sonst nie der Fall war.

Douvray-Weißweine wurden bei 9½—10° mit Fr. 80.— p. hl ab Keller bezahlt. In diesem Bezirk (Sologne) soll noch mehr als die Hälfte des letztjährigen Weißherbstes bei den Winzern liegen.

Frankreich, 22. Juli. In der letzten Dekade erwies sich das Wetter auffallend veränderlich; abwechselnd sehr heiß und kühl und vor allem viel Regen. Dennoch kann die Entwicklung der Reben als normal bezeichnet werden. Auch hat es sich herausgestellt, daß die Meldungen von Peronospora-Infektionen übertrieben waren.

Im Beaujolais soll der Heuwurm größeren Schaden angerichtet haben, aber merkwürdigerweise nur in den älteren Anlagen. — Da die Blüte im allgemeinen einen raschen Verlauf nehmen konnte, ist dieser Schädling sonst ungefährlich geblieben.

Man rechnet wieder auf einen Mittelherbst, wenn auch nicht so ergiebig wie im letzten Jahr.

Mangels besonderer Anregungen blieb das Geschäft nach wie vor in mäßigen Grenzen ohne nennenswerte Preisveränderungen. Weißweine bleiben weiter vernachlässigt. W.

Fragen und Antworten

Herrn F. B. in B. Im folgenden beantworten wir die von Ihnen gestellten Fragen.

1. Sie geben an, mit einer Nosperal-Kalkbrühe unter Zusatz von 2% Uraniagrün gespritzt zu haben. Wir nehmen an, daß 0,2% gemeint sind und ersehen aus Ihrer Schilderung, daß sie zu wenig Kalk genommen haben und daß dieser Kalk überdies minderwärtig war. 500g guten Grubenkalkes reichen aus, um 1 kg Nosperal zu neutralisieren. Wenn sie Uraniagrün zusetzen, so müssen sie den Kalkzusatz mindestens verdoppeln, also mindestens 1 kg Grubenkalk nehmen. Wenn Sie diese Verdoppelung des Kalkzusatzes, — also über die Phenolphthalein-Rötung hinaus! — nicht vornehmen, so erhalten Sie Schäden durch das Arsenmittel. Da Sie nun gar mit einer noch sauren Uraniagrün-Nosperalbrühe gespritzt haben, so sind die Schäden, die Sie erhielten völlig verständlich. Durch Verwendung einer solchen falsch zubereiteten Brühe können Sie leicht Ihren ganzen Herbstertrag vernichten. Gegen die so angerichteten Schäden gibt es kein Mittel.

2. Wenn Sie nur geringen Mottenflug beobachten, so können Sie gegen den Sauerwurm stäuben. Nach starken Regenfällen muß die Stäubung wiederholt werden. Ein Zusatz von Schmierseife zu einer kalkhaltigen Brühe ist nicht empfehlenswert.

3. Die fertig bereitete Spritzbrühe können Sie in jedem beliebigen Metallgefäß transportieren. Nur die Kupfervitriollösung darf nicht in Metallgeräte eingefüllt werden außer in solche aus Kupfer.

4. Um zu erkennen, ob die Gärung eines Weines beendet ist, füllen Sie damit eine halbe Flasche und stellen sie verstopft ins Zimmer. Nach ein paar Stunden wird der Stopfen gelüftet und wieder festgedrückt. Entwickelt sich nun im Laufe eines Tages noch Druck in der Flasche, so gärt der Wein noch.

5. Eine Markgräfler Hochdruckspritze reicht zur Baumbespritzung nicht aus. Wir empfehlen Ihnen die Anschaffung einer selbsttätigen Spritze. Der Druck der Membranpumpen schwankt nach ihrer Bauart und ihrem Erhaltungszustand. Er dürfte 4 Atm. nicht übersteigen meist aber erheblich niedriger sein. K.

Bücherbesprechungen

Krafft, F. sen. Markgräflerland und Markgräflerwein. Verlag E. Groß Freiburg. Preis 50 Pfg. Es wird uns noch mitgeteilt, daß der Reinertrag der in voriger Nummer besprochenen Schrift für das in Not geratene 1. Waisenhaus in Lahr bestimmt ist.

Kleiner Brockhaus. Handbuch des Wissens in einem Band. Lieferung 2 und 3. Seit 81—240. Verlag Brockhaus, Leipzig. Preis je Lieferung M. 1.90.

Die zwei weiteren bisher erschienenen Lieferungen, die wiederum mit vielen Abbildungen und zahlreichen farbigen Tafeln ausgestattet sind, führen das auf 10 Lieferungen berechnete empfehlenswerte Nachschlagebuch von den Worten Boltzmann bis zum Wort Gelenk. Die Ausstattung der Lieferungen hält das, was die erste Lieferung versprochen hat. K. M.

Personalia

Dr. Baragiola in Zürich wurde in Anerkennung seiner wissenschaftlichen Arbeiten vom Bundesrat der Professorentitel verliehen.

Bekanntmachungen

Ausbildung in Wein-, Obstbau und Landwirtschaft.

Auf dem Versuchs- u. Lehrgut Blankenhornsberg bei Ihringen a. K. beginnt am 1. Oktober ds. Js. der neue halbjährige Winterkurs zur Ausbildung in Wein-, Obst-, Gemüsebau und Landwirtschaft. An demselben können junge Leute, Söhne von Rebbesitzern und Landwirten teilnehmen. Unterkunft und Verpflegung gewährt der Gutsbetrieb. In den Vormittagsstunden wird Unterricht erteilt, während die Nachmittage den praktischen Arbeiten im Gutsbetriebe dienen.

Digitized by Google

Unterrichtsgegenstände sind: Weinbau, Kellerwirtschaft, Obstbau und Obstverwertung, Gemüsebau, Landwirtschaft im engeren Sinne und Hilfsfächer. Anschließend an den Winterkurs ist die Möglichkeit einer weiteren theoretischen und praktischen Ausbildung während der Sommermonate (Jahreskurs) geboten.

Neben einer gründlichen Ausbildung in den vorgenannten Unterrichtsgegenständen wird in dem Winterkurs besonderer Wert auf sorgfältige Erlernung der vorkommenden praktischen Arbeiten gelegt. Reiche Gelegenheit hierzu bietet sich in dem mit allen wichtigen und neuesten Maschinen versehenen rund 40 ha großen Gutsbetriebe, der in erster Linie auf Weinbau und Kellerwirtschaft zugeschnitten ist. Neben dem Rebgelände, einer Rebschule und Baumschule umfaßt der Betrieb auch Obstpflanzungen, Gemüseland, Äcker und Wiesen. Die Tierhaltung besteht in Zugpferden, Rindviehhaltung nebst Schweinezucht.

Die Einrichtung des Winterkurses entspricht dem Bedürfnis des badischen Weinbaues, da ein großer Teil der Rebbesitzer während der arbeitsreichen Sommermonate nicht die eigenen Hilfskräfte entbehren kann. Um den Schülern noch die Gelegenheit zu bieten, an der Traubenlese und den überaus wichtigen Keller- und Kelterarbeiten im Herbst auf dem Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg teilzunehmen, muß der Winterkurs bereits Anfang Oktober beginnen. Er endigt Ende März 1926.

Das Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg enthält größere Flächen in neuzeitlichen Erziehungsanlagen, die noch ständig erweitert werden. Ein großer Amerikaner-Muttergarten für die Gewinnung von Unterlagsreben zur Rebveredlung ist im letzten Jahre bereits angelegt worden.

Wir laden die Rebbesitzer und Landwirte hiermit ein, ihren heranwachsenden Söhnen durch Teilnahme an dem Winterkurs auf dem Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg eine umfassende Berufsausbildung zu vermitteln.

Anmeldungen nimmt die Betriebsleitung des Versuchs- und Lehrgutes Blankenhornsberg bei Ihringen a. K. bis zum 1. September entgegen. Frühzeitige Anmeldung ist geboten, da nur eine bestimmte Schülerzahl Aufnahme finden kann.

Karlsruhe, den 20. Juli 1925.

Der Vorsitzende
der Badischen Landwirtschaftskammer:
Dr. Graf Douglas.

Ertragsteigerung der Reben durch Kennzeichnung und Holzauswahl betr.

Zur wirksamen Steigerung der Erträge der alten Edelrebsorten hat sich die alljährliche dauerhafte Kennzeichnung der reich- und regelmäßig fruchtbaren Stöcke als das sicherste Mittel erwiesen. Für die weitere Vermehrung der Reben für Rebschulzwecke und zu Neuanlagen sollte nur ausschließlich Schnittholz von bewährt fruchtbaren Mutterstöcken genommen werden. Neben der Kennzeichnung der reich- und regelmäßig fruchtbaren Stöcke erstreckt sich die Auswahl und Kennzeichnung aber auch umgekehrt auf die erfahrungsgemäß in allen Rebanlagen befindlichen schlechten Träger, die den Gesamtertrag eines Rebberges außerordentlich ungünstig beeinflussen. Diese Rebenkennzeichnung (Rebenselektion) sollte alljährlich in der Reifezeit der Trauben vor der Ernte vorgenommen werden. Die nach einigen Jahren als Faulenzer erkannten Stöcke sind zu beseitigen und durch Abkömmlinge fruchtbarer Rebstöcke zu ersetzen.

Zur Erleichterung der Rebenselektion vermittelt die Badische Landwirtschaftskammer schon seit einer Reihe von Jahren Zinkmarken mit Jahreszahl, die an den bleibenden Rebschenkeln mit den ebenfalls gelieferten Zinkdrähten schnell und mühelos befestigt werden können. Die Lieferung erfolgt zum Selbstkostenpreis und zwar in runder Form für die ausgewählten guten Stöcke und in eckiger Form für die schlechten und nicht befriedigenden Stöcke. Der Preis für 100 Marken einschließlich Draht beträgt Mk. 1.—. Bestellungen sind an die Badische Landwirtschaftskammer, Weinbauabteilung, Karlsruhe unter Angabe von Zahl und Form (rund oder eckig) zu richten, worauf die Zusendung nach der Belieferung durch die Fabrik erfolgt. Wo keine Form angegeben ist, werden 2/3 rund und 1/3 eckig geliefert. Empfehlenswert ist Einzahlung des der Bestellung entsprechenden Betrages mittelst Zahlkarte auf Postscheckkonto Nr. 6780 Karlsruhe der Badischen Landwirtschaftskammer und Vermerk der Bestellung auf dem Mitteilungsabschnitt der Zahlkarte. Umgehende Auftragserteilung ist erwünscht, damit rechtzeitige Belieferung gewährleistet werden kann.

Karlsruhe, den 20. Juli 1925.

Der Vorsitzende
der Badischen Landwirtschaftskammer
Dr. Graf Douglas.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Reichsausstellung „Deutscher Wein" Koblenz.

Vom 8. August bis 13. September.

Das Jahr 1925 hat uns mit der Jahrtausendfeier der Rheinlande eine Flut von Ausstellungen gebracht, unter denen die „Reichsausstellung Deutscher Wein" durch ihre geschichtliche und kulturelle Bedeutung hervorragt.

Der Ausstellung liegt ein großzügiger Plan zu Grunde: Die in der Festhalle und den Seitengebäuden des Ehrenhofes untergebrachte wissenschaftliche Abteilung zeigt die Zucht und Pflege der Rebe, das Werden des Weins bis zur Flaschenreife. Das Erdgeschoß der Festhalle umfaßt eine Musterkellerei; sie ist mit allen gebräuchlichen Geräten und Maschinen ausgerüstet und bringt alle bewährten Neuerungen der Kellertechnik.

Dem Vernehmen nach sind die meisten Einrichtungsgegenstände der Musterkellerei von der führenden deutschen Kellereimaschinenfabrik, den Seitz-Werken in Kreuznach, zur Verfügung gestellt worden.

Außer zahlreichen kleineren Geräten und Werkzeugen, Kannen, Trichter, Armaturen, Schläuchen usw. sehen wir die bekannten Seitz-Filter verschiedenster Größe und Form, als Neuheit, hervorragend durch Handlichkeit und Leistungsfähigkeit den Seitz'schen Großfilter „Herkults" mit seitlicher Türöffnung. Ein Filtertyp, der vielen Fachleuten noch unbekannt sein dürfte, der sich jedoch schon eines wissenschaftlich begründeten hohen Rufes erfreut, ist der Seitz'sche Entkeimungs-(E.K.-)Filter; er schaut uns mit so harmlosen blanken Augen an, daß man in ihm nicht den Bewältiger der gefürchteten Bakterien, dieser schlimmsten Feinde der Menschheit, vermuten dürfte, wenn es ihm nicht von ersten Autoritäten verbrieft wäre. Seine Aufgabe ist es, krankheitsgefährdete Weine von den sie bedrohenden Krankheitserregern zu befreien und sie so dem Konsum zu erhalten. Mit dem E.K.-Filter entkeimte Trauben- und Apfelsäfte verfallen nicht der Gärung, sie behalten dauernd ihre natürliche Süße, ihren köstlichen Fruchtgeschmack und das volle Bukett — flüssiges Edelobst!

Ein fast in jeder Weinkellerei anzutreffender, über die ganze Erde verbreiteter Apparat ist der Seitz'sche Flaschenabfüllfilter „Komet", der jeden fertigen Wein strahlend hell auf die Flasche bringt, indem er auch die winzigsten, dem unbewaffneten Auge nicht erkennbaren trübenden und vielfach auf der Flasche absetzende Bestandteile restlos aus dem Wein herausholt, wodurch der Ausbau des Weines auf der Flasche gefördert und er sich besser und sauberer probiert. Der ebenfalls vertretene Seitz'sche „Kammerkomet" dient demselben Zwecke, er ist der stärkere Bruder des Komet. Die in keiner Weinkellerei fehlende Weinpumpe ist im Musterkeller in mehreren Typen vertreten; neben Handpumpen die motorisch betriebenen Hochleitungspumpen, darunter die neue Seitz'sche Elektropumpe „Volta" in verschiedenen Größen.

In der Abteilung für Faßvorbereitung finden wir einen Ausdampfbock, eine Paraffinieranlage und einen Faßkorrektor; in der Rotweinkellerei sind u. a. Seitz'sche kippbare Gärbottiche ausgestellt.

Die Hauptausstellung der Seitz-Werke finden wir in der Industriehalle, wo sie das ganze Halbrund der Apsis einnimmt. Wir sehen hier die schon im Musterkeller angetroffenen Apparate und Maschinen, nur in noch größerer Mannigfaltigkeit und Auswahl (Filter, Pumpen). Es fallen besonders auf die großen, in kupferner Blankheit glänzenden Brennapparate, Mischapparate, Kochkessel für die Konservenindustrie usw. Auch kleinste Destillierapparate für Versuchszwecke finden wir hier. Mit der hier zur Schau gestellten Seitz'schen Flaschenreinigungsanlage „Golf-Polfram" können in der Stunde bis zu 1400 Flaschen jeglicher Form und Größe gründlich eingeweicht, tadellos sauber innen und außen gebürstet und reingespült werden. Auch ein Filter aus Steinzeug, für die Filtration von Essig bestimmt, ist hier ausgestellt.

Digitized by Google

Als Ersatz für das sehr anfechtbare Schwefeln der Fässer mittels Schwefelspan finden wir den Seitz'schen Schwefler „Fulgor" in zwei Exemplaren ausgestellt; verflüssigte schweflige Säure wird je nach Bedarf abgemessen und ohne Belästigung des Personals in Gasform in die Fässer geleitet. Besuchen wir nun das „Asbach-Uralt-Haus" ... Weindorf, so sehen wir Seitz'sche Brennereigeräte, eine Raubrandanlage, eine Feinbrandanlage, eine Rektifizieranlage und eine Reihe schon erwähnter Geräte und Maschinen, so die Voltapumpe, die Flaschenbürstmaschine Polfram, Flaschengestelle, Transportgeräte und vieles Andere. Hier wird die bekannte Weinbrandmarke „Asbach-Uralt" auf Seitz'schen Apparaten hergestellt.

Die Mustergültigkeit und erschöpfende Vollständigkeit der „Reichsausstellung Deutscher Wein" dürfte allenthalben Würdigung und Anerkennung finden; möge diese so glanzvoll geplante, mit großem Eifer vorbereitete Veranstaltung dem deutschen Weinbau zu Nutz und Frommen wirken und die Wolken zerstreuen helfen, die die Zukunft dieses ehrwürdigen Standes überschatten.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Unsere Festnummer

zum Deutschen Weinbau-Kongreß in Coblenz

erscheint am 3. September 1925

Die Auflage dieser Nummer wird durch unentgeltliche Verteilung beim Kongreß wesentlich erhöht

Inseratenschluß am 25. August 1925

Der Verlag der Zeitschrift

Weinbau und Kellerwirtschaft

Ortenauer Herbstmesse

Vom 26. bis 30. September 1925 in den Landwirtschaftlichen Hallen in

Offenburg

Ausstellung, Prämiierung und Kaufgelegenheit von:

Landw. Saatgut, Obst, Obstwein und Konserven, Edelbranntwein
Ortenauer und Mittelbadische Edelweine, Gartenbauerzeugnisse, Bienenzuchtprodukte
Pflanzenschutz und Düngemittel, Landw. Maschinen und Geräte, Literatur

Fachmännische Weinkostprobe

Schweineschau, Großviehprämiierung und Geflügelschau

Großes Kindertrachtenfest und sportliche Veranstaltungen

Auskunft und Anmeldungen Rathaus Offenburg Zimmer Nr. 11

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang	20. August 1925	Nr. 16

Inhalt: A. Dümmler, Die Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz S. 147; K. Müller, Die Tätigkeit des Badischen Weinbauinstituts im Jahre 1924 S. 150; Kleine Mitteilungen S. 151; Rundschau S. 153; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 153.

Die Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz.

Von Weinbauoberinspektor A. Dümmler, Freiburg i. Br.
(Mitteilung Nr. 113 des Badischen Weinbauinstituts.)

Die gelegentlich der Jahrtausendfeier der Zugehörigkeit der Rheinlande zum Reich vom 8. August bis 13. September ds. Js. in Koblenz in der Festhalle und in angrenzenden Anlagen stattfindende Reichsausstellung „Deutscher Wein" hat nunmehr ihre Pforten geöffnet.

Alles was mit dem deutschen Weinbau und der Kellerwirtschaft in Wissenschaft und Praxis zusammenhängt, ist hier in großzügiger Weise zur Schau gestellt und bildet eine Fundgrube des Wissens für jeden Interessenten. Wir wollen unseren Lesern einen Überblick über das Gebotene geben und beginnen zuerst mit der Abteilung

A. Staat und Weinbau

im oberen Stock der Festhalle. In einzelnen nach Ländern geordneten Kojen wird in Abbildungen, Zeichnungen, graphischen Darstellungen, Modellen, Reliefs usw. gezeigt, inwieweit der Weinbau vom Staate unterstützt und gepflegt wird und durch welche Organisation Mittel und Wege dazu gefunden werden.

Baden veranschaulicht zuerst einen Stammbaum, aus welchem die Übertragung der Weinbaupflege durch das Ministerium des Innern an das Bad. Weinbauinstitut in Freiburg ersichtlich ist. Es soll von diesem versucht und geforscht werden im Weinbau und Keller, neue widerstandsfähige Reben sind zu züchten, die Reblaus ist zu bekämpfen und dem besten Bekämpfungsmittel hierzu — der Rebenveredlung — die größte Beachtung zu schenken. Auch hat das Weinbauinstitut belehrend aufzutreten und seine erzielten Ergebnisse der weinbautreibenden Bevölkerung bekannt zu machen.

Zur weiteren Illustrierung der bereits geleisteten und noch zu leistenden Arbeit dienen dann noch 1. graphische Darstellungen über die Erfolge der neuzeitlichen Schädlingsbekämpfung von 1918—1924 gegenüber den Jahren 1911 bis 1917, sowie über die Organisation der Reblausbekämpfung; 2. geographische Karten über die Rebflächen, über die Verbreitung der Reblaus und über die Verteilung der Anbauversuche mit gepfropften Reben; 3. Tabellen über die Ergebnisse der Anbauversuche mit Amerikanerreben und über die Lehrtätigkeit des Weinbauinstituts; 4. Pläne von den Reben-Versuchs- und Musteranlagen in Freiburg (Schloßberg, Schlierberg, Jesuitenschloß), in Durlach und in Müllheim; 5. photographische Abbildungen von Außen- und Innen-Ansichten des Weinbauinstituts sowie der Rebenveredlungsanstalt in Durlach und der Rebzuchtanstalt Jesuitenschloß und auch noch eine solche vom Reblausherd in Pfaffenweiler; 6. ein großes Modell der Rebenveredlungsanstalt in Durlach, nebst den unmittelbar anschließenden Rebanlagen.

Eine besondere Wandfläche nimmt in der Koje Baden der domänenärarische Weinbergbesitz in Meersburg am Bodensee ein. Von ihm war vorhanden ein großes photographisch aufgenommenes Panorama, Abbildungen vom Schloß in Meersburg und von dem bekannten 50 160 Liter fassenden Türkenfaß, sowie ein Lageplan des Besitzes und eine große graphische Darstellung des Natural- und Gelderertrags pro Hektar bezw. pro Hektoliter im Bezirk Meersburg in den Jahren 1851—1924. Auch verschiedene alte Ansichten des berühmten Heidelberger Fasses sind zu sehen.

Die Baden dicht benachbarte Koje Württemberg (Staat und Weinbau) ist reichlich beschickt. Man sieht da photographische Ansichten und Lagepläne der württembergischen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg, der Anstalt für Rebenzüchtung und Rebenpfropfung in Offenau, eine interessante Zusammenstellung des Werdeganges der Zöglinge der Anstalt Weinsberg von 1868—1924, graphische Darstellungen über die Durchschnitts-Weinerträge Württembergs von 1868—1924 im Vergleiche zwischen dem Land und der Lehranstalt Weinsberg, über durchschnittliche Weinpreise, ebenfalls zwischen dem Lande und der Lehranstalt Weinsberg verglichen, eine Landkarte mit Angaben über die Verteilung der Anbauversuche mit gepfropften Reben von 1908 an bis 1925, eine Tabelle über die beim Verkauf unter der Kelter durchschnittlich erzielten Weinpreise in Württemberg von 1827 an. Das Statistische Landesamt ist vertreten mit einer graphischen Darstellung über die Weinbauflächen, die Weinerträge (im ganzen und vom Hektar), die Weinpreise und die Gelderträge in den einzelnen weinbautreibenden Ländern des Deutschen Reiches, ferner 2 Landkarten mit den weinbautreibenden Gemeinden in Württemberg in den Jahren 1842 und 1924. Das Kulturbauamt Stuttgart zeigt in Plänen, Zeichnungen und Photographien die im Weingelände der Markung Strümpfelbach mit weitgehendster Unterstützung des Staates durchgeführte Feld-

Digitized by Google

weganlage und Bereinigung. Von den dem Landwirtschaftlichen Hauptverband angeschlossenen Weingärtner-Genossenschaften ist eine figürliche Darstellung ihrer Mitglieder-Bewegung und ihres Weinabsatzes vorhanden. Außerdem sind noch zu sehen 1. Ansichten und Zeichnungen von Kelterhäusern und Weinkellern von Gemeinde- und Genossenschaftskeltereien, deren Bau vom Staate angemessen unterstützt wird, und bezüglich der Rebenzucht eine Anleitung zur Auswahl der Reben inkl. Zuchtbuch und Zinkstreifen und eine sehr instruktive in Farben gehaltene Darstellung der Ergebnisse der züchterischen Auswahl (Selektion) der Reben auf württembergischen Weingütern nach vierjähriger Beobachtung.

Die Bayrische Pfalz und Franken lassen in einem Stammbaum die Gliederung der staatlichen Weinbaupflege erkennen: Bayrisches Ministerium für Landwirtschaft — Landesinspektor für Weinbau — Landesausschuß für Rebenveredlung — Bayrische Hauptstelle für Rebenzüchtung. Direkt aus der Wurzel zweigen sich dann noch rechts und links die beiden Lehr- und Forschungsanstalten für Wein- und Obstbau in Neustadt und Veitshöchheim ab und ist daraus des ferneren noch ersichtlich, daß es Aufsichtskommissare für Franken und für die Pfalz gibt, ebenso leitende Sachverständige für die Reblausbekämpfung in beiden Gebieten und vieles andere mehr. Daneben sind ausgestellt photographische Abbildungen der beiden genannten Anstalten mit allen Nebengebäuden und Inneneinrichtungen, der Rebenveredlungsanstalten, zahlreiche graphische Darstellungen über Weinerträge, Weinpreise und der staatlichen Förderung der Rebenzüchtung in Bayern, Karten über die Weinbaugemeinden in Unterfranken und in der Pfalz und über die Reblausgebiete.

Preußen ist vornehmlich mit zahlreichen Ölgemälden, Photographien, Lageplänen und graphischen Darstellungen und mit Reliefs seiner großen Weinbaudomänen und Kellereien (Hochheim, Aßmannshausen, Steinberg, Hattenheim-Erbach, Kiedrich, Rüdesheimer Schloßberg, Rauental, Eltville, Eberbach, Niederhausen-Thalböckelheim, Okfen, Avelsbach und Serrig mit Zentralkellerei in Trier) vertreten, sowie auch mit der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim und der Rebenveredlungsanstalten Bernkastel-Cues, Oberlahnstein mit Schloß Oranienstein und Steinberg.

Auch die Durchführung von Reblausbekämpfungsarbeiten wird in Gemälden gezeigt. Die Lehranstalt Geisenheim führt im besonderen noch Bodenbearbeitungsgeräte vor, graphische Darstellungen über ihre Versuchstätigkeit, Gipsmodelle über Bodendrainage, Einschulmethoden, Vortreiben von Blindreben, über Vergruben und Einlegen von Reben und über Kellergewölbe, Modelle von Fässern, Erntewagen, Erziehungsarten usw. Außerdem ist noch sämtliche von der Anstalt bisher herausgegebene Literatur zu sehen und ein großes Relief von Weinbergslagen.

Hessen ist nicht in einer Koje untergebracht, sondern hat sich eine besondere Aufmachung geschaffen und zeigt hier in zahlreichen Photographien die hessischen Weinbaugebiete, den Weinbau-Domänenbesitz, die Lehr- und Forschungsanstalt Oppenheim. In graphischen Darstellungen, Plänen usw. wird man unterrichtet über die Tätigkeit der Anstalt, über die Art der geübten Reblausbekämpfung, über die Tätigkeit des Verbandes der hessischen landwirtschaftlichen Genossenschaften, der Landwirtschaftskammer, der Bauernkammer und des Weinbauvereins. Auch sind durch die Geologische Landesanstalt in Darmstadt zusammengestellte typische Proben von Weinbergböden zu sehen.

B. Die Länder und der Weinbau.

Der Freistaat Sachsen hat unter der Abteilung „Staat und Weinbau" nicht ausgestellt, sondern nur in der Abteilung „Die Länder und der Weinbau", da in Sachsen die Weinbaupflege vom Staat auf die Landwirtschaftskammer übergegangen ist. In diesem industriereichen Lande mit nur noch geringem von der Reblaus schwer heimgesuchten Weinbau, von Dresden an das Elbtal abwärts bis Seußlitz, bewegen den Weinbauern vor allen Dingen 2 Fragen: Düngerbeschaffung und Reblausbekämpfung. Zahlreiche Photographien zeigen deshalb in erster Linie Ergebnisse von Düngungsversuchen mit Mineraldüngern an Reben und Ergebnisse der Rebenveredlung. Bei letzteren ist bemerkenswert die schon seit Jahren geübte Anwendung von Uspulun zur Stimulation. Eine Landkarte weist den früheren und jetzigen Stand der sächsischen Rebfläche auf und schöne Gemälde führen die einzelnen Weinbauorte vor Augen.

An die sächsische Koje schließt sich Württemberg an, vom Württembergischen Weinbauverein ausgestattet. Sämtliche Weinbauorte erscheinen hier im Lichtbild, eine bemerkenswerte Sammlung der verschiedensten Handgeräte im Weinbau und von Modellen (Rebenerziehungen, Kellereigeräten, Keltern, Gärbottichen, Traubenraspeln) ist hier zu sehen und auf alles das schauen hernieder die beiden verflossenen Präsidenten des Weinbauvereins (Warth u. Krämer) sowie der jetzige jüngst neugewählte Präsident Ökonomierat Schoffer, der Vorstand der württembergischen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg.

Dann kommt wieder Baden an die Reihe. Lichtbilder geben einen Begriff so mancher bekannten Weinbauorte mit ihren landschaftlichen Schönheiten vom Bodensee bis zum Taubergrund, 4 Landkarten des Stat. Landesamts in Karlsruhe führen die Verteilung der Rebflächen im Lande vor Augen und zeigen die Gebiete mit Weißwein, Rotwein und Schillerwein. Eine andere Darstellung führt den Anteil der wichtigsten Rebsorten im badischen Weinbaugebiet vor Augen. Ein in einem Glaskasten untergebrachtes großes Modell enthält die wichtigsten badischen Erziehungsarten. Ein weiteres sehr gut gearbeitetes schönes Modell einer ehemaligen Weintorkel des Heiliggeistspitals in Meersburg führt vor die staunenden Augen die früher gebräuchlichen ungetümlichen Keltern und ihre Handhabung, was auch auf dem Bilde einer ehemaligen Salemer Torkel zu ersehen ist. Im übrigen sind noch vorhanden ein Relief des Kaiserstuhlgebirges, graphische Darstellungen a) der Rebfläche und des Hektoliterertrages in Baden seit 1865, b) der Entwicklung der badischen, dem Verband Bad. Landw. Genossenschaften (Karlsruhe) angegliederten Winzervereine, c) der durch den Bad. Winzerverband (Freiburg) verkauften Schädlingsbekämpfungsmittel, d) eine Landkarte des Bad. Winzerverbandes mit Einzeichnungen der in den einzelnen Orten bestehenden Unterorganisationen und verschiedene

Digitized by Google

alte Faßriegel – und auf einem hohen Postamente sitzt der aus den Kellereien von L. Bastian-Endingen a. K. stammende Weingott Bacchus und freut sich darüber, was alles in Koblenz zu seinen Ehren geschieht.

Das Weinbaugebiet der bayr. Pfalz läßt in einer großen Koje auf einer großen Landkarte das charakteristische Weinbaugebiet der Pfalz mit seinen Berglagen und seinen auf flachen Hügeln von Zeit zu Zeit weit in die Ebene greifenden Tallagen gut erkennen, welche Anschauung noch durch Gemälde, Stiche und Aquarelle bekannter Weinbauorte und -gegenden unterstützt wird. Auch Weinberg- und Kellerarbeiten sind in Abbildungen zu sehen, wie auch innere Teile des ersten Weinbaumuseums Deutschlands in Speyer. Verschiedene Bodenbearbeitungsgeräte und schöne Modelle der gebräuchlichen Reberziehungsarten runden die Darstellung des Weinbaus in diesem Gebiete trefflich ab.

Franken zeigt in Gemälden seine berühmtesten Weinbergslagen inmitten einer großen Sammlung der bekannten „Bocksbeutel"-Flaschen und von altfränkischen Weingläsern. Daneben noch Weinbaugeräte, Küfekwerkzeuge, alte Faßböden und Modelle von Keltern, Fässern und Reberziehungen.

Hessen läßt durch ein großes Gemälde vorerst einen Blick tun in sein Weinbaugebiet, wie auch durch eine Übersichtskarte und durch zahlreiche photographische Abbildungen der Weinbauorte und einzelner Lagen und durch eine Bodenkarte. Des weiteren sind Ansichten vorhanden der Verwaltungs- und Wirtschaftsgebäude der hessischen Weinbaudomänen in Bingen und Oppenheim, der Zentralkellerei in Mainz und der Kellerei der Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Oppenheim. Auch ein schönes großes Relief von der Binger Eifel und des Büdesheimer Scharlachberges ist zu sehen, sowie graphische Darstellungen über Rebenselektion, über Traubenerträge, Mostgewichte, meteorologische Beobachtungen, über den Anteil pro Kopf der deutschen Bevölkerung am Weinertrag und an der Weinbaufläche Deutschlands vor und nach dem Kriege, über die Einfuhr von Auslandsweinen nach Deutschland und Deutschlands eigene Weinernte in bestimmten Abschnitten vor und nach dem Kriege. Modelle der hessischen Erziehungsarten vervollständigen das Gesamtbild.

Preußen hat für seine zahlreichen Weinbaugebiete verschiedene Kojen, in denen vor allem auch die Vergangenheit in Weinbau und Kellerwirtschaft berücksichtigt ist.

1. Rheingau. Neben alten Stichen und sonstigen Bildern aus dem Rheingau ist hier vor allem eine Sammlung alter Weingläser, alter Küfereigeschirre (Fügblock, Zirkel, Dexel, Bohrer, Hobel, Faßzüge, Blasebälge, Trestermesser usw.), alter geeichter herzogl. nassauischer Meßgefäße, Traubentretstiefel, Meisterschürze, Faßböden u. a. zu sehen. Ein an anderer Stelle gezeigtes Gebirgsrelief läßt mit großer Klarheit erkennen, wie der Rheingau zum gesegneten Weingau werden konnte.

2. Mittelrhein. Photographische Abbildungen und Stiche der wichtigsten Orte, alte am Mittelrhein gefundene römische Trinkgefäße, sonstige alte Krüge, Kellereigeräte und alte Küferwerkzeuge. Beachtenswert ist hier auch ein Bild, das die am Mittelrhein bis 1800 übliche Feuerweinbereitung zeigt.

3. Von der Mosel, Saar und Ruwer sind vorhanden Ansichten, graphische Darstellungen, Abbildungen von Rebendüngungsversuchen, Modelle von Reberziehungen, ein alter Weinschlauch mit Holzpfeifen, Traubenlesekorb = „Liel" und ein Traubentragekorb = „Hotte".

4. Das Nahegebiet stellt aus eine Weinbaukarte, Photographien von Erziehungsarten, alte Fässer, alte Faßkranen, Rebmesser, Traubenschneidmesser, Zunftordnungen aus den Jahren 1549, 1707, 1617 und 2 Stiftungsbriefe aus den Jahren 1346 und 1546.

5. Von der Ahr sind zu sehen Faßböden, Fässer, Heber und sonstige Kellergeschirre, alte große Traubentretstiefel und alte Stiche der Weinbauorte.

6. Das Weinbaugebiet der Provinz Sachsen zeigt vor allem Abbildungen der wichtigeren Weinorte – Naumburg und Freyburg – und der Rebenveredlungsanstalt in Naumburg.

Zwischen den einzelnen Kojen der deutschen Weinbauländer sind noch eingestreut große plastisch-figürliche Dar-

---

In vielen Reben tritt der Äscherig wieder auf. Schwefelt **rechtzeitig und gründlich.** Auch die **Bekämpfung des Unkrautes sowie das Abschlagen der Gipfel** hilft den Äscherig unterdrücken und fördert die Ausreife der Trauben.

In **Rebschulen** und **Jungfeldern** tritt die **Peronospora** auf. Vergeßt nicht **alle 8—10** Tage gründlich die **Unterseiten der Blätter zu spritzen.** Wo der **Sauerwurm** stark auftritt, die befallenen Beeren ausbrechen! Nach 8—10 Tagen muß die Arbeit wiederholt werden.

Schützt den Keller vor Erwärmung! Haltet die **Fässer spundvoll!** Untersucht das **Lesegerät** auf Brauchbarkeit. Streicht alle **Eisenteile,** mit denen Most und Wein bei der Kelterung und weiteren Behandlung in Berührung kommen, mit einem **geschmacks- und geruchsfreien, säurefesten Lack.**

Neue Fässer sind **weingrün zu machen, leere Fässer,** die unter Schwefel lagen und zur Aufnahme des zu vergärenden Mostes dienen sollen, zu **wässern.**

Besucht die Weinbau-Ausstellung „Deutscher Wein in Koblenz" bei Gelegenheit des Weinbaukongresses vom 5.—8. September!

Digitized by Google

stellungen der Orte und Weingelände von Bacherach, Kreuznach, Rüdesheim, Ahr und von Bernkastel, in welchen gleichzeitig auch einzelne Weinbergsarbeiten (Frühjahrsarbeiten, Sommerarbeiten, Weinlese) vor Augen geführt werden.

An der dem Eingang gegenüberliegenden Wandseite umstrahlt eine gewaltige Sonne eine rebenumkränzte Burg, an deren Fuß Weinbergspflüge in ihrer Entwicklung bis zur heutigen Vervollkommnung aufgestellt sind.

Ein besonderes Zimmer ist dem Wein und der Malerei gewidmet, in welchem Gemälde größerer und größter Meister aufgestellt sind, die alle den Wein zu schätzen und in ihren Werken zu verwenden wußten: Sommernacht am Rhein, Wirtshausszenen, Kellerproben, Trinkerstudien, Weinbergsarbeiten usw. Die Betrachtung dieser Kunstwerke bildet einen würdigen Übergang zu der im ersten Stock der Festhalle aufgestellten wissenschaftlichen Hauptgruppe für Weinbau und Kellerwirtschaft und der im Keller desselben Gebäudes vorhandenen Musterkellerei. Darüber wird in der nächsten Nummer weiter berichtet. Wir möchten aber jetzt schon am Schlusse dieser Besprechung nicht verfehlen, zu weitgehendstem Besuche dieser großzügigen Weinbauausstellung in Koblenz anzuraten. Was hier von den deutschen Weingebieten zusammengetragen und übersichtlich geordnet worden ist, wird kaum je wieder geboten werden. Nicht Stunden, sondern Tage sind notwendig, um alles gehörig in sich aufzunehmen, damit es später zum Vorteil in der eigenen Wirtschaft verwendet werden kann. Das hier mit dürren Worten Aufgezählte sollte nur einen kurzen Überblick geben — das Hineinvertiefen, das Studium des einzelnen bringt erst Gewinn. Wollte man dies auch zu Papier bringen, so reichte ein ganzer Jahrgang dieser Zeitschrift nicht aus — deshalb geht und sehet selbst!

✣

Die Tätigkeit des Badischen Weinbau-Instituts im Jahre 1924.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 114 des Badischen Weinbauinstituts.)

Im folgenden wird ein Auszug aus dem dem Ministerium des Innern vorgelegten Jahresbericht des Weinbauinstituts gegeben, um weitere Kreise mit seiner auf die Förderung des badischen Weinbaus und der badischen Kellerwirtschaft gerichteten Tätigkeit bekannt zu machen.

I. Chronik des Instituts.

Das Jahr 1924 begann für das Institut überaus unerfreulich, denn gegen Ende des vorigen Berichtsjahres wurde beabsichtigt, beim Weinbauinstitut, das eben erst zustande gekommen war und sich infolge mangelnder Räumlichkeiten und zu geringen Personals überhaupt noch nicht entwickeln konnte, ebenfalls einen Abbau eintreten zu lassen; es gingen sogar Gerüchte, das Institut sollte ganz aufgehoben werden. Hiergegen wurde von allen mit Weinbau und den Erzeugnissen des Weinbaues in Beziehung stehenden Vereinen und Verbänden, auch von Behörden, sowie von den meisten Weinbaugemeinden Badens telegraphische Proteste an die Staatsregierung gerichtet. Erst gegen Ende Februar wurde halbamtlich bekannt gegeben, daß an einen Abbau des Instituts nicht gedacht werde, wohl aber an eine Verlegung. In Aussicht genommen war Breisach, wo die Räume des Bezirksamtes frei geworden waren. Bei der ungünstigen Lage dieses Städtchens wäre allerdings die Verlegung des Instituts nach Breisach einem „Abbau" gleichgekommen.

Durch das Entgegenkommen der Stadt Freiburg wurde dann die Unterbringung des Instituts im Peterhof, einem mitten in der Stadt gelegenen aus dem 16. Jahrhundert stammenden Gebäude, das früher als Absteigequartier für die Mönche von St. Peter diente, ermöglicht. Der Herr Minister nahm dieses Angebot am 21. März an. Nach dreimonatlicher Ungewißheit über die Zukunft des Weinbauinstituts war so endlich nach 4jähriger ungenügender Unterbringung dem Institut ein Heim gegeben, das ihm eine Entwickelung ermöglicht. Die Räume des Peterhofes, die bisher von städtischen Ämtern benutzt waren, wurden schon Mitte Juni geräumt und unter Berücksichtigung der Wünsche des Weinbauinstituts hergerichtet, sodaß schon am 31. Juli der Umzug des Instituts von der Bismarckstraße 9 in das neue Institut ermöglicht wurde. Außer einer Vierzimmerwohnung im Erdgeschoß und einer Zweizimmerwohnung im Dachstock und außer den Kellerräumen, die am 1. Juli 1925 an das Institut übergingen, wurden alle Räume des Peterhofes dem Institut geräumt, sodaß es jetzt über 21 Räume, darunter ein Hörsaal, sowie über breite für Sammlungszwecke sehr geeignete Gänge verfügt. Infolgedessen wurde auch gleich mit dem Einzug des Instituts ein Weinbaumuseum eröffnet, in welchem der badische Weinbau und die Kellerwirtschaft an Hand von Modellen, Bildern, Tafeln, Präparaten und Altertümern vorgeführt werden.

Dr. Geßner wurde im Berichtsjahr als Regierungsbotaniker angestellt, Weinbauinspektor Dümmler zum Weinbauoberinspektor ernannt und Landwirtschaftsinspektor Hechinger vom 1. Juli bis 20. September am Institut aushilfsweise beschäftigt.

Der Beirat des Instituts tagte am 29. Januar. Es schied Bürgermeister Marko von Ettenheim aus dem Beirat aus, dafür wurde Kreisrat Sulzberger von Wolfenweiler berufen.

Der Institutsdirektor wurde von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft zum ordentlichen Mitglied des Ausschusses der Obst- und Weinbauabteilung und zum ordentlichen Mitglied des Unterausschusses für Rebenveredelung gewählt. Vom Deutschen Weinbauverband wurde er als Mitglied des Ausschusses für Schädlingsbekämpfung und des Ausschusses für Reblausbekämpfung und Rebenveredelung gewählt. Als beratende Mitglieder wurden in den letztgenannten Ausschuß auch Weinbauoberinspektor Dümmler und Weinbauinspektor Meinke gewählt.

Für die Koblenzer Ausstellung hat das Weinbauinstitut die Vorbereitungen für das Land Baden übertragen erhalten.

Der Geschäftsumfang des Instituts hat sich dermaßen vergrößert, daß nur bei stärkster Inanspruchnahme der Beamten die Arbeit bewältigt werden konnte. Da dieser Zustand aber auf die Dauer nicht haltbar ist, muß eine weitere Personalvermehrung eintreten.

Digitized by Google

II. Einrichtung des Instituts.

Mit der Übersiedelung des Instituts in den Peterhof waren zahlreiche Einrichtungs-Gegenstände anzuschaffen. Außerdem boten die Räume des Peterhofes die Möglichkeit, das geplante Weinbaumuseum einzurichten. Zahlreiche Stellen unterstützten diese Absicht durch Geldspenden, durch geschenk- oder leihweise Überlassung von Gebrauchs- und Ausstellungsgegenständen. So war es möglich, schon ein Vierteljahr nach Einzug in das Institut das Weinbaumuseum zu eröffnen.

Eine weitere reichliche Ergänzung erfuhr im Berichtsjahr auch die Lichtbildersammlung, von welcher Kopien an mehrere landwirtschaftliche Winterschulen für Unterrichtszwecke abgegeben wurden.

III. Schädlingsbekämpfung.

Wie in früheren Jahren wurde auch im Berichtsjahr durch eine Rundfrage die Häufigkeit und Art der Sauerwurmpuppen festgestellt. Darunter war mit erheblichen Schädigungen durch den Heuwurm vor allem in der Markgrafschaft und Ortenau zu rechnen.

Auch die Vorhersage zur Bekämpfung der pilzlichen Rebkrankheiten wurde wie in früheren Jahren durchgeführt und die Zeitpunkte zum Spritzen und Schwefeln bekannt gegeben.

Die Anbauversuche mit Pyrethrum cinerariaefolium lieferten reichlich Blüten, die an eine chemische Fabrik gesandt wurden zwecks Herstellung eines insektentötenden Extraktes.

Die Zahl der geprüften Apparate und Schädlingsbekämpfungsmittel betrug 61, davon waren 18 Präparate gegen Peronospora und 19 gegen Heu- und Sauerwurm zu prüfen. Eine ganze Anzahl weiterer Präparate mußte aus Personal-Mangel und wegen Mangel an genügender Rebfläche abgelehnt werden. Unter den untersuchten Mitteln befanden sich eine ganze Reihe brauchbarer zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms. Im einzelnen ist darüber schon in Nr. 1/2 1925 von Weinbau und Kellerwirtschaft berichtet worden.

Praktische Versuche zur Bekämpfung der Chlorose durch Begießen des Bodens mit Eisenvitriol und zur Bekämpfung der Kräuselmilbenkrankheit an Taylorreben durch „Solbar" wurden ebenfalls durchgeführt.

IV. Weinbautechnische Versuche.

Der im Jahre 1923 begonnene Laubbehandlungsversuch wurde auch im Berichtsjahr durchgeführt. Das Versuchsergebnis des Jahres 1924 ergibt sich aus folgender Tabelle.

	Über dem Geschein wurden belassen				Unmittelbar über dem Geschein eingekürzt
	2 Blätter	4 Blätter	6 Blätter	alles	
Mostgewicht:	66.8°	72.1°	74°	77.1°	68°
Gesamtsäure ‰	8.04	7.97	7.7	7.62	7.8

Hierdurch wird wieder bestätigt, daß das Mostgewicht der Trauben umso höher ist, je mehr Assimilationsfläche man am Stock beläßt und daß das Einkürzen direkt über dem Geschein das Mostgewicht vermindert. Mit Zunahme des Mostgewichts geht die Abnahme des Säuregehaltes parallel.

Ein anderer Versuch, mit Gutedel angestellt, sollte die Frage klären, ob es zweckmäßiger ist, 2 Strecker von je 6–7 Augen oder einen Flachbogen mit 12–14 Augen zu wählen. Die Rebstöcke mit 2 Streckern lieferten 142 kg, die gleiche Anzahl Reben mit Flachbögen 190,5 kg Trauben. Der Versuch wird fortgesetzt.

Außerdem wurde ein Versuch eingeleitet, um verschiedene Arten des Heftens auszuproben, und zwar:

1. 2 Biegedrähte, 1 Paar bewegliche Heftdrähte.
2. 4 wechselweitig feststehende Drähte.
3. 4 auf einer Seite des Pfostens angebrachte Drähte.

Die Loslösung der intensiver verankerten Rebruten unter 2 und 3 machte beim Rebschnitt keine nennenswerte Mehrarbeit, dagegen standen die Reben unter 2 und 3 viel geordneter und es kam bei dieser Heftweise seltener vor, daß sich Triebe in die Rebzeile hineinlegten und besonders geheftet werden mußten. (Fortsetzung folgt.)

❖

Kleine Mitteilungen

Weinsteuer.

Im Reichstag fand in der zweiten Lesung des Weinsteuergesetzes ein Antrag der Regierungsparteien Annahme, den Steuersatz für Schaumweine auf 30% zu belassen und in der Zeit vom 1. August 1925 bis zum 1. September 1927 die Weinsteuer auf 15% festzusetzen. Es fand ferner Annahme ein Antrag, 1/3 des Ertrages der in der Zeit vom 1. Juli 1925 bis 30. Juni 1927 aufkommenden Weinsteuer zur Behebung der Not des Winzerstandes zu verwenden.

Die Eröffnung der Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz.

Am Samstag, den 8. August wurde die Reichsausstellung in Koblenz mit einem Festakt im Stadttheater und anschließendem Rundgang durch die Ausstellung eröffnet. Zu dieser Feier waren gegen 300 Personen aus allen Teilen des Reiches anwesend. Noch niemals ist eine Weinbau- und Kellerwirtschaftsausstellung in solchem Umfang, solcher Reichhaltigkeit und solcher geistiger Durcharbeitung des gesamten Stoffes in Deutschland gezeigt worden. Aber die Ausstellung hat auch nicht den Zweck gewöhnlicher Ausstellungen, sie soll vielmehr im Rahmen der Jahrtausendfeier der Rheinlande auch die wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung des Deutschen Weines gebührend herausheben, um weiteste Kreise davon zu überzeugen, daß auch der deutsche Wein ein Bindeglied zwischen den deutschen Stämmen darstellt.

Bei der Bedeutung, die diese Ausstellung beanspruchen darf, ist es nötig, auf die wichtigsten Abteilungen in dieser Zeitschrift noch besonders zu sprechen zu kommen.

Weinbauliche Irrtümer.

Der „Pfalz-Wein" berichtet über die Winzerversammlung in Neuweier und schreibt dabei den Satz: „Mit Entrüstung nahm die Versammlung von der Mitteilung Kenntnis, daß bei der landwirtschaftlichen Ausstellung in Stuttgart wohl verschiedene französische Weine, aber nicht ein einziger Pfälzer Wein geschenkt wurde." Das ist natürlich in jeder Form unrichtig. Es gehört aber eine Portion Naivität dazu, zu glauben, daß bei einer Generalversammlung der badischen Winzer an einem der bedeutendsten Weinplätze Badens ausgerechnet für den Pfälzer Wein Propaganda gemacht würde!! Es muß selbstverständlich badischer Wein heißen. Was über den nach Baden gelangten Pfälzer Wein gesagt wurde, klang wenig schmeichelhaft. K. M.

Digitized by Google

Elsässische Erfahrungen mit der Wurmbekämpfung.

Nach einem Vortrag, den E. Sick von der Landwirtschaftlichen Versuchsstation in Colmar im elsässischen Weinbauverband gehalten hat, bewährten sich bei vielen Winzern die Pyrethrum-Brühen im Sommer 1924 nur schlecht, während die Anstalt mit solchen Brühen 90 % der Würmer abtötete. Günstigster Zeitpunkt für die Anwendung: sobald die kleinen Würmer in den Gescheinen zu sehen sind. Auch mit Arsenmitteln waren die Erfolge der Anstalt günstig, wenn man frühzeitig spritzt und nicht wartet, bis die Stöcke dicht belaubt sind. Nach der Rebblüte ist die Anwendung von Arsenpräparaten in Frankreich verboten. Hier kommt deshalb für die Sauerwurmbekämpfung nur Nikotin in Frage, von dem leider viel minderwertige Ware sich im Handel befindet. Den Ankauf des Nikotins sollten sich die Organisatonen angelegen sein lassen. Man verwendet 150 g Reinnikotin auf 100 l. Nimmt man mehr, so ist der Erfolg noch größer, aber es kann dann auch eine gesundheitliche Schädigung der Arbeiter eintreten. Der Erfolg hängt weiter von der Art ab, wie die Arbeit ausgeführt wird. Im kleinen taucht man die Träubchen in die Flüssigkeit ein, in der großen Praxis verwendet man Revolverzerstäuber. Kommt man mit der Bekämpfung zu spät, ist der Wurm also schon in der Beere, so ist der Erfolg ebenfalls gering und auch dann, wenn der einbindige und bekreuzte Wickler zu verschiedenen Zeiten auftreten. Es empfiehlt sich deshalb, zwischen 15. und 20. Juli zum erstenmal und 10 Tage später zum zweitenmal zu nikotinisieren. Wenn viele Winzer auch mit Nikotin Mißerfolge haben, so sind hierfür dieselben Ursachen schuldig, wie bei Mißerfolgen mit Arsenmitteln: die nicht genügend intensive Bekämpfungsarbeit. K. M.

Gepanschter Pfälzerwein in Baden.

Wieder ist ein Fall gerichtlich aufgedeckt worden, der zeigt, wie in der Pfalz „Wein" fabriziert wird. Ein Winzer und Weinkommissionär Ziegler aus Weyher hat Wein nachgemacht, indem er Tresterwein dem Wein zusetzte, oder in einem andern Fall, indem er Hefe, Wasser und Zucker zu „Wein" machte. Solche „Weine" erhielten Wirte in Leopoldshafen, in Bruchsal, in Blankenloch und ein Konditor in Bruchsal. Der Angeklagte erhielt sechs Wochen Gefängnis und 400 Mk. Geldstrafe sowie wegen mangelnder Buchführung weitere 100 Mk. Geldstrafe. Es handelt sich im ganzen um 5000 l nachgemachten Weines. Das Amtsgericht in Edenkoben hat diesen Schmierer noch viel zu sanft beurteilt. Wann lernen unsere badischen Wirte endlich, den Pfälzer-Wein abzulehnen und ungepanschten badischen Wein zu kaufen?

Die Vorteile der Rebbergzusammenlegung.

Auf der am 20. Januar ds. Js. stattgefundenen Tagung des Schweizerischen Obst- und Weinbauvereins wurden verschiedene auch für uns sehr interessante Vorträge gehalten: 1. über „Die Aufgaben von Genossenschaften auf dem Gebiete des Weinbaues", 2. über „Genossenschaftliche Bestrebungen auf dem Gebiete der Weinverwertung" und 3. über „Die Vorteile der Rebbergzusammenlegung". Das Referat über den ersten Vortrag finden unsere Leser in Nr. 5 auf S. 50. Über die Vorteile der Rebbergzusammenlegung sprach, nach der Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau, Nationalrat D. Burkhard-Abegg, der der früher so schön geschlossenen Weinberge der Ostschweiz gedachte und den Rückgang und die Auflösung derselben in zerstreute Areale auf die ausländische Konkurrenz, auf die Erzeugung von Kunstwein, auf das starke Auftreten der Rebkrankheiten einschließlich der Reblaus, sowie auch auf die erhöhte Schwierigkeit in der Ausführung der Arbeiten, verursacht durch das Aufblühen der Industrie, zurückführte. Diese zerrissenen Weinberge, die nicht allein das Landschaftsbild verunstalteten, sondern auch besonderen schädigenden Einwirkungen ausgesetzt seien (geringerer Ertrag der Randzeilen und spätere Reife der Trauben derselben, vermehrte Verunkrautung, Schaden durch anstoßende Baumpflanzungen, vermehrter Vogelfraß), sollten wieder geschlossen werden. Die Arbeit der Rebberggenossenschaften sollte deshalb mit der Zusammenlegung des Rebbergbesitzes beginnen. Bei Neupflanzung eines Berges wird die Güterzusammenlegung vorher gemacht, und zwar in der Weise, daß diejenigen Besitzer, welche Reben wünschen, ihr Land an einem Stück oder bei größeren Rebbergen auch an mehreren Stücken beieinander erhalten; während die Besitzer, die keine Reben mehr halten wollen, ihr Land neben den für Rebkultur bestimmten Abschnitten bekommen. Die Besitzer der geschlossenen Rebkomplexe geben sich in den Genossenschaftsstatuten Vorschriften, die dem gemeinsamen Zwecke dienen. Darnach hat ein Besitzer, der keine Reben mehr halten, also roden will, dies der Genossenschaft anzuzeigen. Diese hat auf seine im Rebberg drinliegende Parzelle das Verkaufs- oder Abtauschrecht. Sie wird die Parzelle für sich selbst oder zu Händen anderer Weinbauern erwerben, oder aber — wenn dies angeht — die im Rebberg drinliegende mit einer Randparzelle vertauschen. Dann kann der Besitzer, der keine Reben will, dort roden und der Besitzer der früheren Randparzelle erhält seine Reben im Innern des Berges. Erfolgt über die gegenseitige Wertbemessung keine Einigung, so hat eine Schätzungskommission den Kauf- resp. Abtauschwert festzusetzen. Will der Abtretende um diesen Preis die Reben nicht abgeben, so muß er sie weiter erhalten und bearbeiten. Auch bei den alten Reben ist eine Zusammenlegung und spätere Bewirtschaftung nach diesen Grundsätzen möglich. Man wird dann ähnlich wie auf dem Felde den Wert des Bodens und der Reben zu schätzen haben.

Die Genossenschaft könnte sich dann vielleicht noch weitere Vorschriften geben über die anzupflanzenden Rebsorten, über Setzweite, und könnte auch gemeinsam Bodenbearbeitungsmaschinen anschaffen, Rebschulen anlegen, evtl. gemeinsame Schädlingsbekämpfung durchführen usw. Dlr.

Zur Antialkoholbewegung.

Mit welchen unlauteren Mitteln der „Ausschuß für Alkoholverbot in Deuschland", Sitz Darmstadt, arbeitet, zeigt so recht eine jüngste Veröffentlichung desselben. In dieser wird klipp und klar, ohne jegliche Sachkenntnis, auf Grund von Aussagen eines „früheren Weinbergbesitzers", nachgewiesen, wie die Weinbaubetriebe bei einem Alkoholverbot am besten umgestellt werden könnten: die meisten Weinberge ließen sich leicht in fruchtbare Getreide-, Kartoffel-, Rüben- und Kleeäcker verwandeln, steile und steinige Weinbergslagen eigneten sich vorteilhaft für den Obstbau, bei mittleren und schlechteren Weinbergslagen wären Wald und Wiesen nutzbringend, gute Weinbergslagen können zur Gewinnung von alkoholfreien Traubenmosten beibehalten werden, Weinhandlungen wandelt man zu Lebensmittelgeschäften um, die vielen unnötigen Wirtschaften sind für die innere Mission oder für Kleinwohnungen zu gebrauchen, Weinkeller werden zu Obst- und Lebensmittel-Lagerräumen.

Der Deutsche Weinbauverband, der sich den solchen Unsinn verzapfenden „früheren Weinbergsbesitzer" einmal näher ansehen wollte, konnte leider vom Präsidenten des „Ausschusses für Alkoholverbot in Deutschland" den Namen nicht erfahren. Man hatte sich wohl auch den „früheren Weinbergsbesitzer" zur besseren Wirkung nur erdacht. Es ist dies aber wieder einmal ein Zeichen dafür, wie den Alkoholgegnern alle Mittel recht sind, wenn sie nur zur Erreichung ihrer verwerflichen Ziele dienen. Ständige Wachsamkeit und Abwehr unsererseits ist deshalb immer wieder am Platze. Dümmler.

Anwendung künstlicher Dünger im Rebbau.

In der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau stehen sehr beachtenswerte Ausführungen über das Düngen der Weinberge, die wir unseren Lesern im Auszug kurz wiedergeben wollen. Auch wo Stallmist vorhanden ist, erst recht aber dort, wo er zeitweise knapp wird, empfiehlt sich die planmäßige Anwendung künstlicher Düngemittel, für welche die Reben sehr dankbar sind. Da die genaue Feststellung des Nährstoffbedürfnisses im Weinbau sehr schwer ist, düngt man nach allgemeinen Düngungsgrundsätzen. Dabei muß berücksichtigt werden, daß bei den tief gehenden Rebwurzeln die Dünger vielfach erst in 2—3 Jahren zur Wirkung kommen. Die Rebe verlangt viel Stickstoff und Kali, weniger Phosphorsäure. Verwendung von Kali wird in manchen Fällen ganz besonders lohnen. Stickstoffzusatz bewirkt kräftige Laub- und Holzentwicklung, ist also dort angebracht, wo der Holzwuchs zu wünschen übrig läßt. In der Regel wird man alle 3 Jahre misten. In den übrigen Jahren wird man 40 kg Phosphorsäure (z. B. 200—250 kg 18%iges Superphosphat), etwa 50 kg Kali (= 200 kg Kalisalz 30%ig) und 100—200 kg schwefelsaures Amoniak auf den ha geben. In schlecht gedüngten Rebstücken muß man diese Zahlen noch erhöhen. Am besten düngt man jährlich in nicht zu großen Zahlen, und zwar vor dem Umgraben im Frühjahr. Sehr gut ist auch Düngung mit Komposterde, Grabenaushub oder mit Torfmull. In schweren, nassen Böden wird durch zu kräftige Mistdüngung oft Chlorose hervorgerufen. Hier sollte man einen Teil des Mistes stets durch Handelsdünger ersetzen. K. M.

Digitized by Google

Rundschau

Neue Reblausherde. In der Gemeinde Sasbach a. K. (Baden) wurde ein neuer Reblausherd entdeckt. In der Pfalz sind noch Herde in Hainfeld und Weyher, mitten im ausgedehntesten Weinberggelände, nachgewiesen worden, in Hessen in der Gemeinde Niederhilbersheim.

Eine Studienreise in die Schweiz wird vom 10. bis 18. September in die schweizerischen Weinbaugebiete auf Veranlassung des Deutschen Weinbauverbandes stattfinden, um den mit der Reblausbekämpfung betrauten Personen einen Einblick in die schweizerischen Bekämpfungsmaßnahmen zu gewähren. Die Reise geht in das Zürcher-, Bieler- und Genferseegebiet.

Zur Krisis im luxemburgischen Weinbau.

Die gegenwärtige Lage des Weinbaues in Luxemburg ist gleich unglücklich wie die des deutschen Weinbaues. Die Luxemburger Weinzeitung sagt in Nr. 10 dieses Jahrgangs, daß die Winzer während der letzten 6 Jahre mit Defizit arbeiten. Während im Jahre 1902 bei der Katasterrevision die Kulturkosten auf 1600 Franken pro Jahr und Hektar festgesetzt werden konnten, betragen diese heute wenigstens das Fünffache = 8000 Fr., abgesehen von den Zinsen, der Abnützung der Geräte usw. Für die Gesamtweinbaufläche von 1675 Hektar bedeutet dieses einen Gesamtaufwand von 13065000 Fr. pro Jahr und 78390000 Fr. für die letzten 6 Jahre zusammen. Da nun in diesem Zeitraume 68013 Fuder Wein zu einem Gesamt-Mostpreise von 71973200 Fr. geerntet worden sind, so ergibt sich für die 6 Jahre ein Defizit von 6416800 Fr., oder 1069466 Fr. Defizit pro Jahr. Die Hauptursache der Krisis erblickt man darin, daß die Weinpreise in keinem richtigen Verhältnis zu den Erzeugungskosten stehen. Während der 10 Jahre vor dem Kriege erzielte man im Durchschnitt rund 500 Fr. pro Fuder, während der 6 Jahre nach dem Kriege 1060 Fr., also kaum etwas über das Doppelte, während die Kulturkosten wenigstens das Fünffache von früher betragen.

Die Auslassungen der Luxemburger Zeitung kommen zu dem Schlusse, daß unter den jetzigen Verhältnissen der heimische Weinbau in seiner Existenz bedroht ist und daß mit allen Kräften nach geeigneten Mitteln zur Herbeiführung besserer Verhältnisse gesucht werden müsse, wobei man auf die Unterstützung des Staates rechnen könne. Dümmler.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus der Ortenau (6. 8. 25). Obwohl in allen Reborten der Ortenau der Heuwurm stark aufgetreten war und infolgedessen angenommen wurde, daß die durch diesen Schädling angerichteten Schäden recht beträchtlich sein müßten, so kann nunmehr doch die erfreuliche Tatsache festgestellt werden, daß der Behang durchweg reichlicher ist, als erwartet wurde. Selbstverständlich sind überall Heuwurmschäden entstanden und manche Sorten, wie der Elbling und der Riesling, haben stellenweise durch Wurmfraß empfindlich gelitten. Trotzdem ist im Durchschnitt der Behang sehr befriedigend. Besonders Burgunder und Ruländer, aber auch der Clevner versprechen eine recht gute Ernte, zumal die bisherige Entwicklung der Trauben zu den besten Hoffnungen berechtigt. Frühreifende Sorten in günstiger Lage beginnen schon jetzt weich zu werden. — Im Gegensatz zum Heuwurm scheint der Sauerwurm nicht stark aufzutreten. Vereinzelt beginnt er allerdings bereits sein Zerstörungswerk und die hauptsächlich betroffene Sorte ist wiederum der Elbling. Die Bekämpfung des Schädlings hat man überall intensiv mit Uraniagrün und Dr. Sturm's H. & S.-Mittel durchgeführt, vereinzelt auch mit Nikotinbrühen, denen man wieder mehr Beachtung schenkt, weil man sie für wirksamer hält als die Arsenpräparate. — Neben dem Sauerwurm finden sich häufig Spuren vom Äscherig und Beschädigungen der Beeren durch Hagelschlag. Diese Schäden sind aber nicht so groß, daß dadurch das günstige Bild des derzeitigen Rebstandes wesentlich beeinflußt werden könnte. Mke.

Freiburg, 17. 8. 25. Infolge des günstigen Wetters haben sich die Reben weiter sehr gut entwickelt. Rote Traubensorten beginnen schon ihre Beeren zu färben. Hier und da tritt der Aescherig stärker auf, besonders am Elbling. Der Sauerwurm hat sich nur in wenigen Lagen eingestellt, in denen die Bekämpfungsmaßnahmen nicht intensiv genug durchgeführt wurden. Wenn das gute Wetter weiter anhält, steht in quantitativer wie auch qualitativer Hinsicht ein guter Herbst in Aussicht.

Kaiserstuhl und Tuniberg. Die Entwicklung der Reben läßt nichts zu wünschen übrig. Infolge des anhaltend guten Wetters gehen viele Trauben schon in den Wein. Leider macht sich in den Wurmlagen der Sauerwurm mitunter stark bemerkbar. Daneben tritt auch der Aescherig in einzelnen Reblagen sehr stark auf. Im großen und ganzen dürfte aber überall dort, wo die Bekämpfungsmaßnahmen intensiv durchgeführt wurden, ein zufriedenstellender Herbst zu erwarten sein. Nennenswerte Weinverkäufe fanden nicht statt. Rdr.

Rheinhessen. Der Stand der Weinberge läßt bis jetzt nichts zu wünschen übrig, nur in geringen Lagen dürfte der Behang besser sein. Zurzeit ist die Nachfrage nach Konsumweinen etwas lebhafter. 1924er wurde in der Umgegend Wörrstadts und Alzey zu Mk. 500 je 1200 Liter verkauft, Oppenheim setzte 1924er Wein aus Höhenlagen zu Mk. 750 und solche aus besseren Lagen zu Mk. 950—1100 das Stück ab.

Rheinpfalz. Wenn der jetzige Behang, der schon zu reifen beginnt, keinen nennenswerten Abgang mehr erleidet, darf bei fortgesetzt gutem Wetter mit einem guten Mittelherbst gerechnet werden.

Ungarn. Man rechnet bei dem guten Behang der Reben, der fast kaum durch Krankheiten Einbuße erlitt, mit einer Rekordweinernte. Es besteht allerorts fieberhafte Nachfrage nach Faßraum, und jetzt werden bereits Vorverkäufe auf die neue Ernte getätigt, und zwar für 2000 Kronen je Liter.

Jugoslawien. Durch das regnerische Wetter ist das Auftreten der Peronospora sehr begünstigt worden. Der bisher zu erwartende Rekordertrag ist leider bis zu 35—40 % zu Grunde gerichtet. In manchen Gegenden sind auch Hagelschäden zu verzeichnen. Der Weinmarkt ist nicht besonders belebt. Man klagt allgemein über die fehlenden Handelsabkommen.

Spanien. Da die Reben durch Krankheiten fast kaum gelitten haben, verspricht man sich einen guten Herbst. Der Markt ist ruhig. Man spricht von folgenden Preisen: Rot- wie Weißwein 2,25 Pesetas, Vendrell rot 1.75, Panadés 3.50, mit Schwefel stummgemachte Weine 2.50 bis 2.75 Pesetas, alles je Grad und Last von 121,6 Liter.

Portugal. Der Mehltau hat infolge der starken Regenfälle große Schäden verursacht. Der zu erwartende Herbst wird dadurch sehr geschmälert, und die Preise für die noch lagernden Weine steigen dauernd. Rdr.

Der Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer im Juli 1925.

Für die Entwicklung des Weinstocks war die Witterung im allgemeinen günstig. In geringen Lagen erreichte die Blüte erst zu Beginn des Monats ihr Ende. Die Weiterentwicklung der Fruchtansätze verlief aber zufriedenstellend, ebenso wie das Wachstum des Holzes. Infolge des starken Heuwurmschadens sind die Trauben fast durchgehend lockerbeerig. Von Krankheiten konnte die Peronospora nur vereinzelt festgestellt werden. Ein drittes Spritzen gegen Peronospora wurde zumeist in der zweiten Monatshälfte durchgeführt. Auch das Oidium trat nur vereinzelt auf. Erhebliche Sorge bereitete den Winzern dagegen der rote Brenner. Bei der im zweiten Monatsdrittel herrschenden Trockenheit breiteten sich die Flecken auf den befallenen untersten 4 bis 5 Blättern der Triebe immer mehr aus. Die untersten Blätter waren auch zum Teil bereits abgefallen. Auch in frühgespritzten Weinbergen zeigten sich etwa vom 20. Juli an die Blattflecken auf den ersten 4 Blättern. Eine zweite Infektion an höher stehenden Blättern konnte bisher mit Sicherheit nicht festgestellt werden. Die Entwicklung der Trauben wurde in stark vom roten Brenner befallenen Weinbergen durch den Ausfall an Blattmasse sichtlich gehemmt. Wie bisher waren die Brennerschäden umso stärker, in je weniger gutem Ernährungszustand sich die Reben befanden, während gut gedüngte bzw. auf tiefgründigem Boden stehende Weinberge völlig verschont blieben. Gegen Ende des Monats traten die durch den roten Brenner verursachten Blattflecken nicht mehr so stark in Erscheinung, weil bis dahin die meisten befallenen Blätter

Digitized by Google

bereits abgefallen waren. Konidien konnten bisher auf den befallenen Blättern nicht gefunden werden. – Der Flug der Sauerwurmmotten begann etwa um die Mitte des Monats, und zwar nicht sehr stark, offenbar, weil die große Hitze, welche vom 16. bis zum 22. anhielt, dem Schädling erheblichen Abbruch getan hatte. Der Hauptflug war am 26. beendet. Die ersten sauerfaulen Beeren wurden am 27. gefunden. Die Winzer machten alle Anstrengungen zur Bekämpfung des Schädlings, indem sie der letzten Peronosporaspritzung Uraniagrün usw. zusetzten oder mit Sturmschem Mittel stäubten.

So haben sich die durch den starken Heuwurmschaden sehr getrübten Ernteaussichten infolge der günstigen Entwicklung der Trauben und des bis auf den roten Brenner unbedeutenden Auftretens von Krankheiten etwas gebessert. Dr. Z.

Schluß des redaktionellen Teils.

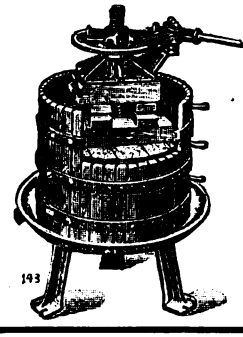
Geschäftliche Mitteilungen.

Ortenauer Herbstmesse. Nach den schönen Erfolgen, die die Ortenauer Herbstmesse in Offenburg im vorigen Jahre hatte, wurde von der Ausstellungsleitung beschlossen, dieselbe nun für jedes Jahr einzuführen. So wird vom 26. bis 30. September in den landwirtschaftlichen Hallen zum zweiten Male eine Messe abgehalten werden. Eine große Abteilung wird dem Weinbau gewidmet sein. Schon jetzt sind viele Ortenauer und mittelbadische Edelweine zur Prämiierung und zum Verkaufe angemeldet. Die fachmännische Weinkostprobe wird einen überzeugenden Beweis für die Leistungen des badischen Qualitätsweinbaues erbringen. Ein Besuch der Veranstaltungen in Offenburg verspricht für jeden Interessenten lohnend zu werden.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Original
Mayfarth

Spindelpressen und Mühlen
Ph. Mayfarth & Co.
Frankfurt a. M.
Maschinenfabrik Abteilung Pressenbau

Maschinenfabrik
BADENIA
vorm. Wm. Platz Söhne A.-G.
WEINHEIM (Baden)
Seit Jahrzehnten Keltern

Spezialbau Obstmühlen

Der Verlag
kauft
die Nummern des ersten und zweiten Jahrganges, sowie Nr. 2, 4 und 6 des dritten Jahrganges
zurück
und bittet um Angebote.
Weinbau und Kellerwirtschaft
Freiburg im Breisgau
Bismarckstr. 21

Ortenauer Herbstmesse
Vom 26. bis 30. September 1925 in den Landwirtschaftlichen Hallen in
Offenburg
Ausstellung, Prämiierung und Kaufgelegenheit von:
Landw. Saatgut, Obst, Obstwein und Konserven, Edelbranntwein
Ortenauer und Mittelbadische Edelweine, Gartenbauerzeugnisse, Bienenzuchtprodukte
Pflanzenschutz und Düngemittel, Landw. Maschinen und Geräte, Literatur
Fachmännische Weinkostprobe
Schweineschau, Großviehprämiierung und Geflügelschau
Großes Kindertrachtenfest und sportliche Veranstaltungen
Auskunft und Anmeldungen Rathaus Offenburg Zimmer Nr. 11

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 3. September 1925 | Nr. 17

Inhalt: Biermann: Der Weinbau im Rheingau (mit 6 Textabbildungen) S. 155; Felix Mayer: Der Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer S. 160; A. Dümmler, Die Ergebnisse der Anbauversuche mit Pfropfreben in Baden S. 162; K. Müller, Die wissenschaftliche Ausstellung auf der Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz S. 166; Die Weinprämiierung des Ortenauer Winzervereins anläßlich der Schwarzwälder Gewerbeausstellung in Gengenbach S. 169; Kleine Mitteilungen S. 170; Rundschau S. 171; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 171; Vereinsnachrichten S 172; Fragen und Antworten S. 172; Bücherbesprechungen S. 173; Personalia S. 173; Geschäftliche Mitteilungen S. 173.

Der Weinbau im Rheingau.

Von Weinbauoberlehrer Biermann-Geisenheim.

(Unter Mitbenützung des Schriftchens:
„Die Staatl. Domänen-Weinbauverwaltung im Rheingau".)
Mit 6 Textabbildungen.

Das Rheingauer Weinbaugebiet umfaßt die Weinberge auf der rechten Rheinseite von Niederwalluf bis Lorchhausen. Meistens rechnet man auch die Weine der Gemarkung Hochheim und des Wiesbadener Neroberges zu den Rheingauer Erzeugnissen. In diesem herrlichen Gebiete wachsen Weine von ganz besonderer Güte. Hier werden die weltbekannten Weinmarken gewonnen, die jeden Weinkenner in Begeisterung versetzen. So ist weithin bekannt der Steinberger Kabinettwein, der Schloß Johannisberger,

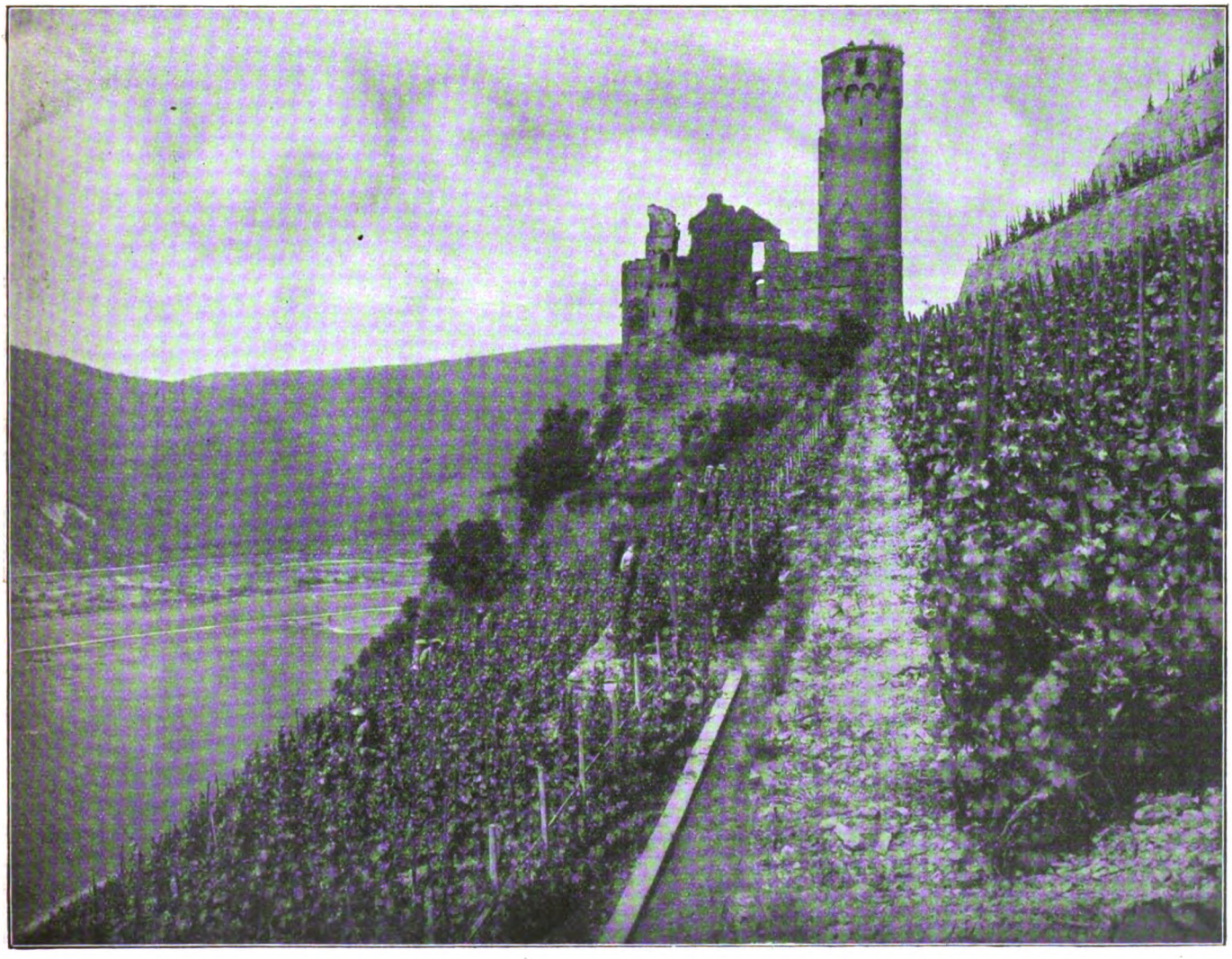


Abb. 1. Schädlingsbekämpfung in der Lage „Schloßberg" bei Rüdesheim. Im Hintergrund Burgruine Ehrenfels, unten der Rhein.

Digitized by Google

der Rauenthaler, der Rüdesheimer, der Markobrunner, der Gräfenberger, Schloß Vollradser, Hochheimer, Eltviller, Aßmannshäuser, Oestricher, Winkler, Geisenheimer, Hattenheimer usw.

Unterhalb Rüdesheim wächst auf dem heißen Tonschiefer von Aßmannshausen der blaue Spätburgunder (Klebrot), der dort den besten deutschen Rotwein, den wundervollen „Aßmannshäuser" mit seinem feinen Mandelgeschmack liefert. Daran schießt sich die größte Rheingauer Weinbergsgemarkung der Gemeinden Lorch und Lorchhausen. Auch weiter stromabwärts wachsen an den steilen Felsab-

	Rheingau	unterh. d. Rheing. bis Niederlahnstein
1. Riesling	1164,00 ha	175,32 ha
2. Orleans	3,57 „	
3. Traminer	2,00 „	16,30 „
4. Oesterreicher	620,95 „	60,30 „
5. Kleinberger	30,45 „	137,30 „
6. Gemischte Traubensorten	260,68 „	36,15 „
7. Klebrot	34,65 „	0,30 „
8. Burgunder, früher	3,50 „	0,70 „
	2119,80 ha	426,37 ha

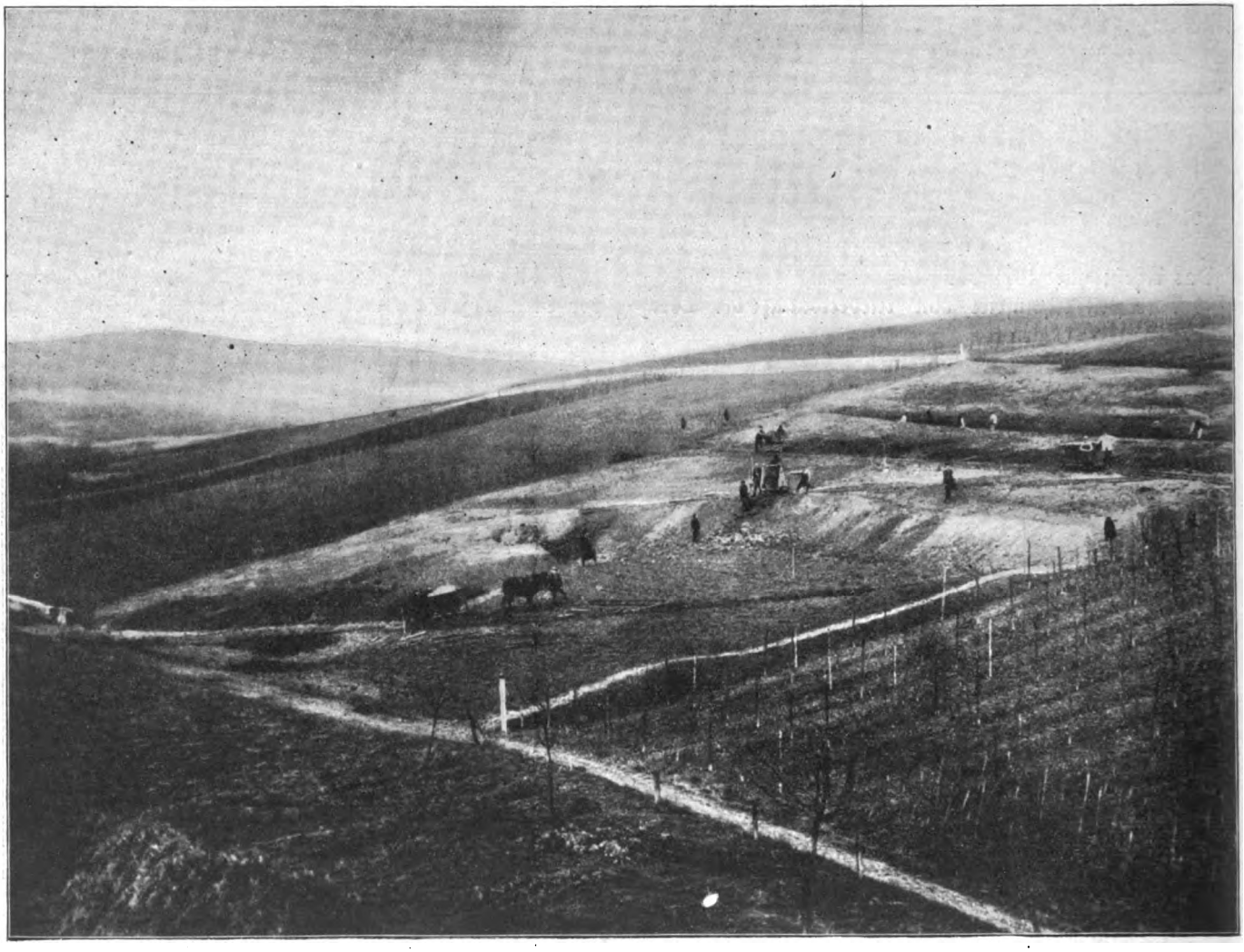


Abb. 2. Erdbewegungen in der Lage „Engelmannsberg" Domänenweingut Hattenheim.

hängen und Taleinschnitten vorzügliche, wenn auch leichtere Tischweine, die sehr geschätzt und daher durch den bedeutenden Verbrauch in wirtschaftlicher Hinsicht von nicht minderer Bedeutung sind als die Hochgewächse des eigentlichen Rheingaues. Eine größere Weinbergfläche besitzen die Orte Taub, Braubach und St. Goarshausen.

Die mit Reben bepflanzte Fläche betrug nach der amtlichen Statistik vom Jahre 1924 für den Rheingau 2497 ha, für das Rheintal unterhalb des Rheingaues bis Niederlahnstein 714 ha, wovon 2119,80 ha bzw. 426,37 ha im Ertrag stehen. Die bepflanzte Fläche verteilt sich auf die einzelnen Sorten wie folgt:

Ungefähr der vierte Teil des Weinbergareals des Rheingaues entfällt auf Großbesitz, der in erster Linie den Ruf der Rheingauer Weine gebracht hat. Die staatliche Domänen-Weinbauverwaltung besitzt in den bekanntesten Weinbaugemarkungen in den erstklassigsten Lagen ansehnlichen Weinbergbesitz, zumeist in großen zusammenhängenden Flächen (Abb. 1–4), und zwar beträgt der Gesamtbesitz gegenwärtig in der Gemarkung:

Hochheim	9,0360 ha
Rauenthal-Eltville . . .	54,3739 „
Kiedrich (Gräfenberg) . .	1,4282 „
	64,8381 ha

Digitized by Google

	Übertrag	64,8381 ha
Hattenheim	8,0483	„
Erbach (Markobrunn) . .	3,4262	„
Steinberg	27,0011	„
Rüdesheim	12,3488	„
Aßmannshausen	16,6058	„
	zusammen	132,2683 ha

oder rund 530 Morgen.

Die Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim bewirtschaftet in den Gemarkungen Geisenheim und Eibingen insgesamt 17,2975 ha Weinberge

Abb. 3. Schädlingsbekämpfung im Domänenweingut Steinberg.

(Abb. 5 u. 6). Als hervorragendste Lagen sind hier Rothenberg, Morschberg, Mäuerchen, Hohenrech, Decker, Katzenloch usw. zu nennen.

Diese staatlichen Betriebe konnten infolge der tatkräftigen Unterstützung durch das preußische Landwirtschaftsministerium sowohl auf weinbaulichem als auch kellerwirtschaftlichem Gebiete nach und nach zu Musterbetrieben ausgebaut werden, die vorbildlich und aneifernd auf die Privatbetriebe wirken und somit zur Hebung und Förderung des Qualitätsweinbaues im Rheingau wesentlich beitragen. Auch darf nicht unerwähnt bleiben, daß die Weinbaudomänen werbende Betriebe darstellen, die dem Staate nicht unerhebliche Rente abwerfen.

Die klimatischen Verhältnisse sind im Rheingau außerordentlich günstig, denn die nach Süden geneigten Rebenhügel werden durch die im Norden vorgelagerten dichtbewaldeten Taunushöhen gegen die rauhen nördlichen und östlichen Luftströmungen vortrefflich geschützt.

Die schon vorhandene intensive Wirkung der Sonnenstrahlen auf die mehr oder weniger stark geneigten Weinbergflächen (der Neigungswinkel wird häufig bei Neuanlagen noch künstlich verbessert) wird noch durch den hier fast seenartig verbreiteten Spiegel des Rheinstromes in günstiger Weise beeinflußt. Die mittlere Jahrestemperatur bewegt sich zwischen 9,5 und 10° C, die jährliche Niederschlagsmenge betrug nach Feststellung der meteorologischen Station in Geisenheim nach dem Jahresmittel von 40 Jahren, 1885 bis 1924, 504,1 ccm. Andererseits aber bedingt die große Wasserfläche höhere Luftfeuchtigkeit, die äußerst günstig auf den gesamten Pflanzenwuchs und ganz besonders auch auf die Entwicklung und Reife der Trauben im Herbste einwirkt.

Die besten Weine wachsen im westlichen Teil des Rheingaues auf einem kalireichen, leicht verwitterbarem, weißlich-

Digitized by Google

gelb, rötlich, rot oder violett gefärbten Schiefer; im östlichen Teile dieses Gebietes wächst die Rebe vielfach auf tertiärem Cyrenenmergel.

Der Weinbauer ist sorglich bedacht, den Boden durch fleißige Bearbeitung offen und unkrautfrei und durch reichliche und regelmäßige Stallmistdüngung auch stets in gutem Dungzustand zu erhalten.

Der Weinbau im Rheingau erfordert einen großen Aufwand an Arbeit und Kosten. Früher pflanzte man im Rheingau teilweise 4, heute 3 Reben an einem Ziel, von denen neuerdings die eine, wenn die beiden anderen gut angewachsen sind, entfernt wird. Auch der einschenklige Satz bürgert sich immer mehr ein. Der Abstand beträgt heute in der Zeile beim zweischenkligen Satz 90–100 cm bei einem Zeilenabstand von 1,15–1,20 m. Steht nur eine Rebe am Ziel, so wird der Stockabstand in der Zeile auf 75–60 cm verringert. Jeder Rebstock erhält eine Tragrebe von 8–12 Augen bei Riesling und 6–10 Augen bei Sylvaner und je nach Bedarf 1 oder 2 Zapfen. Das Tragholz wird in einer Höhe von etwa 25–30 cm über dem Boden beinahe wagrecht mit schwacher Wölbung nach oben gebogen und so befestigt (gegertet). Dadurch hängen die Trauben in geringer Entfernung von der Erdoberfläche, wodurch die Reife außerordentlich begünstigt wird. In älteren Anlagen steht zu beiden Seiten der Rebstöcke und in der Mitte zwischen zwei Zielen je ein Holzpfahl (meist kyanisierte Tannenrundstämme von 1,75 m Länge). Diese Rheingauer Pfahlerziehung läßt Luft und Licht nicht in dem Maße zu den Trauben gelangen wie es wünschenswert wäre. Infolgedessen bürgern sich die Drahtanlagen in Verbindung mit Heftvorrichtungen immer mehr ein.

Laubarbeiten sind: Ausbrechen der überzähligen grünen Triebe, Heften, Entgeizen und Gipfeln.

Große Sorgfalt wird auf die Bekämpfung der Krankheiten und Schädlinge verwendet, die den Ertrag eines Jahres oftmals in Frage stellen und nur mit Aufbietung aller Kräfte niedergehalten werden können (Abb. 6). In den Gemarkungen Lorchhausen, Lorch, Rüdesheim, Geisenheim, Johannisberg, Winkel, Oestrich, Mittelheim, Hallgarten und Hattenheim ist das Vorhandensein der Reblaus festgestellt.

In den letzten Jahren sind zahlreiche Amerikaner-Schnittweingärten zur Anzucht von Unterlagsreben für die Rebenpfropfung sowie Versuchspflanzungen mit veredelten Reben durch die preußische Rebenveredlungskommission angelegt worden, um gegebenenfalls durch Umstellung des Weinbaues auf den Pfropfrebenbau mit der Reblaus leben zu können.

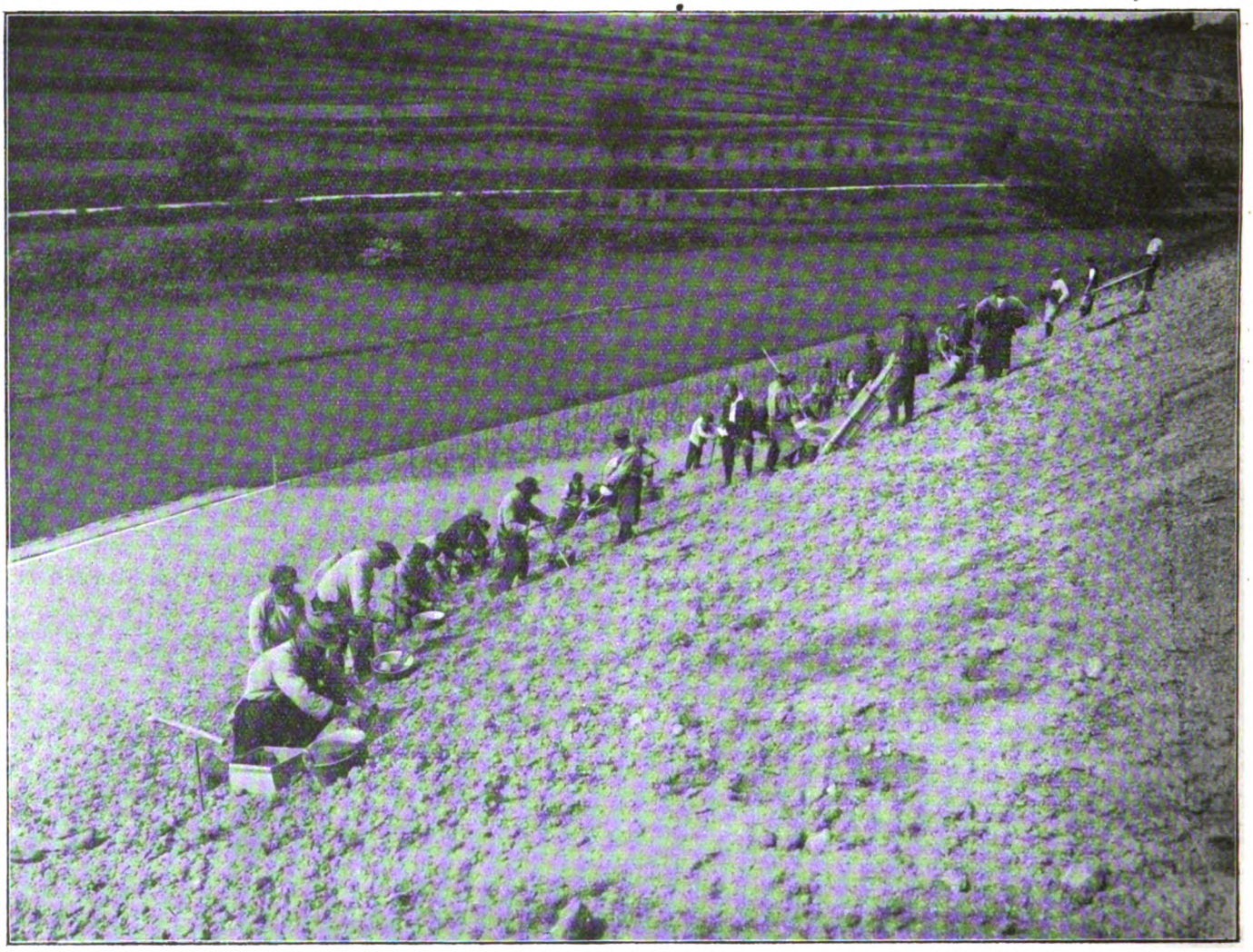


Abb. 4. Pflanzarbeiten in der Lage „Hühnerberg" Gemarkung Rauenthal.

Digitized by Google

Die Lese nimmt man im Rheingau bei Riesling so spät wie möglich, meist Ende Oktober, vor. Oft zieht sie sich bis Anfang Dezember hinaus. Die Rheingauer Weißweine erhalten ihre spezifische Art durch die Edelfäule, die alljährlich eintritt. In großen Gütern bleiben daher in guten Jahren die Trauben am Weinstock besonders lange hängen, damit dieselben durch Verdunsten des natürlichen Wassergehaltes rosinenartig zusammenschrumpfen und somit an Traubenzucker, Bukettstoffen usw. konzentrierter werden.

Auf diese Weise werden die Trockenbeeren gewonnen, deren Moste wie im Jahre 1893, 1897, 1911, 1915, 1917,

1904er	Steinberger hochfeine Trockenbeerauslese	40 000.– RM.
1911er	Rüdesheimer Burgweg, Trockenbeerauslese	41 960.– „
1911er	Steinberger	44 320.– „
1911er	Rauenthaler Wieshell, Trockenbeerauslese	48 000.– „
1911er	Kiedricher Gräfenberg „	48 320.– „
1893er	Kiedricher Gräfenberg, feinste „	51 600.– „
1893er	Steinberger „	69 640.– „
1915er	Rauenthaler Rotenberg „	77 473.– „
1915er	Rauenthaler Baiken, feinste „	86 457.– „
1920er	Rauenthaler Baiken „	101 120.– „

Leider sind die Erträge des Rheingauer Weinbaues sowohl in Bezug auf Menge als auch Güte recht unsicher. Auf ein wirklich gutes Jahr kommen zuviel geringe und

Abb. 5. Weinberganlage der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim a. Rh. Bodenbearbeitung mit Pflug.

1920 und 1921 Mostgewichte von über 200°, ja von 286° nach Öchsle aufzuweisen hatten.

Solche goldig glänzenden Trockenbeerauslesen mit ihrer honiglichen Süße, dem wunderbaren Aroma, ihrer erfrischenden Fruchtsäure, dem erwärmenden Geist, ihrer Fülle und dem unvergleichlichen Wohlgeruch können nur auf größeren Gütern und nur in kleinen Mengen erzielt werden. Deshalb erreichten denn auch deren Preise wegen ihrer Seltenheit, geringen Menge und dem Erfordernis jahrelanger Entwicklung auf dem Fasse bis zur Flaschenreife mitunter staunenerregende Höhen. So kosteten auf den Domanial-Versteigerungen zu Eberbach, Eltville und Rüdesheim das Stückfaß Auslesewein (zu 1200 l = ungefähr 1600 Flaschen Inhalt):

1900er	Erbacher Markobrunn, Trockenbeerauslese	36 120.– RM.
1897er	Hattenheim. Engelmannsberg, fst. Trockenb.-Ausl.	39 820.– „

schlechte, sodaß bei den außerordentlich hohen Bewirtschaftungskosten sehr bald die in guten Jahren erzielten Ersparnisse wieder aufgezehrt werden. Die Rheingauer Weine werden in der Hauptsache nur durch Versteigerungen auf den Markt gebracht. Die Kleinwinzer sind in den Winzergenossenschaften zusammengeschlossen, welche die geernteten Trauben ihrer Mitglieder gemeinsam einlegen, sorgsam ausbauen und dann öffentlich versteigern. Die hervorragendsten Weingüter, einschließlich der Weinbaudomänen, bilden die Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer, die alljährlich im Mai und Juni ihre großen Versteigerungen abhält. Diese stellen ein Ereignis auf dem Gebiete des Weinbaues und Weinhandels dar, denn hier werden die einzig dastehenden Hochgewächse des Rheingaues zum öffentlichen Ausgebot gebracht, die den Weltruf des Rheingauer Weinbaues begründen.

Digitized by Google

Der Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer.

Von Dr. Felix Mayer-Zeltingen.

Das Weinbaugebiet von Mosel, Saar und Ruwer verfügt über eine Rebfläche von 7327 ha = 29308 preußische Morgen oder 58 Millionen Rebstöcke. Davon entfallen auf

Trier-Stadt . .	30 ha	Kr. Wittlich . .	680 ha
Kr. Trier-Land	1400 „	„ Koblenz . .	430 „
„ Bernkastel	1400 „	„ Mayen . .	137 „
„ Cochem . .	1160 „	„ St. Goar (mit	
„ Zell . . .	1100 „	Brodenbach)	120 „
„ Saarburg .	900 „		

einen annähernd 4½fachen Rohertragswert abwirft als eine gleich große Ackerfläche. Während sich hier die Flächeninhalte von Rebland und Ackerland wie 4,7 zu 100 verhalten, stehen sich die Ertragswerte pro Hektar bereits gegenüber wie 26,8 : 100. Dem Laien tritt der relativ hohe Ertragswert des Weinbergsbodens markant in die Erscheinung durch die recht dichte Besiedelung des Mosel-, Saar- und Ruwertales und durch die maßlose Parzellierung des Bodens. Wenn auch die Mosel, Saar und Ruwer hinsichtlich der Größe der Weinbaufläche mit ihren 7327 ha hinter dem Rhein, Hessen, Württemberg, Baden und Bayern zu-

Abb. 6. Weinberganlage der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim a. Rh.
Sauerwurmbekämpfung unter Benutzung der Motorfüllpumpe von C. Platz in Ludwigshafen a. Rh.

Wenn man bedenkt, daß der Moselweinbau von der landwirtschaftlich benutzten Fläche

des Deutschen Reiches nur 0,02 %
Preußens . . . . „ 0,09 %
der Rheinprovinz . . „ 1 %

und im Stromgebiet von Mosel, Saar und Ruwer nur 4,7 % einnimmt, und wenn man ferner bedenkt, daß von der Weinbaufläche Deutschlands nur etwa 10 %, nämlich von 74342 ha nur 7327 ha auf das Weinbaugebiet von Mosel, Saar und Ruwer entfallen, könnte man versucht sein zu glauben, daß der Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer einen wirtschaftlichen Faktor von nur ganz geringer Bedeutung darstelle. Ein anderes Bild bekommt man jedoch, wenn man bedenkt, daß das Rebland im Stromgebiet der Mosel rückbleibt und nur 10 % der Weinbaufläche des Reiches verkörpert und auch bezüglich der Erntemenge von Bayern, Baden und Hessen übertroffen wird und nur 9½ % der Reichsweinernte darstellt, so wurden sie doch bezüglich des Geldwertes der gesamten Mosternte nur von Bayern überragt, das aber auch eine fast dreimal so große Anbaufläche besitzt. Der Wert der Moselweinernte macht durchschnittlich etwa 15 % des Wertes der Reichsweinernte aus. Demnach ist der wirtschaftliche Wert des Mosel-, Saar- und Ruweweinbaues doch viel bedeutender als man auf den ersten Blick glauben möchte. Die Gewächse von Mosel, Saar und Ruwer sind eben ausgesprochene Qualitätsweine, die teilweise zu den ersten Spitzen Deutschlands zählen. Der Moselweinbau verdient aber noch eine viel größere Wertschätzung,

Digitized by Google

wenn man bedenkt, daß all diese Millionenwerte alljährlich aus einem Nichts geschaffen werden, und wenn man bedenkt, daß das Weinbaugelände von Mosel, Saar und Ruwer absolutes Weinland darstellt und ehedem aus Gestrüpp, Ödland, steinigem Felsboden oder unrentabelen Lohhecken bestand. Dank der wirtschaftlichen Durchschlagskraft ist er in normalen Zeiten imstande, auf 1 qkm etwa 96 Personen zu unterhalten, während rein ackerbautreibende Kreise des Trierer Landes nur 49 Menschen auf den Quadratkilometer zu ernähren imstande sind. Der Weinbau drückt dem Moselstromgebiet seine eigene Note auf. Der Moselweinbau besteht in der Hauptsache aus stark parzellierten Familienbetrieben mit kleiner Betriebsgröße, während der Neubesitz der Saar meist wohlarrondierte und kapitalistisch betriebene Wirtschaftsinseln aufzuweisen hat.

Die Eigenart der Mosel-, Saar- und Ruwerweine.

Während noch vor etwa 70 Jahren der Weintrinker vom Moselwein sich nicht viel Gutes zu erzählen wußte und die frohe Tochter Mosella treu zur Seite, deren Weine uns je nach Jahrgang, Ort und Lage als edle, reife, mächtige, kraftvolle, blumige, vollsaftige, vornehme, schmalzige, würzige und grüngoldige Rieslingtropfen bekannt sind. Dagegen gebärdet sich der jüngere Saarwein mehr als ein Wildfang von stahliger, eleganter, flüchtiger Rasse mit feiner Blume, und der jüngste Sproß des Moselweines, nämlich das Gewächs der Ruwer, als ein rassiger, stahliger und blumiger Jüngling.

Gerade diese Weine sind durch ihren intensiven Qualitätsbau und die Umschichtung der Geschmacksrichtung heute geradezu zur Mode geworden. Er ist in seiner Eigenart Balsam auf die Wunden des Schicksals und auf die zerrütteten Nerven des modernen Menschen. Und so hat nicht nur der Weintrinker, sondern auch der Mediziner sehr bald die Eigenarten dieser Weine zu schätzen gewußt.

Der Moselwein, unter dessen Sammelbegriff auch die Saar- und Ruwerweine fallen, erheitert als Sorgenbrecher das Gemüt, belebt die ermüdeten Nerven, ermuntert zur Arbeit, reguliert das Blut, fördert den Appetit, die Ver-

Winzer! Besucht die Ausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz und den Weinbaukongreß am 5.—8. September (vgl. S. 170).

Selektioniert die Reben, damit nur von fruchtbaren Reben Vermehrungsholz genommen wird, bezeichnet falsche Sorten im Weinberg ganz genau, damit bei der Schnittholzentnahme kein Durcheinander entsteht!

Gipfelt die Reben, damit mehr Sonne an die Trauben kommt und diese besser ausreifen.

Haltet mit dem Herbsten so lange als möglich zurück. Klärt die Winzer, die kein Verständnis für Qualität haben, auf und laßt euch von diesen keinen vorzeitigen Herbst aufnötigen. Stärkt die Bürgermeisterämter in ihrem Bestreben, den Herbst möglichst lange hinauszuschieben.

Wo zu viele faule Trauben vorhanden sind, haltet, wenn nötig, einen Vorherbst, sorgt dann aber wieder für Rebenschluß.

Mit dem Abfüllen flaschenreifer 1924er Weine auf die Flasche kann jetzt bis zum Herbst die Zeit ausgefüllt werden.

Sorgt für richtige Gärverschlüsse der Fässer. Reinigt die Zuber und Fässer für das Herbstgeschäft, streicht alle mit Most in Berührung kommenden Teile mit säurefestem Lack, damit der Wein nicht Eisen aufnehmen kann und den sogen. schwarzen Bruch bekommt.

Saar- und Ruwerweine für ihn noch nicht existierten, da sie meist unter dem Sammelbegriff „Moselwein" in den Handel kamen, haben sich heute nicht allein für die Weine der einzelnen Flußtäler gewisse Geschmackstypen herausgebildet, sondern innerhalb der einzelnen Täler haben sogar die einzelnen Ortsgemarkungen nach Lage, Boden, Bau und Lese eine Eigenart ihrer Weine mit gewissem monopolartigem Charakter herausgearbeitet, die ihnen Weltruf verschafft haben.

Für den gewöhnlichen Sterblichen gab es ehedem nur 3—4 Begriffe von Moselweinen: Der Piesporter, Brauneberger, Zeltinger und der Bernkastler Doktor. Den Piesporter trank der Kutscher, der Brauneberger war ein Bowlen- und der Zeltinger ein kleiner Kirmeswein. Was noch besonderen Klang hatte von der Mosel, das war der Bernkastler Doktor. Der billigste Wein auf der Weinkarte war stets der Moselwein. Die Saar- und Ruwerweine existierten für das große Publikum noch gar nicht. Ganz anders ist es heute.

Dem mächtigen, massiven, wuchtigen und vollen Rheinwein steht seine traute, liebliche, spritzige, leichtgeschürzte und lebensdauung und verhindert die Verstopfung. Er ist daher als Tischwein vornehmlich beliebt. Er ist ein Heilmittel gegen die Grippe; er erheitert den Hypochonder und Trübsinnigen, macht den Furchtsamen mutig, die Sorgevollen fröhlich, den Schweigsamen redselig, den Einsiedler freundlich und liebenswürdig, der Abgestumpfte macht sprudelnde Witze, der Greis wird wieder jung. Der Moselwein ist die Würze des Lebens. Er ist die Milch des Alters, denn trotz der totalen Unterernährung im Weltkriege überstanden die meisten 80—90jährigen Greise an der Mosel, dank ihres Moselweines, die Hungerblockade. Er ist also eine Stütze aller schwächlichen, blutarmen und schlecht genährten Menschen. Er wirkt auch stark einer Blutzersetzung entgegen.

Nicht allein deutsche Ärzte wie Dr. Meurer in Zell, Dr. Graff in Trarbach, Richter, Friedrich Hoffmann, Ritter in Mainz Dr. Foehr und Dr. Wolf in Bonn, sondern auch englische und holländische Mediziner, wie Boerhave, haben die vorzügliche Heilkraft des Moselweins bei Nieren-, Blasen- und Gallenstein anerkannt. Und die Erfahrung lehrt, daß an

Digitized by Google

Mosel, Saar und Ruwer Steinkrankheiten gar nicht vorkommen.

Die Mosel-, Saar- und Ruwerweine fehlen auf keinem Seeschiff als das sicherste und erprobteste Heilmittel gegen den See-Skorbut, einer Geschwürkrankheit, die sich auf langen Seereisen häufig einstellt. Und gerade die Moselweine eignen sich vor den Rhein- und französischen Weinen für den Transport in heiße Zonen, da sie sich in den Tropen und unter dem Äquator unverändert in ihrem Gehalt halten und nicht umschlagen und vielfach den Rheinweinen beim Export in heiße Länder zur Stützung zugesetzt werden.

Da der Moselwein zudem auch die Genesung ganz allgemein fördert und beschleunigt, eignet er sich besonders auch bei Fieberkrankheiten, nachdem sie ihren Höhepunkt erstiegen haben und die Schwäche beschleunigt zunimmt. Ein kühler Trunk prickelnden Moselweins am Abend beseitigt die Schlaflosigkeit, die meist in einer Erschlaffung des Nervensystems besteht; sie sind ferner ein Vorbeugungsmittel gegen allzufrüh hereinbrechende Altersschwäche.

Der Wein ist im allgemeinen am zuträglichsten im Winter, wenn er die dem Körper entzogene Wärme ersetzen kann, aber leichte und prickelnde, stahlige und rassige Mosel-, Saar- und Ruwerweine wirken auch im Sommer erfrischend und labend. Wein soll man nur trinken, wenn man gegessen hat, denn der nüchterne, leere Magen wird vom Wein zu sehr gereizt. Da die Kräfte am Morgen am lebendigsten sind, empfiehlt sich der Weingenuß vornehmlich nach der Arbeit am Abend zur Aufrichtung der verbrauchten Kräfte.

Der Moselwein hat, mit Maß und Ziel genossen, zu allen Zeiten seine heilbringende Wirkung auf seine Gönner und Freunde ausgeübt, so daß sie geradezu sprichwörtlich geworden ist.

Moselwein, du Sorgebrecher,
Schafft'st gesundes Blut,
Trink' aus dem bekränzten Becher
Glück und frohen Mut!

singt schon von Kleist.

Vinum mosellanum est omni tempore sanum!

bestätigt die hohe Geistlichkeit.

Er lokt und reizt zum Trinken, er ist wie eine holde Schöne, die den Mann immer mehr in ihre Netze verstrickt, je mehr er an ihren Lippen nippt. Aber nach der Ernüchterung kommt keine Reue und kein Katzenjammer, sondern immer mehr Lust, der holden Schönen erneut in die Augen zu schauen. Wer einmal von den Edelgewächsen der Mosel, Saar und Ruwer gekostet hat, verspürt Sehnsucht nach dieser schönen holden Jungfrau, mit der er fröhlich scherzend manch heitere Stunde verleben kann, und bleibt ihr ewig treu. Mancher Mucker und Einsiedler ist schon zu ihrem feurigsten Liebhaber geworden; den Mosel-, Saar- und Ruwergewächsen gehört die Welt. Ihr Wein fehlt auf keiner Weinkarte, alle Welt fragt nach ihm, fragt nach der holden Schönen, fragt nach der kernigen, herzlichen, leutseligen und allgemein beliebten Dame, voll Anmut und Reiz, mit ihrem blumigen und würzigen Parfüm.

Wer fröhlich führt zum Munde,
Das Glas mit kühlem Wein,
Dem duften auf dem Grunde
Viel tausend Blümelein.

Die Ergebnisse der Anbauversuche mit Pfropfreben in Baden.

Von Weinbauoberinspektor A. Dümmler, Freiburg i. Br.

(Mitteilung Nr. 115 des Badischen Weinbauinstituts.)

Der in unserem Lande vorherrschende kleinbäuerliche Besitz ließ es bei der Versuchsanstellung mit gepfropften Reben von vornherein als geraten erscheinen nicht mit wenigen großen, womöglich staatlichen Anlagen zu arbeiten, sondern vielmehr in umfangreicher Weise Kleinarbeit zu leisten. Diesen Weg wiesen auch die meteorologischen Verhältnisse, welche infolge der Ausdehnung und der so mannigfachen Gestaltung des Landes außerordentlich unterschiedlich sind. Die aus der Erkenntnis geborene Neigung wurde zum Zwang, als man sich die vorhandenen zahlreichen Arten der Weinbergböden und die zahlreichen Sorten von Reben vergegenwärtigte. Die Böden sind zumindest dreizehnfachen Ursprunges mit den mannigfaltigsten Variationen; wenigstens 12 Hauptrebsorten, 10 Sorten von mehr lokaler Bedeutung und 11 Sorten von Mauerreben können gezählt werden. Daneben galt es noch ungefähr 11 Amerikaner-Direktträgersorten zu beachten und 5 der wichtigsten Sorten, die sich für Treibhauskultur eigneten — ganz abgesehen davon, daß aus den im Lande in Sortimenten vorhandenen noch ungefähr 50—60 weiteren Europäersorten immer einmal die eine oder die andere als beachtenswert hervorsprang und die Wißbegierde bezüglich der Veredlungs- nnd Anbaufähigkeit auch hier im allgemeinen befriedigt werden mußte.

Es kam noch hinzu, daß in weiten Teilen unseres Landes, wo Neuanlagen oder notwendig werdende Verjüngungen älterer Rebbestände nur vermittels des Kräfzens bzw. durch Vergruben durchgeführt werden, man von der Pflanzung ans Ziel — die ja für gepfropfte Reben allein möglich ist — nichts wissen wollte. Man hielt das Kräfzen für die vorliegenden Rebsorten und Weinbergböden unbedingt für die allein richtige Art des Vorgehens, in welcher Meinung man durch frühere mit wenig Sachkenntnis ausgeführte mißglückte Versuche der Pflanzung ans Ziel bestärkt worden war. Dies alles zusammen veranlaßte unser Handeln und wies uns auf den Weg der von vornherein innigsten Zusammenarbeit mit der Praxis auf dem Gebiete der Anbauversuche mit gepfropften Reben.

An Amerikaner-Unterlagsreben standen uns anfänglich 38 Sorten und Typen älteren Datums zur Verfügung, die später wegen geringer Tauglichkeit zum größten Teil ausgemerzt werden mußten, um 34 neueren aussichtsreicheren Sorten und Typen Platz zu machen.

Alle die vorhin genannten Edelrebsorten mit diesen verschiedenen Amerikaner-Unterlagsreben in Verbindung gebracht ergibt eine Unzahl von Kombinationen. Über 100 davon, jede in größeren Mengen, wurden alljährlich in gepfropften Würzlingen der Praxis zur Verfügung gehalten wie auch größere Mengen Würzlinge der für die Versuchsanstellung notwendigen Hauptedelsorten in ungepfropften Zustande und — da immer die Möglichkeit einer plötzlichen Ausdehnung des Pfropfrebenbaues im Auge behalten wurde — Würzlinge der hauptsächlichsten Amerikaner-Unterlagsorten. Daneben liefen noch die Versuche zwecks Erprobung verschiedener Veredelungs- und Vortreibverfahren.

Digitized by Google

Der Einwand, daß diese umfangreiche, so sehr komplizierte Versuchstätigkeit nicht notwendig gewesen wäre, da man sich hätte darauf beschränken können jedes Jahr nur etwas Weniges auszuprobieren, rechnet nicht mit den vorgelegenen oben zumeist genannten so vielfältigen Verhältnissen. Da mußte wohl zielsicher aber intensiv und rasch gehandelt werden. Anfänglich waren die rebbautreibenden Landwirte absolut nicht geneigt einen Anbauversuch mit gepfropften Reben, zum größten Teil auf eigene Kosten, zu wagen — ganz besonders dort nicht, wo man die Pflanzung ans Ziel nicht kannte und das planmäßige vorhergehende Rigolen der Weinberggelände als etwas ganz Ungeheuerliches betrachtete. Schließlich stellten sich einzelne größere Besitzer in dankenswerter Weise zur Verfügung und nach und nach kam man aus den verschiedensten Gegenden. Hielt man diese Interessenten nicht rasch fest, konnte man ihnen nicht sofort die in Frage kommenden gewünschten Sorten von Veredlungen überlassen, so waren sie im nächsten Jahre durch Bereden von anderer Seite, durch nachträgliche Ueberlegungen usw. bedingt zumeist schon wieder abgesprungen. Und wo man auch hinblickte — überall andere Edelsorten, andere Bodenarten und sonstige andere Verhältnisse.

Hätte man die Fülle der Probleme in geruhsamer Weise eines nach dem anderen zu lösen versucht, dann hätte man auch gleich, wie dies z. T. auch in anderen Staaten geschehen ist, zur Errichtung lediglich einzelner größerer Anlagen staatlichen Charakters schreiten können. Es wäre dabei dasselbe herausgekommen: einzelne Teilergebnisse mit denen man jetzt, wo die Ueberführung der Rebenveredlung in die Praxis drängt, in ängstlicher Weise nicht wüßte, was damit anzufangen. Wichtige, Umwälzungen für einen großen Erwerbsstand mit sich bringende Dinge, können niemals — so auch in unserem Falle nicht — lediglich von Beamtenhänden des fürsorgenden Staates in engbegrenztem Kreise bis zum Eintritte des Ernstfalles vorbereitet werden, sondern immer nur von vornherein in lebendiger Fühlungnahme mit all denjenigen, deren Gedeihen und Verderben von der richtigen oder unrichtigen Lösung der aufgeworfenen Fragen eng verknüpft ist.

Schwere Jahre liegen hinter uns — aber landauf- landab haben sich die Rebbauern überzeugt, daß die ehemals mit so großem Mißtrauen betrachteten gepfropften Reben auch zu wachsen imstande sind — noch mehr, daß diese mindestens so gut wachsen wie das altbekannte wurzelächte Material, daß die Tragbarkeit früh einsetzt, daß diese auch in der Folge der Jahre in Menge und Güte zumindest gleich groß ist wie bei den unveredelten Beständen, daß eine bedeutend weitere Pflanzung als bisher bei doch sich gleichbleibenden Erträgnissen notwendig ist, daß mit Vorteil bei den neuen Pflanzen die Drahterziehung anzuwenden ist, daß die Pflanzung ans Ziel nirgendwo Schwierigkeiten bereitet, daß die zum großen Teil gefürchteten Rigolarbeiten ihre Schrecken verloren haben, daß alle Vorteile der gepfropften Reben nur zu erzielen sind bei richtiger Sorten-Wahl der Unterlagsreben — man weiß wo und wie man Amerikaner-Muttergärten einrichtet, wie man diese behandelt, wie man pfropft, vortreibt, einschult, prüft usw. Das alles ist bereits in weiteste Kreise unserer Rebbauern gedrungen — nicht allein durch Vorträge und praktische Rebenveredelungskurse, sondern vor allem durch das praktische Beispiel unserer über das ganze Land verstreuten Anbauversuche mit gepfropften Reben.

Was die Frage der Verwendung der Amerikaner-Unterlagsreben anbelangt, so sind wir in deren Erkenntnis auf Grund 22jähriger Erfahrungen soweit fortgeschritten, daß wir Sorge wegen Fehlgriffen kaum mehr zu haben brauchen. In beiliegender Tabelle sind die wichtigsten von ihnen für die hauptsächlichsten heimischen Rebsorten und Bodenarten zusammengestellt. Man liest die für den einzelnen Fall inbetracht kommenden Unterlagen in der Weise heraus, daß man die in der Tabelle wagerecht gelegten Spalten jeder einzelnen Edelsorte von links nach rechts so weit verfolgt, bis sie sich mit der senkrecht gestellten Spalte der zur Verfügung stehenden, am Kopfe der Tabelle verzeichneten Bodenart kreuzt. Sind in den Kreuzungsstellen mehrere Sorten von Unterlagsreben angegeben, so bevorzugt man die dort fettgedruckten. In Ermanglung dieser greift man zu den in Kursivschrift und in letzter Linie zu den in gewöhnlicher Druckschrift gehaltenen Sorten. Weisen sämtliche Unterlagen einer Kreuzungsstelle gleiche Druckart auf, so wählt man die zuerst oder zu oberst angegebene und darnach die anderen. Wohlgemerkt — die für den Ersatz bestimmten Unterlagen sind den anderen gleichwertig. Es wurden diese aus Gründen an zweite und dritte Stelle gerückt, die mit dem Gelingen oder Nichtgelingen der Rekonstruktion nichts zu tun haben. Man hätte sie z. T. überhaupt wegfallen lassen können. Da aber von den einzelnen Unterlagssorten vorläufig nur beschränkte Mengen vorhanden sind, so ist das Bereithalten von gleichwertigen Ersatzreben noch Bedürfnis. Andererseits wurden Unterlagsreben — wie z. B. 1 Ganzin, 1202 C, 33 A[1] und 143 B — etwas zurückgedrängt, weil diese in unveredeltem Zustande wegen ihrer Anfälligkeit gegen Peronospora gespritzt werden müssen und deshalb zur Erleichterung der Bewirtschaftung von Amerikaner-Muttergärten, wenn irgend angängig, mit der Zeit ausgemerzt werden sollen. Die 1202 C hat daneben auch eine beschränkte Verwendungsmöglichkeit, was auch von der 1616 C zu sagen ist, obschon letztere mit zu denjenigen Unterlagen gehört, die den aufgepfropften Edelreben in manchen Jahren große Fruchtbarkeit verleihen.

Es ist nun auch eine gewisse Auswahl von Unterlagssorten für den einzelnen Fall deshalb noch vorteilhaft, weil es ja bezüglich der Reblagen und der innerhalb einer Bodenart stets auftauchenden Abwechslungen wohl möglich ist, daß von vornherein die an zweiter oder sogar dritter Stelle stehenden Unterlagen gewählt werden, weil diese hierfür günstigere Eigenschaften besitzen. Dazu ist die ganze in Frage stehende Materie zu fließend, als daß sie sich restlos in den starren Spalten einer einfachen, übersichtlich zu gestaltenden Tabelle festhalten ließe. Einholung eines besonderen Rates in besonders gearteten Fällen bleibt deshalb immer notwendig.

Im übrigen aber ist die Verwendungsmöglichkeit der einzelnen in der Tabelle angeführten Unterlagen, vor allem bei ein- und derselben aufgepfropften Edelsorte in den verschiedensten Bodenarten und damit auch in den verschie-

Digitized by Google

densten Teilen unseres so weit ausgedehnten und so mannigfach gestalteten Landes geradezu verblüffend groß. Weniger kann das behauptet werden bezüglich der verschiedenen Unterlagen in Verbindung mit den verschiedenen Edelsorten. Davon überzeugt die Tabelle nach kurzem Studium, welches die Prägung des für die bisherige Auffassung etwas paradoxen Satzes — „in der Rekonstruktion der Weinberge tritt die Frage der Adaption hinter der Frage der Affinität zurück" — wohl zuläßt.

Die Verwendungsmöglichkeit der einzelnen Unterlagen im allgemeinen ist auch aus nachfolgender auf Grund der in der Tabelle niedergelegten Ergebnisse der Anbauversuche gemachten Zusammenstellung ersichtlich. Es konnten dort angeführt werden:

Unterlagen	an 1. Stelle	an 2. Stelle	an 3. Stelle	insgesamt
Teleki nebst Selekt.-Form.	35 mal	9 mal	— mal	44 mal
101¹⁴MG	31 „	7 „	1 „	39 „
1 Ganzin	6 „	10 „	6 „	22 „
3309 C	6 „	6 „	1 „	13 „
1616 C	6 „	3 „	— „	9 „
143 B	4 „	1 „	1 „	6 „
33 A¹	2 „	1 „	— „	3 „
1202 C	1 „	1 „	— „	2 „
zusammen	91 mal	38 mal	9 mal	138 mal

Nun weichen die in anderen deutschen Staaten gesammelten Erfahrungen bezüglich der Adaption z. T. von den unserigen ab. Als Beispiel sei Württemberg herangezogen, welches von Beginn an seine Versuche mit gepfropften Reben in großzügiger vorbildlicher Weise durchführte. Auf deren Ergebnisse gestützt, glaubt Mittmann-Offenau sich vorerst auf die Verwendung der 3309 C, 101¹⁴ MG, 3306 C und daneben noch auf 1616 C, 143 B MG und 1 Ganzin beschränken zu können, mit der Hoffnung auf eine noch weitere Reduzierung, wenn die eingeleiteten Versuche mit der Koberrebe 5 BB gleich günstige Resultate ergeben, wie sie damit in Niederösterreich erzielt worden sind.* Tritt letzteres ein — woran von unserer Seite nicht gezweifelt zu werden braucht — so hätten wir ein ähnliches Bild wie bei uns. Aber eben nur ähnlich, weil Mittmann die 3309 C der 101¹⁴ MG wegen ihrer noch größeren Fruchtbarkeit und Anpassungsfähigkeit vorzieht. Wir können ja in Baden über die 3309 C in den Anbauversuchen mit gepfropften Reben auch nicht klagen. Wo sie Anwendung fand, hat sie sich bewährt, wenn auch nicht in dem Maße, daß sie bezüglich der Fruchtbarkeit ihrer Veredelungen die anderen Unterlagssorten überragt hätte. Wir legten auch aus dem Grunde kein besonderes Gewicht auf die 3309 C, weil diese an ihrem ersten Standort im Amerikaner-Muttergarten durch starken Befall mit Melanose sich stets sehr geschwächt zeigten. Mittmann hält — wie wir übrigens auch — aus gleichem Grunde die 3306 C für überhaupt entbehrlich, obschon ihre Veredlungen denjenigen der 3309 C nahezu gleichwertig waren. Erst nachdem die 3309 C von uns in andere Quartiere des Amerikaner-Muttergartens mit günstigeren Untergrundsverhältnissen des Bodens gepflanzt, sich dort besser hielt, konnten wir ihr größeres Interesse abgewinnen. Es dürfte übrigens dieser Umstand wohl auch mit zur Deutung für sonstige anderwärts noch vorhandene Unstimmigkeiten bei anderen Unterlagssorten mit herangezogen werden. Die Amerikaner-Muttergärten waren in Deutschland bisher gering an Zahl. Erfahrungen bezüglich des Gedeihens der Mutterstöcke in den verschiedenen Bodenarten und vor allem in höheren, stark geneigten, warmen Lagen mit schwierigeren Bodenverhältnissen liegen nur wenige vor. Da können leicht z. T. Ergebnisse erzielt werden, im Muttergarten selbst wie in allem anderen was von diesem ausgeht, die sich schon in unmittelbarer Nachbarschaft in besonderen Verhältnissen völlig anders gestalten können. Von den mit bereits in so vielfältigen Bodenarten und Lagen gepflanzten gepfropften Reben gesammelten Erfahrungen sind Rückschlüsse nicht ohne weiteres möglich, da sich ja dieselbe Unterlagsrebe in gepropftem und in ungepropftem Zustande in gleichem Boden völlig unterschiedlich verhalten kann. — Aus all dem Gesagten kann man mit Sicherheit erwarten, daß auch noch Einstimmigkeit über die 3309 C, wie auch noch über andere Unterlagen erzielt wird, und daß somit ein Sortiment weniger Unterlagen nicht allein für einen einzelnen deutschen Staat, sondern für die gesamten deutschen Weinbaugebiete passend, in absehbarer Zeit aufgestellt werden kann.

Alles zusammengefaßt zeigen die gemachten Ausführungen, daß die zu Beginn der Rebenveredlungsversuche und der Anbauversuche mit gepfropften Reben tatsächlich vorhandenen und vermeintlichen großen Schwierigkeiten überwunden sind. Die Frage der Adaption ist in günstigem Sinne zumeist beantwortet. Die Frage der Affinität ist weitgehend erkannt. Sie wird gelöst werden, wenn man bei geringen Anwachsprozenten weniger der Affinität als — neben anderem — vor allem der ungenügenden Holzreife die Schuld gibt. Darum sorge man bei der gegenwärtig im Flusse befindlichen Beschaffung genügender Mengen von Veredelungsholz auch für höchste Ausreife desselben.

Das große Werk der Rekonstruktion unserer Weinberge mit gepfropften Reben ist aufgestellt und in Gang gebracht — es läuft, wenn auch vorerst noch schwerfällig. Daß es in gleichmäßiger Bewegung gehalten wird, daran hat der Rebbauer wie der Staat das größte Interesse. Unbeirrbar, allem Auf und Ab zum Trotz, muß die Richtung des Weges der baldmöglichsten Erneuerung im Weinbau fest eingehalten werden. Aller Meinungsstreit hat bisher die Reblaus nicht vernichten können, sie ist geblieben und ist nach wie vor gewillt, unseren gesamten heimischen Weinbau wohl langsam aber um so sicherer zu zerstören. Der Geldstrom, der sich immer noch in das dunkle, ungewisse, endlose und deshalb unheimliche Tal der Vernichtung ergießt, sollte doch baldmöglichst restlos zur Befruchtung und Belebung in die freundlicheren Gefilde des Aufbaues geleitet werden, die klaren Ausblick bieten in eine nahe gesicherte Zukunft. In eine Zukunft, wo man die Schrecken eines ständig drängenden Feindes nicht mehr kennt, wo gleichzeitig erhebendere Bilder als bisher sich dem sachkundigen Auge

* Mittmann erhofft auch von den immunen Oberlin'schen Direktträgersorten 595, 604 und 605 noch wertvolle Dienste als Unterlagen.

Digitized by Google

Ergebnisse der Anbauversuche mit Pfropfreben in Baden

Laufende Nr.	Edelreis	Bodenarten und Amerikaner-Unterlagsreben*													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Molasse	Moränenschutt bindig schwer	Moränenschutt trocken	Löß	Lößlehm normal	Lößlehm bindig schwer	Mergel	Jurakalke	Keuper	Hauptmuschelkalk	Buntsandstein	Basalt	Porphyr-Granit-Gneiße normal	Porphyr-Granit-Gneiße bindig schwer
1	W. Riesling				**101 14** *Teleki 8 B u. 127 BB*	**101 14** *143 B*	**1616 C** *Teleki 8B*			**101 14** **3309 C** **Teleki 8B**	**101 14** **Teleki 8B**	Teleki 127 BB	**101 14** *1 Ganz.*	**Teleki 8B** **101 14** *1 Ganz.*	5 BB u. 127 BB
2	Gr. Sylvaner		**Teleki 125 AA**		**101 14** Teleki 8 B u. 5 BB	**101 14** *3309 C*	**101 14** *1616 C*	Teleki 8 B u. 5 BB		**101 14**	Teleki 8 B u. 5 BB *101 14* 1 Ganz.	**101 14** *Teleki 8 B u. 127 BB*	**Teleki 8B**	**101 14** *3309 C* 1 Ganz.	**Teleki 8B**
3	W. Gutedel		**Teleki 8 B**		Teleki 8 B u. 5 BB *1 Ganz.*	**101 14** *3309 C*	Teleki 8 B u. 5 BB *1 Ganz.*		**Teleki 8B** *1 Ganz.* 101 14	**1 Ganz.** *101 14*	**Teleki 8B** *101 14* 1 Ganz.	**Teleki 8B** *101 14* 1 Ganz.	**101 14**	**101 14** *1 Ganz.* 143 B	
4	W. Elbling		**143 B**	**Teleki 8B**	**Teleki 8B**	**101 14** *3309 C* 1 Ganz.	**3309 C** **1616 C** *1202 C*			**33 A 1** **Teleki 8B** **101 14**	**101 14** **3309 C**	**33 A 1** *1 Ganz.*	**101 14**	**1 Ganz.** *33 A 1*	**1202 C** *1616 C*
5	Gr. Räuschling				**1 Ganz.** *Teleki 8B*					**1 Ganz.** *Teleki 8B*				**3309 C**	
6	Gr. Ruländer				**143 B** **101 14** *Teleki 8 B*		**1616 C** *101 14* 3309 C				**101 14** *3309 C*		**101 14** **143 B**	**143 B**	
7	R. Traminer		**Teleki 8B**							**Teleki 8B** *101 14* *1616 C*	101 14			**Teleki 8B**	**1616 C**
8	Bl. Burgunder	**Teleki 8B**	**1616 C** *101 14*	**Teleki 8B** **1 Ganz.**	**Teleki 8B** *1 Ganz.*	**3309 C** **101 14** *1 Ganz.*	**101 14**				**101 14** **3309 C** *1 Ganz.*		**101 14**	**101 14** **Teleki 8 B**	
9	Bl. Portugieser				**101 14** **Teleki 8 B**					**101 14** **1 Ganz.** *3309 C*	**101 14** *Teleki 8B* 1 Ganz.	**Teleki 8B**		**1616 C**	

* Sämtliche Unterlagssorten sind brauchbar, die fettgedruckten sind zu bevorzugen. Diejenigen in Kursivschrift kommen an zweiter und die in gewöhnlicher Druckschrift gehaltenen an letzter Stelle.

Digitized by Google

im Weinbau bieten, wo all das sich vereinigt zeigt, was man in heißem Bemühen seit Jahrzehnten erstrebt und was doch, ohne die Einführung der Rebenveredlung, in Jahrhunderten nicht erreichbar sein wird. Rebenveredlung – Rekonstruktion – nicht bedeuten diese Worte vermehrte Plagen, vermehrte Sorgen und Erschwerung, sondern höchsten Fortschritt im Weinbau! Kleinliches Tüfteln, ängstliches Zagen rufen hierfür nicht die Arme der Götter herbei. Beamtenhände haben treulich gewirkt und geschafft, um zur Erkenntnis zu gelangen. Sie mögen noch einige Zeit führend mithelfen – dann aber Freiheit – denn nur im Wettbewerbe aller Kräfte zieh'n wir nach oben unsere Bahn.

Anmerkung zu vorstehender Tabelle.

Um möglichste Uebersichtlichkeit in der Tabelle zu erzielen, wurde die Bezeichnung der Unterlagsreben vereinfacht. Zur besseren Verständigung sei diese in Nachstehendem voll wiedergegeben:

Tel. 8 B = Berlandieri×Riparia Teleki 8 B
„ 5 BB = „ × „ „ Selektion Kober 5 BB
„ 125 AA = „ × „ Teleki 8 B, Selektion Kober 125 AA
„ 127 BB = „ × „ Teleki 8 B, Selektion Kober 127 BB
101^{14} = Riparia×Rupestris 101^{14} MG
1 Ganz. = Aramon×Rupestris 1 Ganzin
3309 C = Riparia×Rupestris 3309 C
1616 C = Solonis×Riparia 1616 C
143 B = Aramon×Riparia 143 B MG
$33\,A^{1}$ = Cabernet×Rupestris $33\,A^{1}$
1202 C = Mourvèdre×Rupestris 1202 C.

❖

Die wissenschaftliche Ausstellung

auf der Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 116 des Badischen Weinbauinstituts.)

Es ist schon des öfteren darauf hingewiesen worden, die Koblenzer Ausstellung unterscheide sich von den bisherigen Weinbauausstellungen nicht nur durch ihren imponierenden Umfang (auf einer Grundfläche von 22000 qm reiht sich Halle an Halle), sondern auch durch die geistige Verarbeitung des ausgestellten Materials. Was ihr aber ein ganz besonderes Gepräge verleiht, das ist die Wissenschaftliche Ausstellung, die in der Hauptsache in den unteren Räumen der Koblenzer Festhalle untergebracht ist. Hier haben die wissenschaftlichen Führer des deutschen Weinbaus sich zusammengetan und gemeinsam eine Ausstellung zustandegebracht, die sich rühmen kann, das Vollkommenste zu sein, was je auf diesem Gebiete in Deutschland zur Darstellung kam. Es ist versucht, die ganze Entwicklung des Weinstocks, seine Feinde, die Weinbereitung und alle damit im Zusammenhang stehenden Arbeitsgebiete lückenlos darzustellen. Der nachfolgende Überblick möge in kurzen Zügen den Umfang und die Reichhaltigkeit dieser Ausstellung vor Augen führen.

1. Geologie und Weinbau.

Die Qualität der deutschen Weine, ihr mannigfaltiger Wechsel von Land zu Land und von Lage zu Lage wird nicht allein durch die Rebsorten, durch Klima und die Lage bedingt, sondern in hervorragendem Maße auch durch die Beschaffenheit des Bodens, der in seiner geologischen Herkunft und chemischen Zusammensetzung größte Verschiedenheiten aufweist. Es war darum nötig, in dieser Abteilung eine Auswahl der wichtigsten Böden der deutschen Weinbaugebiete vorzuführen, mit Angabe, wo die betreffenden Böden für den Weinbau eine Rolle spielen, sowie unter Beigabe geologischer Karten. Wir unterscheiden drei große Gruppen von Böden:

1. Kristalline und altpaleozoische Schiefer,
2. Eruptivgesteine,
3. Sedimentgesteine.

Zu den Kristallinen und altpaleozoischen Schiefern rechnen wir z. B. den Gneis, der als Weinbauboden vor allem in Baden, im Breisgau, am Schloßberg bei Freiburg, im Glottertal und bei Buchholz eine Rolle spielt, daneben in geringem Ausmaße aber auch in der Pfalz bei Albersweiler und in Unterfranken unterhalb Aschaffenburg bei Hörstein als Weinbergboden vorkommt. Auch die paläolithischen Schiefer der Pfalz und die Serizitschiefer (Bunter Phyllit) im Rheintal, z. B. bei Aßmanshausen, sind hierher zu rechnen.

Unter den Eruptivgesteinen unterscheidet man Tiefengesteine und Ergußgesteine. Als Tiefengesteine sind Granit und Syenit zu erwähnen, von welchen der erste am Westabhang des Schwarzwaldes in der Ortenau und Bühler Gegend weithin einen ausgezeichneten Weinbergboden abgibt, während auf Syenit, z. B. in Sachsen, Reben gedeihen. Von den weinbaulich wichtigen Ergußgesteinen seien aufgeführt die Porphyre an der Bergstraße, bei Alzey (Neubamberg), im Nahetal und in der Pfalz, die Melaphyre an der Bergstraße und im Nahetal, ferner die Basalte und basaltischen Tuffe am Kaiserstuhl und in kleinem Maße in Forst in in der Pfalz, wo sie jedoch in der Hauptsache nur zum Überfahren der Weinberge benutzt werden, sowie bei Metzingen in Württemberg.

Auf den Böden der Sedimentgesteine, die in vielen Abarten in allen Weinbaugebieten vertreten sind, gedeiht der größte Teil der deutschen Reben. Hierher haben wir zu zählen die Devonschiefer mit weiter Verbreitung an der Mittelmosel, Saar, Ruwer, im Ahr- und Rheintal, sowie bei Johannisberg im Rheingau, die Grauwacke in der Pfalz und die Grauwackenschiefer an der Untermosel. Auf Böden des Karbons (Kohlensandstein) wächst der Weinstock bei Umweg und Varnhalt in der Nähe von Baden-Baden, auf Rotliegendem in Hessen bei Nierstein und Nackenheim, bei Fremersberg bei Baden-Baden und in der Pfalz, auf Buntsandstein im Breisgau, bei Ettlingen, Heidelberg, im Maintal von Thüngersheim bis Klingenberg, am Satzenberg im Taubertal, in der Pfalz, im mittleren Nahetal sowie in Württemberg bei Grafenhausen (O.A. Neuenbürg). Muschelkalkböden dienen dem Rebbau in weiten Gebieten, z. B. am Westrand des Schwarzwaldes, bei Durlach und im ganzen Kraichgau, im Pfinz- und Taubertal (Wellenkalk), in Württemberg, Franken, an der Obermosel und in

Digitized by Google

der Provinz Sachsen. Auf den häufig ziemlich kalten Keuperböden gedeiht der Weinstock in Baden bei Wiesloch und Sulzfeld, in Württemberg im unteren Neckartal und in seinen Seitentälern. Man findet hier Weinberge sowohl auf Gipsmergel, wie auf dem leichten und warmen Schilfsandstein und Stubensandstein. Auch in der Südpfalz kommt Keuper, allerdings nur in geringem Ausmaße, als Weinbergboden vor. Auf Jurakalk stehen Reben am Isteiner Klotz, am Oberrhein und bei Reutlingen i. W., auf jurassischem Mergel bei Metzingen i. W. und auf Liasschiefer bei Langenbrücken (Baden), auf tertiären Kalken z. B. bei Auggen (Felsenstück), bei Müllheim (oberer Reggenhaag) und in der Pfalz (Litorellenkalk, Cerithienkalk), auf dem meist sehr kalten tertiären Tonen und Mergeln (Letten) in der Markgrafschaft, in der Pfalz und im Rheingau bei Markobrunn (Cyrenenmergel), auf den warmen tertiären Sanden, z. B. auf sog. Pliöcänsand und Freinsheimer Sand, in der Pfalz, auf Molassesandstein am Nordrand des Bodensees.

Aus Sedimenten der Diluvial- und Alluvialzeit bestehen ebenfalls zahlreiche Weinbergböden, wie die Moränenschotterböden am Bodensee und im Oberrheintal, für den dortigen Weinbau die fast ausschließliche Bodenart, die Löß- und Lößlehmböden am Kaiserstuhl, am Schwarzwaldrand, im Kraichgau, Rheingau, in Hessen und in der Pfalz, die Kies- und Sandböden in der Pfalz, in Hessen (Worms „Liebfrauenmilch" wächst auf Kiesböden), an der Nahe, in Sachsen, in Schlesien, im Mainzer Becken, im Breisgau bei Freiburg, in Franken (Schleehof). Die Schwemmlandböden, die früher viel mehr dem Weinbau dienten, jetzt aber fast ganz dem Ackerbau überlassen sind, tragen nur noch stellenweise Reben, wie bei Neuenburg und Steinenstadt in Oberbaden und im Nahetal.

Diese Skizze, die auf Vollständigkeit keinen Anspruch erhebt, zeigt schon eine wie reichhaltige Musterkarte von Bodenarten sich in den deutschen Weinbaugebieten vorfindet, ein Beweis einerseits für die Anpassungsfähigkeit unserer Reben, eine Erklärung andererseits für die köstliche Verschiedenartigkeit der deutschen Weine!

2. Klimatologie.

Welchen Einfluß das Klima auf den Weinbau hat ist bekannt. Weniger bekannt ist dagegen, wie wichtig klimatologische Beobachtungen für die Erkennung von Gesetzmäßigkeiten im Auftreten von Krankheiten und Schädlingen sind. Die Abteilung hat darum zunächst alle Apparate zur Bestimmung der Temperatur, des Luftdrucks, der Luftfeuchtigkeit, der Sonnenscheindauer, der Niederschläge, der Windrichtung usw. zur Aufstellung gebracht, ferner eine Darstellung der mittleren Niederschlagshöhe in Deutschland, in Trier und in Geisenheim. Leider fehlt hier eine Karte der mittleren Niederschläge am Schwarzwaldrande, die den großen Unterschied gegenüber Trier-Geisenheim zum Ausdruck gebracht hätte. Weiter sind vergrößerte Wetterkarten ausgestellt, um die Witterungsänderung zu veranschaulichen, sowie Niederschlagskarten und Temperaturkarten der Rheinprovinz. Eine andere Darstellung zeigt die Abhängigkeit des Auftretens der Peronospora-Krankheit von der Temperatur und führt in die praktische Nutzanwendung der Klimatologie für den Weinbau.

3. Ampelographie.

Als Ampelographie bezeichnet man die Lehre von der Erkennung und Unterscheidung der einzelnen Rebsorten. Bei der langen Dauer und bei dem Zeitpunkt der Ausstellung konnten natürlich reife Trauben der einzelnen Sorten nicht vorgeführt werden. Dafür sind die wichtigsten Sorten in schönen, farbigen Abbildungen und in getrocknetem Zustande vertreten, auch die wichtigsten amerikanischen Reben, die zu Rebenveredelungszwecken angebaut werden. Überaus interessant und lehrreich ist eine Darstellung der Verbreitung der einzelnen Rebsorten in Deutschland. Aus dieser Abbildung können wir entnehmen, daß der größte Teil der über 50 deutschen Rebsorten seiner Anbaufläche nach überhaupt kaum eine Rolle spielt. In Deutschland besitzt die größte Anbaufläche der Sylvaner, dann folgen der Riesling, verschiedene Sorten, Portugieser, Elbling usw. In den einzelnen Ländern verteilen sich die Rebsorten verschieden. So beherrscht z. B. in Preußen der Riesling 3/4 der Anbaufläche, in Hessen der Sylvaner fast 3/4, ebenso in Bayern, in Baden ist die größte Rebfläche mit gemischten Sorten bepflanzt, dann folgen der Anbaufläche nach Elbling, Gutedel, Riesling usw., in Württemberg steht die Trollinger- und Sylvaner-Anbaufläche an der Spitze.

Wer diese Darstellung aufmerksam beobachtet, der wird erkennen, daß dort, wo schon seit langer Zeit berühmte Weine wachsen, auch in der Hauptsache edle Sorten gepflanzt werden. Eine Verbesserung des Sortensatzes in den anderen Ländern wird darum auch hier eine Qualitätsverbesserung der Weine nach sich ziehen.

4. Organographie und Physiologie der Rebe.

In dieser Abteilung wird der Aufbau der Rebe (Wurzel, Achse, Blätter, Blüte und Frucht) in zahlreichen Präparaten und Abbildungen zur Anschauung gebracht. Ferner wird die chemische Zusammensetzung des Rebholzes, die Stärkebildung in den Blättern, die Zunahme der Zuckerbildung und gleichzeitige Abnahme der Säure in heranreifenden Trauben dargestellt.

5. Rebenveredelung.

Da die Rebenveredelung auch bei uns in Deutschland in Kürze eine große Rolle spielen wird, hat diese Abteilung besonderes Interesse. Sie zeigt zunächst in Photographien einige für die Veredelung in Deutschland bisher geschaffenen Anstalten, Veredelungsräume, Vortreibhäuser, die für die Veredelung nötigen Apparate (Scheren, Messer usw.), dann Modelle verschiedener Erziehungsarten von Amerikanermuttergärten, das Einschulen der Veredelungen, die Verwachsung (Kallusbildung). In Kurven wird der Einfluß des Klimas auf die Holzreife des Unterlagenholzes zum Ausdruck gebracht. Andere Tafeln veranschaulichen die Heimat der wichtigsten Amerikanerreben und die Blattformen der für Veredelungszwecke in Betracht kommenden Sorten. Außerdem werden die Krankheiten an amerikanischen Reben berücksichtigt und der Einfluß des Pfropfens auf Ertrag und Qualität des Weines.

Digitized by Google

6. Pathologie der Rebe.

Auch dieser Abteilung, die ja ein besonders wichtiges Gebiet des Weinbaus umfaßt, ist ein großer Raum gewidmet. In zahlreichen Präparaten, Tafeln und photographischen Abbildungen werden die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge vorgeführt. Die Abteilung wäre allerdings übersichtlicher geworden, wenn das Zusammengehörende beisammen geblieben und nicht an ganz verschiedenen Stellen aufgehängt oder aufgestellt worden wäre. Da erfahrungsgemäß Präparate unter Mikroskopen bei derartigen Ausstellungen in Kürze zerstört werden, wurden 12 mikroskopische Stereoaufnahmen zur Betrachtung mit Stereoapparaten aufgestellt. Der Beschauer sieht hier verschiedene Krankheitserreger und Schädlinge. Sehr wichtig ist auch eine Zusammenstellung der brauchbaren Bekämpfungsmittel mit Angabe des Preises und Berechnung des Preises von 100 l Spritzbrühe. Natürlich sind auch einige der wichtigsten Apparate zur Durchführung der Bekämpfung mit Preisangabe aufgestellt. Auch die Inkubationskurve und der Inkubationskalender zur Peronosporabekämpfung sind nicht vergessen.

Die Reblausbekämpfung ist ihrer besonderen Bedeutung wegen in einer besonderen Koje neben der Pathologie des Weinstocks dargestellt. In den letzten Jahren hat sich die Reblaus ja auch in Deutschland so gefahrdrohend ausgebreitet, daß weiteste Aufklärung über dieses Insekt am Platze ist. Wohl sind nach amtlichen Zahlen zur Zeit nur 1/2 % der deutschen Rebfläche infolge Reblausbefalls vorübergehend dem Weinbau entzogen, aber die Möglichkeit weiterer Ausbreitung des Insektes ist vorhanden.

Die Ausstellung gibt zunächst auf Tafeln und in Präparaten einen Überblick über den Entwicklungskreislauf des Insektes. Zahlreiche Photographien von deutschen Reblausherden erläutern den durch Reblausverseuchungen in blühenden Weingärten angerichteten Schaden. Übersichtskarten lassen die Ausbreitung der Reblaus in den deutschen und europäischen Weinbaugebieten erkennen. Andere Tafeln schildern das in Deutschland durch das Reblausgesetz bedingte Verfahren der Reblausbekämpfung, das Verfahren der biologischen Reichsanstalt zur Untersuchung von Reben auf Reblausanfälligkeit und den Verlauf des Wiederaufbaus verseuchter Herde. Wieder andere Tafeln machen uns mit den züchterischen Arbeiten der Zweigstelle Naumburg der biologischen Reichsanstalt bekannt zum Zwecke der Gewinnung besserer Unterlagsreben.

7. Rebenzüchtung.

Dieser Abteilung ist im Rahmen der Ausstellung ein überaus großer Raum zugewiesen worden, weil es sich um ein neues Arbeitsgebiet handelt, das deshalb etwas breiter als die übrigen dargestellt werden konnte. Zunächst erregen Interesse die Photographien bedeutender, jetzt aber schon gestorbener Rebenzüchter:

Joh. Ph. Bronner, Wiesloch (Baden) 1792–1864,
Seb. Englerth, Randesacker (Unterfr.) 1804–1880,
Wilh. Rasch, Östrich a. Rh., 1826–1901,
Ph. Chr. Oberlin, Beblenheim b. Colmar 1831–1915,
W. Gottl. Meuschel, Buchbrunn (U'fr.), 1834–1921,
Prof. Dr. Blankenhorn, Karlsruhe, 1843–1906,
Rudolf Goethe, Geisenheim a. Rh., 1843–1911,
Gust. Ad. Froelich, Edenkoben (Pfalz), 1847–1912,
Heinrich Maushardt, Graach (Mosel), 1854–1920,
Al. Gg. Wanner, Kenchen (Lothringen), 1869–1919.

Eine andere Koje macht uns mit der vegetativen Züchtung bekannt, die ja von jedem Winzer mit wenig Mühe durchgeführt werden kann und in erster Linie das Ziel verfolgt, durch Auslese reicher tragende Reben zu erhalten. Es wird die Organisation der vegetativen Züchtung in Preußen, Bayern und Württemberg tabellarisch dargestellt und die Ergebnisse von vegetativen Züchtungen auf dem Weingut Rotenfels und Münster a. Stein. Dann wird die Vermehrung besonders brauchbarer Stöcke durch Stupfer in Mistbeetkästen im Modell vorgeführt, Abbildungen von Froelich-Sylvaner-Hochselektion und von der Müller-Thurgau-Rebe, Verschiedenheiten der Blattform vom weißen Burgunder u. a.

Bei der Kreuzungszüchtung, die durch Bestäuben der Narbe einer Rebsorte mit dem Pollen einer anderen, neue Sorten mit anderen, besseren Eigenschaften als wir sie von den bisher angebauten kennen, zu erzeugen sucht, ist zunächst ein Schema der Aufspaltung von Eigenschaften im Sinne Mendels bei einer mono-, di- und trihybriden-Kreuzung schematisch dargestellt. Dann werden Krankheiten von Rebsämlingen vorgeführt, Aufspaltungen in der Blattform bei der F_2-Generation eines Semendrianer-Sämlings. Die künstliche Bestäubung der Rebblüte wird dargestellt und alle die Apparate, die dazu nötig sind, Samen verschiedener Rebsorten, die Einwirkung chemischer Stoffe auf die Keimung und das Modell eines Rebsämlingsvermehrungshauses.

Des Züchters Preis betitelt sich die Darstellung der Rebenanerkennung durch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft und die Eintragung in das Hochzuchtregister der D. L. G. Die Rebenanerkennung bezweckt die Erfassung gesunden, sortenreinen Holzes zur Weitervermehrung, während durch das Rebenhochzuchtregister die züchterischen Erfolge des Einzelnen gefördert und gesichert werden sollen.

Im Zusammenhang mit der Züchtung im Weinbau ist dann noch Phänologie und Weinbau dargestellt. Unter Phänologie versteht man den jährlichen Beginn der Entwicklungsphasen des Pflanzenlebens an verschiedenen Orten. Die Phänologie läßt für jedes Weinbaugebiet die Eignung der Rebsorten sicher erkennen und durch jährliche Beobachtung besonders wertvolle Stöcke leichter auffinden. Phänologische Karten zeigen den Blütebeginn in Franken, und in der Pfalz vom Sylvaner, Riesling und Portugieser.

An diese einheitliche und gewiß allgemeinen Beifall findende Darstellung der Rebenzüchtung sind dann noch Kojen mit tabellarischen Darstellungen der rheinhessischen Rebzuchtbetriebe und von Auslesezüchtungen mit Trollinger durch Schneider in Heilbronn angegliedert.

8. Weinchemie.

In dieser Abteilung sind die neuesten zur Weinuntersuchung in Betracht kommenden Apparate und die bei der Weinuntersuchung benötigten Chemikalien zusammengestellt, es finden sich Tabellen über Mostgewichte und Säuregehalte von Mosten einiger Weinbaugebiete, über die Ver-

Digitized by Google

änderung von Most und Wein während des Ausbaus, dann ist die chemische Zusammensetzung des Weines in Präparatengläsern dargestellt, die Schönung des Weines mit Ferrozyankalium u. v. a.

9. Die Biologie der Gärung.

Anschließend an die Ausstellung Weinchemie ist ein gärungsphysiologisches Laboratorium eingerichtet, in welchem man die gesamte für gärungsphysiologische Arbeiten notwendige Apparatur vorfindet, Kulturen von Organismen des Weines und vor allem den ganzen Betrieb der Hefereinzucht.

10. Die Kellerwirtschaft.

Unterhalb der wissenschaftlichen Abteilung ist im Kellerraumder Festhalle in Koblenz ein neuzeitlicher Musterkeller eingerichtet unter vielfacher Mitwirkung der leistungsfähigsten Kellereimaschinenfabrik, der Seitz-Werke in Kreuznach. Wer durch diesen Musterkeller geht, möchte auf den ersten Blick glauben, es handle sich hier um Dinge, die in einem Aufsatz über die wissenschaftliche Leistung der Koblenzer Ausstellung nicht berichtet zu werden brauchten. Wer aber einen tieferen Einblick in das hier Gebotene tut, der weiß, welche Unsumme von wissenschaftlicher Arbeit geleistet werden mußte, bis die ganze Apparatur in ihrer heutigen Vollkommenheit auf den Markt gebracht werden konnte.

Wir treten zuerst in das Kelterhaus, in welchem alle möglichen Typen von Traubenpressen, Entrappungsmaschinen, Maischepumpen usw. aufgestellt sind. Dann wird in einer Küferwerkstätte die Herstellung der Fässer gezeigt, in einem anderen Raume die Faßvorbereitung (Dämpfen, Auslaugen) zwecks Aufnahme von Jungwein. Ein Rotwein-Gärkeller schließt sich an, in welchem neue kippbare Riesenbottiche zur Herstellung von Rotwein aufgestellt sind. In dem Rot- und Weißweinlagerkeller finden wir die neuesten Seitz'schen Filtrierapparate, u. a. den Riesenfilter „Herkules" mit seitlicher Türöffnung, die Seitz'sche elektr. „Volta-Pumpe". Wieder ein anderer Raum zeigt die Behandlung kranker Weine. Hier sind u. a. Pasteurisierapparate, das Entkeimungsfilter zu sehen, mit dem man, ohne Bukett und Eigenart des Weines zu schädigen, auf kaltem Wege den Wein keimfrei machen oder Most entkeimen kann, sodaß dieser ohne zu gären sich jahrelang aufbewahren läßt. Wieder an anderer Stelle ist die Abfüllung des Weines auf die Flaschen gezeigt. Wir sehen da die Flaschenspülmaschine „Polfram", den Flascheneinweichapparat „Golf", Flaschenfilter, Korkmaschinen, Etikettiermaschinen, Kapselmaschinen usw. Dann folgt als Schluß ein Flaschenlagerkeller.

Dank dieser einzigartigen Ausstellung wird dem Besucher in kurzer Zeit ein vollständiges Bild vom Wachsen und Werden des Weinstockes und vom Wein von der Kelter bis zur Flaschenabfüllung vorgeführt, so lehrreich, daß kein fortschrittlicher Winzer es versäumen sollte, diese Ausstellung, die am 13. September ihr Ende findet, zu besuchen. Im Fortschritt liegt der Erfolg auch im Weinbau und in der Kellerwirtschaft. Welche Fortschritte aber Weinbau und Kellerwirtschaft in der letzten Zeit gemacht haben, das wird sich beim eingehenden Studium der Koblenzer Ausstellung jedem aufmerksamen Besucher tief einprägen.

Die Weinprämiierung des Ortenauer Winzervereins

anläßlich der Schwarzwälder Gewerbeausstellung in Gengenbach. — Zugleich Einladung zur Winzerversammlung am 20. September daselbst.

Der Ortenauer Winzerverein, der keine Gelegenheit außer acht läßt, um die Weine seiner Mitglieder bekannt zu machen und zu empfehlen, beteiligte sich auch an der Gewerbeausstellung in Gengenbach und ist damit wohl weiten Kreisen von Interessenten entgegengekommen. Darf doch die Perle der Ortenau, ihr herrlicher Wein, bei Veranstaltungen, wie es die Gengenbacher Ausstellung eben ist, nicht fehlen. So wurde auch der Reigen der Veranstaltungen der Ausstellung mit der Weinprämiierung des Ortenauer Winzervereins, am 14. August begonnen. Angeliefert waren 67 Proben größtenteils 1924er Ortenauer Weine der verschiedensten Lagen und Qualitäten, von den kleinsten Weinen bis zu den besten Edelweinen Durbachs. Die Preisrichter hatten deshalb keine leichte Aufgabe bei der Beurteilung der Weine. Zur leichteren Beurteilung wurden die Weine in verschiedene Gruppen eingeteilt, die sich jeweils aus ziemlich gleichwertigen und gleichartigen Weinen zusammensetzten.

In seiner Ansprache an die Herren Preisrichter wies der Vorsitzende des Vereins auf diese Verschiedenartigkeit der Weine hin, die eben bedingt ist durch die örtliche Lage und besonders auch durch den Sortenanbau und empfahl den Preisrichtern bei der Beurteilung der Weine dies besonders zu berücksichtigen. Beurteilt wurden die Weine nach den Gesamtnoten: Sehr gut (1. Preis), gut bis sehr gut (2. Preis), gut (3. Preis). Von den 67 Weinen, die angeliefert waren, erhielten das Prädikat „sehr gut" 28 Nummern, und zwar 11 Preise Ia, 11 Preise Ib, 6 Preise Ic; 20 Nummern erhielten „gut bis sehr gut", 2. Preis; 11 Weine bestanden „gut", 3. Preis, und 8 Weine fielen durch, die teilweise durch falsche Bezeichnung in eine falsche Gruppe eingereiht wurden, teilweise aber auch fehlerhaft waren und nicht zur Prämiierung gehörten.

Alles in allem kann der Ortenauer Winzerverein mit dem Erfolg dieser Veranstaltung sehr wohl zufrieden sein, zumal ihm auch sehr schöne Preise zur Verteilung zur Verfügung stehen — Weinfäßchen, Weinstützen, Faßtrichter, Rebspritzen, Rebschwefler, Weinkrüge usw. —, welche vom Kreis, von den Gemeinden und Korporationen und sonstigen edlen Spendern gestiftet wurden.

Aber nicht nur Prämiierung allein ist mit der Ausstellung verbunden. Um die Weine dem allgemeinen Publikum zugänglich zu machen und möglichst jedem Ausstellungsbesucher Gelegenheit zu bieten, von den einfachsten bis zu den besten Weinen zu probieren und zu kosten, hat der Verein zwei weitere Veranstaltungen getroffen, und zwar wird

1. In einem eigens zu diesem Zwecke bestens eingerichteten „Ratskeller" in den Ausstellungsräumen während der ganzen Dauer der Ausstellung Wein von allen bedeutenderen Weinorten der Ortenau zu mäßigen Preisen ausgeschenkt. Da trinkt man einen kleinen billigen Gengenbacher Bergwein, einen Ortenberger Bergwein und Clevner, einen Bermersbacher Elbling, Weißherbst und Ruländer, Fessenbacher Riesling-Sylvaner, Zeller Rotwein, Durbacher Klingelberger

Digitized by Google

und Clevner, Gaisbacher Klingelberger und Oberkircher Burgunder. Eine gründliche Orientierung und Studium dieses „Ratskeller" lohnt allein den Besuch der Ausstellung und wer es nicht fertig bringt, die ganze Musterkollektion an einem Sonntag durchzumachen, der nehme zwei Tage Zeit dazu und löse sich eine Dauerkarte. Es lohnt sich für den Kenner.

2. Veranstaltet der Verein zwei große Kostprobentage, bei welchen verschiedene Weine von den kleinsten bis zu den feinsten Marken in kleinen Proben gereicht werden. Der eine Probetag fand bereits am 24. August statt, während der zweite Probetag am 20. September anläßlich der großen Winzerversammlung, welche an diesem Tage in Gengenbach stattfinden soll, abgehalten wird. Es soll hier ganz besonders den auswärtigen Gästen Gelegenheit geboten werden, die verschiedenen Typen der Ortenauer Weine kennen zu lernen. Wir möchten heute schon an dieser Stelle darauf hinweisen, daß die Winzer aus ganz Baden, soweit sie unserem Verbande angehören, in Massen erscheinen wollen. Am gleichen Tage veranstaltet auch der Obstbauverein Unteres Kinzigtal eine Obstausstellung und wir hoffen, daß bis dorthin unsere Trauben so weit in der Reife voran sind, um neben der Wein- und Obstausstellung auch ein Sortiment der hier hauptsächlich gepflanzten Traubensorten zu zeigen.

Und so rufen wir unseren Freunden im Unter- und Oberlande zu: „Auf am 20. September zur Winzerversammlung und Ausstellung nach Gengenbach." Auf Wiedersehen!

Jos. Renner.

Kleine Mitteilungen

Programm des 32. Deutschen Weinbaukongresses

in Koblenz am Rhein vom 5.—8. September 1925.

Samstag, den 5., und Sonntag, den 6. September, vormittags, sind mit Ausschußsitzungen ausgefüllt. Am Sonntag nachmittag findet die erste öffentliche Kongreßsitzung statt, in welcher Regierungsrat Frhr. von Schorlemer sprechen wird über „Der deutsche Weinbau und seine Stellung zu den anstehenden Handelsvertragsverhandlungen", sowie Studienrat Löckermann über „Der Weinbau und die Abstinenzbewegung". Abends findet ein Begrüßungsabend durch die Stadt Koblenz statt. Am Montag vormittag sprechen in der zweiten öffentlichen Kongreßsitzung Professor Dr. Stellwaag über „Die diesjährigen Erfahrungen bei der Heu- und Sauerwurmbekämpfung in der Pfalz" und Direktor Dr. Petri über „Welche Forderungen sind bezüglich der Weinkontrolle zu stellen". Nachmittags findet eine Dampferfahrt nach Winningen a. d. Mosel statt, am Dienstag, den 8. September, Besichtigung der Sektkellerei Deinhard & Co. und der Ausstellung „Deutscher Wein". Der Kongreß schließt mit einem „Rheinischen Abend" im Weindorf der Ausstellung.

Badischer Wein in badischen Beamtenheimen.

Von einem höheren Beamten wurde uns mitgeteilt, ein Beamtenheim im Schwarzwald, unweit des Zentrums des badischen Weinbaus, führe auf der Weinkarte nicht einen einzigen badischen Wein! Diese eigenartige Tatsache gab dem Weinbauinstitut Anlaß, bei der Zentrale dieserhalb vorstellig zu werden. Es wurde uns darauf mitgeteilt, daß Vorsorge getroffen sei, daß das betr. Beamtenheim in Zukunft auch einen badischen Wein führe. So anerkennenswert diese Zusage auch ist, so ist es doch recht bedauerlich, daß ein solcher Fall überhaupt eintreten konnte.

Weinsteuer 15% ab 1. August.

Das Weinsteuergesetz ist in 3. Lesung am 7. August vom Reichstag angenommen worden. Es tritt mit 1. September in Kraft. Die Weinsteuer bleibt 20%, ist aber vom 1. August 1925 bis 30. September 1927 um ¼ ermäßigt, beträgt also ab 1. August 15%. Obwohl diese Ermäßigung von 20% auf 15% nicht viel bedeutet, muß sie sich doch im Wirtschaftspreis der Weine auswirken. Wenn das bisher noch nicht in allen Wirtschaften der Fall ist, dann wollen wir annehmen, daß die Wirte die Steuerermäßigung bisher übersehen haben. Wir werden aber die Wirte an die Korrektur der Preise auf den Weinkarten erinnern, wenn die Steuerermäßigung auch späterhin übersehen werden sollte, denn die Weinsteuer ist ermäßigt worden, um den Weinkonsum zu heben und gehoben kann er nur werden wenn der Wein verbilligt wird.

In der letzten Lesung des Weinsteuergesetzes wurden nun doch wieder die bisherigen Vergünstigungen für Verbraucherwirte eingefügt, sodaß es nach wie vor Händlerwirte und Verbraucherwirte gibt. Die ersten versteuern den Wert des Weines wie sie ihn verkaufen, die letzten versteuern den Einkaufswert des Weines.

Wichtig für den Weinbau ist Abschnitt B des neuen Weinsteuergesetzes. Dort heißt es: „Ein Drittel des Ertrages der in der Zeit vom 1. Juli 1925 bis zum 30. Juni 1927 aufkommenden Weinsteuer ist zur Behebung der Not des Winzerstandes zu verwenden." Die Weinsteuer betrug im letzten Etatsjahr ca. 90 Millionen, es würden also jährlich ca. 30 Millionen dem Winzerstande zufließen.

Weinpreise in den Wirtschaften.

Endlich findet eine wirtschaftliche Organisation der Winzer (Winzerverband der Mosel, Saar und Ruwer) den Mut, einmal offen auf das Mißverhältnis zwischen Wirtschaftspreis und Preis des Weines beim Einkauf beim Winzer öffentlich aufmerksam zu machen. Es sind Fälle bekannt, daß für Weine, die man heute zu 50—60 Pfg. die Flasche (im Faß) kaufen kann, 4—5 Mk. gefordert werden. Das ist kein normaler Geschäftsaufschlag mehr. Es geht nicht an, daß der Winzer in größter Not darbt, um die Existenz seiner Familie kämpfen muß, daß er mit aller Anstrengung wochenlang allein den heftigsten Kampf gegen die Rebschädlinge zu führen hat und schließlich seinen Wein für ein Spottgeld hergeben muß, während in den Wirtschaften dem Publikum oft unerhörte Preise für die Weine abgefordert werden. Das Weintrinken geht dadurch immer mehr zurück, das Publikum wendet sich dem konzentrierten Alkohol zu, und die Krisis im Weinbau nimmt natürlich immer schärfere Formen an, auch zum Nachteil der Wirtschaften. Der Winzerverband der Mosel, Saar und Ruwer stellt darum diese Lebensfrage für den deutschen Weinbau zur Diskussion.

Auch bei uns in Baden sind die Weinpreise in vielen Wirtschaften zu hoch, besonders da der Wirt in den weitaus meisten Fällen unter Ausschaltung des Weinhandels beim Produzenten unmittelbar einkauft und die heute soviel erörterte Verteuerung des Zwischenhandels hier gar nicht in Betracht kommt. Hier werden z. B. 1922er Weine, in der größten Inflationszeit gekauft, immer noch zu teuer verkauft. Unseres Ermessens könnte als äußerster Zuschlag ein 100%iger Aufschlag zum Ankaufspreis solchen Wirten zugebilligt werden, die den Wein auf gedeckten Tischen reichen. In ländlichen Wirtschaften, die weder über eine teuere Inneneinrichtung noch über größeres Personal verfügen, ist aber dieser Aufschlag schon zu hoch.

Wenn also ein Wein im Ankauf 80 M. per Hektoliter kostete oder zu diesem Preis wieder beschafft werden kann (und das ist schon ein guter Wein), dann würde sich der Ausschankpreis (bei einem Händlerwirt), auf gedeckten Tischen vorgesetzt, wie folgt gestalten:

Ankaufspreis für 1 Liter . .	M.	—.80
100% Zuschlag für den Wirt	„	—.80
5% Getränkesteuer	„	—.08
zus.	M.	1.68
dazu 15% Weinsteuer	„	—.25
also Verkaufspreis . .	M.	1.93 od. ¼ l = 50 Pf.

Wo die Getränkesteuer wegfällt brauchte ¼ l nur noch 45 Pf. kosten. Selbst allerbeste offene Weine sollten über 1 M. je ¼ l nicht kosten. Einfachere Weine, die zu 50—60 M. per Hektoliter beim Winzer beschafft werden können, würden nach dieser Rechnung auf 30—40 Pf. je ¼ l zu stehen kommen.

Digitized by Google

Zu hohe Faßeichgebühren.

Vom Kaiserstuhl wird uns geschrieben: Gegen die ungewöhnlich hohen Eichgebühren werden nicht nur in den Handelskreisen lebhafte Beschwerden laut, sondern auch in den Kreisen der Landwirtschaft und in jenen des Handwerks. Früher betrugen die Eichgebühren für ein Faß bis zu 105 Liter 30 Pfg., steigend bis zu 700 Liter mit 1.20 Mk. Diese Gebühren haben eine Steigerung von 1.80 Mk. (für 105 Liter) bis 7.50 Mk. (700 Liter) erfahren. Es erhebt nicht nur die ganze Bewohnerschaft des Kaiserstuhls Einspruch gegen diese unberechtigt hohen Gebühren, sondern auch von anderen Gegenden her wird von den von dieser Härte Betroffenen eine baldige gründliche Herabsetzung verlangt.

Rundschau

Deutschland.

Der Stand der Reben wird Anfang August für Deutschland mit 2,6 beurteilt, für Preußen mit 2,7, für Bayern mit 2,9, für Württemberg mit 2,2, für Baden mit 2,7 und für Hessen mit 2,4.

Die Weinsteuereinnahmen wurden im Reichsbudget statt wie bisher mit 48 Millionen M. mit 59,5 Millionen M. eingesetzt.

Neue Reblausherde wurden festgestellt bei Sasbach am Kaiserstuhl (im ganzen 7 neue Verseuchungen), in Gemarkung Kempten in Rheinhessen und in der Pfalz in Hainfeld und Weyher. In der Gemarkung Östrich im Rheingau sind gegen 100 Morgen Reben als verseucht festgestellt worden. Der große Umfang der Verseuchung ist in dem Verhalten der dortigen Winzer begründet, die in den vorhergehenden Jahren ihre Reben nicht auf Rebläuse untersuchen ließen. Auch in der Gemarkung Geisenheim ist ein neuer Herd aufgefunden worden.

Die Umsatzsteuer soll nach einem Beschluß der Regierungsparteien vom 1. Oktober ds. Js. ab nicht wie vorgesehen 1 1/4 %, sondern nur ein Prozent betragen.

Gemeindegetränkesteuer. Im Reichsgesetzblatt wird eine Änderung der Gemeindegetränkesteuer veröffentlicht. Darnach dürfen Gemeinden, die am 1. September 1925 eine Getränkesteuer noch nicht erhoben haben, eine solche nicht nacherheben. Eine Erhöhung der Getränkesteuer ist unstatthaft. Gemeinden, die Getränkesteuern erheben, dürfen das nur noch bis 31. März 1927 tun.

Der Winzerkredit, der vom Reichstag genehmigt wurde, soll, nach einer Äußerung von Staatssekretär Dr. Hagedorn, nicht 80 Millionen betragen, wie es bisher immer geheißen habe, sondern nur 30 Millionen. (Vgl. hierzu die Auffassung des Reichstagsabgeordneten Kerp auf S. 136 dieser Zeitschrift.) Dr. Hagedorn sagte ferner, er könne keine Hoffnungen erwecken, daß bei dem kranken Zustande des Reiches größere Mittel zur Verfügung gestellt werden könnten.

Eine **Erhöhung des Kredits für den Weinbau** wurde nun auch vom preußischen Minister für Landwirtschaft bei der Reichsregierung beantragt.

Alkohol als Motorbetriebsstoff ist die Schicksalsfrage für das deutsche Brennereigewerbe. Diese Frage wurde auf der 72. Generalversammlung des Vereins der Spiritusfabrikanten in Deutschland in Berlin eingehend besprochen. Nach Ansicht des Amerikaner Automobilfabrikanten Ford soll Motorspiritus den besten Motorbetriebsstoff darstellen.

Eine Bestrafung wegen Übertretung des Reblausgesetzes wurde gegen einen Winzer von Edenkoben ausgesprochen. Er hatte ohne Genehmigung Rebwürzlinge aus einem Weinbaubezirk ausgeführt und erhielt dafür eine Geldstrafe von 20 M. oder 5 Tage Haft.

Österreich.

Einen Bundes-Weinbautag veranstaltet der Hauptverband der österreichischen Weinbautreibenden am 8. September anläßlich der Herbstmesse in Wien mit folgender Tagesordnung: 1. Das neue Weingesetz und die Durchführungsverordnung, 2. Lehren aus der heurigen Schädlingsbekämpfung, 3. Der gegenwärtige Stand der Rebenzüchtung, 4. Freie Anträge der Weinbauorganisationen.

An die **Klosterneuburger Lehranstalt** soll nun auch eine höhere Gartenbauschule angegliedert werden. Gartenbau war bisher in Klosterneuburg nur als Nebenfach gelehrt worden.

Ungarn.

Eine Rekord-Weinernte wird, falls das günstige Wetter anhält, in Ungarn erwartet. Man schätzt den Ertrag auf 50 Millionen Hektoliter, während der Weinverbrauch in Ungarn nur 1 Million hl beträgt. Aus diesem Grunde wird sofortiger Abschluß eines Handelsvertrages mit der Tschechoslowakei gewünscht, um den Überschußwein im Herbst ausführen zu können.

Frankreich.

Ein Tafeltraubenkongreß fand am 24. u. 25. August auf Veranlassung der Eisenbahngesellschaften des Südens und von Orleans statt, um die Kultur der Tafeltrauben zu fördern und den Absatz in Frankreich und im Ausland zu erhöhen. Den Teilnehmern wurde eine 50 %ige Fahrpreisermäßigung zugestanden.

Die Weinernte 1925 wird in Frankreich nach einer Mitteilung des Ackerbauministeriums mit ziemlicher Sicherheit geringer ausfallen als im Vorjahr.

Die Weineinfuhr nach Australien gestaltet sich für Frankreich immer ungünstiger wegen der hohen Prohibitivzölle und weil die Weinproduktion in Australien rasch steigt.

Schweiz.

Es lebe die Rebe! Am 29. u. 30. August fand in St. Aubin eine poetische Verherrlichung des Weinbaues in Form eines Winzerspiels statt, an dem sich 400 Personen beteiligten und Plätze für 5000 Zuschauer vorhanden waren.

Italien.

Die Weinernte 1925 wird nach Schätzungen Marescalchis kleiner ausfallen als die vorjährige. Er schätzt sie auf 42,7 Mill. hl gegenüber 44,7 Millionen hl im Jahre 1924.

Das Lichtbild im Weinbau. Bei der Wiederbepflanzung der durch Reblaus zerstörten Weinberge von Monferrato (Italien) leistete der Lehrfilm über neuzeitlichen Weinbau und über die Anlegung der Weinberge auf amerikanischen Rebunterlagen wertvolle Dienste.

Spanien.

Über die Kündigung des deutsch-spanischen Handelsvertrages ist der spanische Weinhandel entrüstet. Er hält die von Deutschland geforderten Zollsätze für so anmaßend, daß in eine Prüfung der Vorschläge nicht eingetreten zu werden brauche!

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Die Reben zeigen im allgemeinen einen selten schönen dunkelgrünen und üppigen Stand. Der Traubenbehang ist aber unterschiedlich. Oberhalb Freiburg, nach Basel zu, ist er ziemlich gering — Die Rebenbesitzer mit gutbehangenen Rebgrundstücken sind jedenfalls in der Minderheit. Unterhalb Freiburg ist es umgekehrt. — Die Fruchtbarkeit ist hier groß und sind Gelände mit wenig Trauben selten zu sehen. Leider sind überall noch große Abgänge zu befürchten. Der Sauerwurm schadet — wo nicht rechtzeitig und gründlich vorgebeugt wurde — noch ganz enorm. Wo der Heuwurm schon gründlich gehaust hat, wird diesmal infolge der lockerbeerigen Trauben der Sauerwurmschaden etwas weniger bemerkbar werden, als überall da, wo die Trauben noch satt und komplett am Stocke hängen. Dem Äscherig ist ebenfalls schon manche Traube zum Opfer gefallen. Die herrschende feuchtwarme Witterung läßt die vom Sauerwurm befallenen Beeren leicht faulen und spricht man deshalb — in Verbindung mit den schon überall sichtbar werdenden weichenden und sich färbenden Trauben — von einem bevorstehenden sehr frühen Herbst. Zahlreiche Gemeinden haben ihre Weinberge schon geschlossen. — Rebschulen und Neuanlagen, die nicht sorgfältig

Digitized by Google

und oft genug gespritzt worden sind, weisen schwersten Befall durch Peronospora auf, ebenso in engstehenden Ertragsreben die Boden-, Geiz- und Gipfeltriebe. Im Weingeschäft ist es etwas belebt, namentlich wird von den Wirten gekauft. Im Markgräflerland gingen gute Sachen 1924er in den letzten Wochen ab zu Mark 70.— das Hektoliter.

Franken. Rebenstand im Durchschnitt sehr günstig. Der Traubenbehang ist groß. Peronospora, Äscherig und Kräuselkrankheit ist nur hier und da in nicht schwerwiegendem Maße zu sehen. Der Geschäftsgang ist noch flau. Für 1924er werden bis zu 60 Mk. das Hektoliter gefordert.

Rheinpfalz. Der Stand der Reben wird nur in der Nordpfalz mit günstig bezeichnet, im übrigen wird sehr über geringen Behang geklagt. Sauerwurm und Äscherig schaden. Im Handel ist es still. Die Trauben gehen in den Wein. Die Produzenten stellen in Anbetracht der in Aussicht stehenden geringen Ernte höhere Forderungen.

Nahe. Rebenstand im allgemeinen günstig. Der Sauerwurm schadet nur in besonderen Bezirken. Man rechnet, infolge günstigen Fortschritts in der Reife der Trauben, mit einem frühen Herbst. Der Handel ist belebt. Die Preise haben angezogen.

Rheinhessen. Der Stand der Reben ist im Durchschnitt gut bis recht gut. Für die Portugieser und Frühburgunder ist der Weinbergsschluß angeordnet. Frühburgunder wurden z. T. sogar bereits gelesen. Die Wespenplage ist groß. Der Sauerwurm richtet ziemlichen Schaden an. Peronospora und Äscherig treten nur leicht auf. Größere Nachfrage macht sich nach den 1924er Weinen bemerkbar. Verkauft wurde zu 500 bis 780 Mark das Stück.

Rheingau. Der Traubenbehang ist reichlich. Die Trauben sind in der Reife gegen sonstige bessere Jahre um ca. 14 Tage voraus. Man rechnet mit einem frühen Herbst und mit einem qualitativ hochstehenden 1925er. Rohfäule durch Sauerwurm bedingt, macht sich bemerkbar. Pilzkrankheiten zeigen sich nur in geringfügiger Weise. Das Weingeschäft ist immer noch schleppend. Einzelne Posten wurden für 800 bis 1200 Mark das Stück verkauft.

Mosel. Trotz größerer Schäden durch Heuwurm und Rotbrenner sind die Herbstaussichten immer noch befriedigend. Die Trauben gehen schnell der Reife entgegen. Weingeschäft lustlos. An der Mittelmosel wurden bezahlt 470—800 Mark pro Fuder für 1924er und für 1922er und 1923er 600—750 Mark.

Österreich. Die günstigen Ernteaussichten haben sich in einzelnen Gegenden etwas verschlechtert — immerhin ist noch mit einem quantitativ und qualitativ guten Herbst zu rechnen. Der Weinmarkt ist völlig unbelebt, obschon die stark bedrängten Winzer gern verkaufen möchten. Der Liter gilt 65—80 Groschen.

Jugoslawien. Es wird nur noch eine Mittelernte erwartet, da Peronospora, Äscherig, und vor allem der Sauerwurm, größeren Schaden anrichten. Der Weinmarkt ist ruhig. Die Produzenten sind verkaufslustig, es kommen aber nur wenig nennenswerte Verkäufe zustande. Der Liter wird, je nach Alkoholgehalt, mit 3—5.50 Dinar bezahlt.

Tschechoslowakei. Die anfänglich guten Ernteaussichten sind stark zurückgegangen. Hagelschläge haben schwer geschädigt, dann aber auch der Äscherig und vor allem die Peronospora in den Trauben. Der Sauerwurm zeigt sich bemerkenswerterweise nur in geringem Maße. Eine besonders fortgeschrittene Reife der Trauben kann nicht konstatiert werden. Stille im Weinhandel, obschon die Produzenten zur Abgabe geneigt sind. Es werden bezahlt für den Liter bis zu 9 Kronen.

Ungarn. Man rechnet quantitativ und qualitativ in der Mehrzahl der Weinorte mit einem großen Herbst. Schäden durch Hagel sind ziemlich bedeutend. Die Weinpreise sind zurückgegangen, trotzdem ist wenig Neigung zum Einkauf vorhanden. Es werden 300 bis 400 Kronen pro Grad bezahlt.

Luxemburg. Die Ernteaussichten gelten nicht als besonders rosig, da der Sauerwurm in schwerer Weise am Werke ist. Die regnerische Witterung läßt auch keinen Qualitätswein erwarten. Die Produzenten halten im Verkauf zurück. Die Preise sind steigend. Geboten werden 1200—1800 Fr. pro Fuder.

Rumänien. Teilweise starke Schäden durch Peronospora und Hagel; trotzdem bestehen Aussichten auf eine reiche Weinernte. Qualitativ erwartet man eine Minderung gegenüber dem Vorjahre. Weinpreise unverändert 12—50 Lei pro Liter.

Italien. Die Ernteaussichten sind ähnlich gut wie im Vorjahre. Die Weinpreise schwanken je nach Gegend, Qualität und Jahrgang zwischen 60—70—90—100—120—170—200 und 220 Lire pro Hektoliter.

Portugal. Es wird eine mittlere gute Ernte erwartet. 1924er sind noch in größeren Mengen bei den Produzenten vorhanden. Preise zeigen sinkende Tendenz.

Spanien. Herbstaussichten mittel. Die Reben leiden unter Trockenheit. Preise fest, Stille im Weinhandel. Die Weine notieren z. T. 3,75—5 Pesetas die Arroba (16 Liter), z. T. 1,15—1,50 Pesetas per Hektolitergrad, z. T. 16.50 Pesetas per Hektoliter.

Elsaß. Die Ernteaussichten hatten sich nach dem starken Heuwurmbefall gebessert. Nunmehr ist wieder der Wurm in gefährlicher Weise am Werke. Jedenfalls wird der diesjährige Herbst im allgemeinen nicht groß ausfallen. Nachfrage im Weinhandel. Preise fest.

Frankreich. Eine große Ernte steht in Aussicht, wenn die gegenwärtige Trockenheit — unter welcher die Reben notleiden — nicht mehr länger anhält. Die Preise zeigen fortgesetzt steigende Tendenz 6,50, 6,80, 7,00 Fr. pro Grad. 12—13grädige Rotweine gelten bis zu 72 Fr., feine Rotweine bis zu 240 Fr., feine Weißweine bis zu 450 Fr. pro Hektoliter.

Griechenland. Die Ernte hat bereits eingesetzt. Quantitativ und qualitativ steht diese infolge der großen Trockenheit hinter dem Ergebnisse des vorigen Jahres zurück. Die Nachfrage nach Trauben ist groß, Preise steigend. Das Hektoliter Most kommt auf 500 Fr.

Vereinsnachrichten

Winzerverein Eisental.

Eisental, 30. 8. 25. Heute fand hier im Saale des Gasthauses zum Sternen eine sehr gut besuchte Winzerversammlung statt. Der Saal war dicht besetzt, als der Vorstand des hiesigen Bauernvereins die Erschienenen begrüßte und dem Redner, Herrn Oberlehrer Schäffner-Zell-Weierbach das Wort erteilte. In 1½ stündigem Referate legte derselbe den Zweck und die Ziele des bad. Winzerverbandes dar, ausgehend von dem Satze, daß regen auch „Segen" bringt. Reicher Beifall zeugte davon, daß die Worte den Zuhörern zu Herzen gegangen waren. In eifriger Aussprache betonte man allgemein die Notwendigkeit der Gründung eines örtlichen Winzervereins und den Anschluß an den bad. Winzerverband. Einstimmig wurde die Gründung vollzogen und Herr Gabriel Meier als Vorstand gewählt. Oberlehrer Schäffner warb noch für die Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft", welche 25 Anwesende sofort bestellten. So wurde ein neuer Baustein zum Gebäude des mächtig anwachsenden bad. Winzerverbandes getragen.

Fragen und Antworten

Herrn **H. C.** in **R.** Der übersandte Rotwein enthält noch über 4 Gramm unvergorenen Zucker im Liter. In der Praxis sieht man einen Wein als durchgegoren an und rechnet nicht mehr mit weiterer Gärung (hochwertige Auslesen mit hohen Mostgewichten ausgenommen), wenn nach deren Vollendung weniger als 1 Gramm Zucker im Liter vorhanden ist. Die eingetretene Trübung ist lediglich als Hefetrübung anzusprechen. Die warme Witterung trug zum Wiedereintreten der Gärung viel bei. Die übrigen Analysenergebnisse sind normal. An eine Klärung des Weines kann erst dann gedacht werden, wenn der restliche Zucker verarbeitet ist. Unter Umständen ist Verwendung von Reinhefe angeraten. Zum Verschneiden ist der Wein natürlich auch nicht geeignet, da nach dem Verschnitt der Verschnittwein ebenso in Gärung geraten würde wie die überbrachte Probe.

Dr. Geßner.

Digitized by Google

Bücherbesprechungen

Kleiner Brockhaus. Handbuch des Wissens in einem Band. Lieferung 4 und 5. Seite 241—400. Verlag F. A. Brockhaus Leipzig. Preis je Lieferung Mk. 1.90.

In raschen Schritten schreitet dieses volkstümliche Konversationslexikon seinem Abschluß entgegen. Schon liegen wieder zwei neue Lieferungen vor, umfassend die Worte Gelenkentzündung bis La Marmora. Auch diesmal sind wieder zahlreiche farbige und schwarze Tafeln und unzählige Textabbildungen beigegeben. Ganz besonders wertvoll sind die Übersichten, z. B. über Genossenschaften, Geologie, Gerichtswesen, Hauptdaten der Weltgeschichte, Infektionskrankheiten, Kunstgeschichte usw.

Personalia

Aus Österreich kommt die Aufsehen erregende Nachricht, daß zahlreiche um den Weinbau hochverdiente Fachmänner abgebaut worden sind. So ist der Direktor der landwirtschaftlichen chemischen Versuchsanstalt in Wien, Dr. Dafert, der auf dem Gebiete des Versuchswesens Weltruf besitzt, in den Ruhestand versetzt worden, ferner der Direktor der Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, Hofrat Prof. Dr. L. Linsbauer, und die Professoren Regierungsrat Ing. Heinrich Pfeiffer und Regierungsrat Ing. Alf. Schnürch an der gleichen Anstalt. Die ganze österreichische Fachpresse ist empört über die Art und Weise, wie kaum ersetzbare, hochverdiente Beamte nach jahrzehntelanger selbstloser Arbeit förmlich über Nacht in den Ruhestand geschickt werden. Welche Gründe für diese verantwortungsvolle Handlungsweise geltend gemacht werden, ist zur Zeit noch nicht bekannt.

Regierungsrat Jos. Löschnig wurde zum Obst-, Wein- und Gartenbaudirektor bei der Niederösterreichischen Landwirtschaftskammer in Wien ernannt.

Am 14. August dieses Jahres verschied in Biebrich im Alter von 82 Jahren der Geheime Regierungsrat Andreas Czeh. Geheimrat Czeh hat vom 1. Oktober 1880 bis 30. Juni 1918 als Königlicher Domänen-Weinbaudirektor an der Spitze der Staatlichen Domänen-Weinbaubetriebe des Rheingaues gestanden. Ausgestattet mit außerordentlichen Fachkenntnissen hat Geheimrat Czeh sich während dieser langen fruchtbringenden Tätigkeit unvergängliche Verdienste nicht nur um den Ausbau und die Förderung der Staatlichen Domänen-Weingüter, sondern auch um den gesamten Qualitäts-Weinbau im Rheingau erworben. Die unverwischbaren Spuren seines segensreichen Wirkens bilden ein beredtes Denkmal seiner hohen Verdienste. Allen, die mit dem Entschlafenen in dienstliche Berührung kamen, steht seine Person als das Vorbild eines restlos pflichteifrigen vornehmen Mannes vor Augen. Gareis.

Der Präsident der Ackerbaugesellschaft Poitiers, E. Creuze, ein hervorragender Fachmann auf weinwirtschaftlichem Gebiete ist durch ein Eisenbahnunglück in St. Antoine du Rocher ums Leben gekommen.

Der Präsident des Deutschen Weinbauverbandes Dr. Dr. h. c. Müller, Direktor der Badischen Landwirtschaftskammer, wurde von der Reichsregierung zum Generalsachverständigen für landwirtschaftliche Fragen bei den Handelsvertragsverhandlungen mit Italien ernannt, und ist nach Rom abgereist.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Ein altes Sprichwort sagt: „Das Bessere ist des Guten Feind!" Das hat auch der in allen Weinbau treibenden Ländern der Erde geschätzte Seitz'sche Riesenfilter am eigenen Leibe erfahren müssen. Es ist ein stärkerer über ihn gekommen, der den bezeichnenden Namen „Herkules" führt und, da von jeher Gewalt vor Recht geht, so muß der etwas angejahrte „Riese" sehen, wie seine treuesten Anhänger sich von ihm ab- und dem neuen Gestirn zuwenden. So mag es denn am Platze sein, die Vorzüge des neuen „Herkules" kurz zu kennzeichnen.

Die überragende Eigenart des Seitz'schen „Herkules" besteht in der an der Schmalseite des Filterkastens angebrachten Türe. Eine abnehmbare Haube (Dom) ist daher nicht mehr vorhanden, es erübrigt sich demnach auch die Abnahme der beim Riesenfilter mit der Haube verbundenen Zuleitungsarmatur beim Öffnen des Filters; sie kann dauernd an ihrem Platze bleiben. Die Handhabung der Filterrahmen (Elemente) ist wesentlich erleichtert, die seitliche Türe gestattet das Herausnehmen und Wiedereinsetzen der Filterrahmen auf die bequemste und leichteste Weise, wobei gleichzeitig die Filterrahmen zwangläufig geführt und in die richtige Stellung zueinander gebracht werden. Dem Bedienungspersonal ist die Möglichkeit gegeben, mit einem Blick sich davon zu überzeugen, daß alle Abdichtungsstellen in Ordnung sind. Die Anordnung der Türe an der Schmalseite des Filters bietet noch den Vorteil, daß sie, wenn geöffnet, nicht den Verkehr behindert. Eine sehr ins Gewicht fallende Verbesserung ist die Vergrößerung der Filterrahmen (Elemente), und damit die Steigerung der Leistung um 50 %.

Durch diese günstige Ausnutzung des Raumes ist dem „Herkules" die erforderliche schlanke Form gewahrt — ein großer Vorzug für ein in engen Kellergängen zu handhabendes Gerät.

Dem Käufer ist auch dadurch gedient, daß 1 qm Filterfläche sich beim „Herkules" erheblich billiger stellt, als bei den alten Riesenfiltern.

Verkäufliche Weine.

Naturweinbau-Verein Affental.

1. Affentaler Rotwein 1924 . . . 10 hl
2. Eisentaler Riesling 1924 . . . 30 hl

Vorstand B. Steurer, Affental bei Bühl.

Naturweinbau-Verein für das untere Markgräflerland und den Breisgau.

Ballrechten 1923 . . . . . 40—50 hl
„ 1924 . . . . . 40—50 hl
Vorstand August Schniepper, Ballrechten.

Dottingen 1924 . . . . . 40—50 hl
Vorstand Heinrich Kiefer, Dottingen.

Ebringen 1922 . . . . . 20 hl
„ 1924 . . . . . 30 hl
Vorstand Karl Fr. Schüler, Ebringen bei Freiburg i. Br.

Ehrenstetten 1924 . . . . . 20 hl
Vorstand Heinrich Steinle, Küfermeister, Ehrenstetten.

Grunern 1924 . . . . . 20 hl
Vorstand Berthold Klein, Grunern.

Heitersheim 1924 . . . . . 20 hl
Vorstand Fritz Fünfgeld, Heitersheim.

Kirchhofen 1923 . . . . . 10 hl
Vorstand Pankratius Hilfinger, Kirchhofen.

Norsingen 1923 . . . . . 6 hl
„ 1924 . . . . . 10 hl
Vorstand Emil Faist, Norsingen.

Pfaffenweiler 1923 . . . . . 20 hl
„ 1924 . . . . . 30 hl
Vorstand Emil Faller, Pfaffenweiler bei Freiburg i. Br.

St. Georgen 1923 . . . . . 15 hl
Vorstand Josef Dengler, St. Georgen bei Freiburg i. Br.

Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen, e. G. m. b. H.

Schliengen 1923 . . . . . 35 hl
„ 1924 . . . . . 90 hl
Geschäftsführer Emil Spitz, Schliengen.

Den dieser Nummer beigelegten Prospekt der Seitz-Werke in Kreuznach (Rhld.) empfehlen wir besonderer Beachtung.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung.

Von Dr. Karl Müller.

Der Weinbau mit Amerikanerreben

Von Alfred Dümmler.

sowie sämtliche Fachliteratur für Weinbau und Kellereien

Zu beziehen durch die

Buchhandlungs-Abteilung des Bad. Bauern-Vereins Freiburg i. Br.

Mitteilungen des Verlages.

Unsere verehrten Postbezieher machen wir auf den bevorstehenden Quartalswechsel am 1. Oktober und die damit verbundene Erneuerung des Abonnements aufmerksam.

Für alle nach dem 25. September bei der Post bestellten Abonnements werden 20 Pfg. Nachgebühr und 10 Pfg. Nachlieferungsgebühr erhoben.

Sollte der Briefträger zur genannten Zeit die Bestellung für das IV. Quartal nicht aufgenommen haben, wolle man diesen darauf aufmerksam machen.

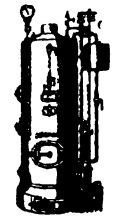
Sonst nimmt jede Postanstalt die Bestellungen zum Preise von Mk. 1.35 entgegen.

Verlag der Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft."

„Oekonom"-Niederdruck Warmwasser- und

Dampfkessel

zum Brühen, Dämpfen, Kochen und Destillieren

Konzessionsfrei!  Konzessionsfrei!

für Satt- und Heißdampf

Faßdämpf- und Brühapparate

Heizungskessel

Sabel & Scheurer

G. m. b. H., Dampfkesselfabrik

Oberursel bei Frankfurt am Main

59

54

Ortenauer Herbstmesse

Vom 26. bis 30. September 1925 in den Landwirtschaftlichen Hallen in

Offenburg

Ausstellung, Prämiierung und Kaufgelegenheit von:

Landw. Saatgut, Obst, Obstwein und Konserven, Edelbranntwein
Ortenauer und Mittelbadische Edelweine, Gartenbauerzeugnisse, Bienenzuchtprodukte
Pflanzenschutz und Düngemittel, Landw. Maschinen und Geräte, Literatur

Fachmännische Weinkostprobe

Schweineschau, Großviehprämiierung und Geflügelschau

Großes Kindertrachtenfest und sportliche Veranstaltungen

Auskunft und Anmeldungen Rathaus Offenburg Zimmer Nr. 11

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 17. September 1925 | Nr. 18

Inhalt: K. Müller: Die Tätigkeit des Badischen Weinbau-Instituts im Jahre 1924 (Fortsetzung) S. 175; 32. Deutscher Weinbaukongreß in Koblenz S. 178; Kleine Mitteilungen S. 180; Rundschau S. 181; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 181.

Die Tätigkeit des Badischen Weinbau-Instituts im Jahre 1924.

Von Direktor Dr. K. Müller.
(Mitteilung Nr. 114 des Badischen Weinbauinstituts.)

(Fortsetzung.)

V. Düngungsversuche.

Die im Jahre 1923 begonnenen Düngungsversuche in Meersburg wurden fortgesetzt. Es sollte die Wirkung der neuen Düngemittel Ammonsulfat, Harnstoff und Kaliammonsalpeter auf den Weinstock festgestellt werden. Zum Vergleich war in jeder Versuchsreihe auch eine ungedüngte Parzelle eingeschaltet. Das zweijährige Ergebnis der Düngungsversuche war wenig erfreulich. Die Unterschiede zwischen gedüngten und ungedüngten Reben waren auffallend gering. Die Harnstoffparzelle zeigte am wenigsten Wachstumsfreudigkeit; sie war 1924 schlechter als die ungedüngte Parzelle, dabei wurden in der Harnstoffparzelle 60 kg Phosphorsäure, 100 kg Kali und 100 kg Stickstoff auf 1 ha gegeben. Die Versuche werden fortgesetzt.

Neu angelegt wurden Düngungsversuche mit Jungreben, und zwar ein Mangelversuch mit Burgunderreben, ein Vergleich von Harnstoff mit Leunasalpeter als Stickstoffquelle, ein Vergleich von Ammonsulfat mit Harnstoff als Stickstoffquelle und ein Rentabilitätsversuch mit Traminerreben.

Ein Schauversuch mit Harnstoff wurde in der Rebanlage in Müllheim eingeleitet, ein zweiter Schauversuch, bei welchem die Wirkung von Ammonsulfat, Leunasalpeter und Harnstoff als alleinige Stickstoffquelle dienten und teils mit teils ohne vorhergegangener Stallmistgabe in Anwendung kamen, ist in Schallstadt im Gange.

VI. Rebenzüchtung.

Die Samen der im Vorjahre gekreuzten Reben wurden ausgesät, die kräftigsten Sämlinge des Jahres 1923 ausgepflanzt, neue Kreuzungen hergestellt und eine Anzahl Hybriden geselbstet und die Samen gewonnen. Die schon mehrere Jahre im Ertrag stehenden Institutskreuzungen wurden, ebenso wie die französischen Hybriden, die sich in der Rebzuchtanlage befinden, auf die Qualität der Trauben und auf Krankheitsanfälligkeit geprüft. Das Ergebnis der letzten Untersuchung ist in Weinbau und Kellerwirtschaft 1924 Nr. 22 bereits veröffentlicht.

Die im Jahre 1914 hergestellten Kreuzungen von Europäerreben kamen im Berichtsjahr zum erstenmal in Ertrag. Manche Stöcke hatten einen auffallend schönen Traubenbehang. Es wurden deshalb Traubenzahl, Öchslegrade des Mostes und Säuregrade des Mostes genau ermittelt. Hierüber gibt nachstehende Tabelle Aufschluß:

Züchtungsnummer	Sorte	Traubenzahl	Öchslegrade	Säure ‰
Freiburg 20	Ruländer × Sylvaner	16	78	9,7
„ 21/1	Sylvaner × Ruländer	10	79	9,7
„ 21/2	„ „ „	14	73	14,4
„ 21/3	„ „ „	18	68	9,0
„ 21/4	„ „ „	19	76	11,5
„ 21/5	„ „ „	47	82	10,8
„ 21/6	„ „ „	20	83	12,0
„ 14	Räuschling × Sylvaner	21	67	12,6

Zum Vergleich wurden auch Öchslegrade und Säuregehalt von Ruländer, Sylvaner und Räuschling, in der Rebzuchtanlage gewachsen und zur gleichen Zeit (17. Okt.) geherbstet, festgestellt; es hatten:

	Öchslegrade	Säuregehalt
Ruländer	82°	10‰
Sylvaner	73°	9,8‰
Räuschling	71°	10,7‰

Diese Neuzüchtungen zwischen Sylvaner und Ruländerreben erscheinen in mehrfacher Hinsicht sehr beachtenswert. Sie wurden hergestellt in der Absicht, den guten Ertrag des Sylvaners mit der hochwertigen Weinqualität des Ruländers zu paaren. Wie man sieht, ist das geglückt. Vor allem die Züchtungen Freiburg 21/5 und Freiburg 21/6 entsprechen diesen Forderungen. Alle Neuzüchtungen haben rein grüne Trauben, wie der Sylvaner. Die beiden Sorten 21/5 und 21/6 zeichnen sich überdies durch dem Ruländer gleichwertige Moste aus, bei hoher Fruchtbarkeit und guter Holzreife. Der Wein dieser Neuzüchtungen, im Dezember vor dem Ablaß probiert, war bei 21/5 weit besser als Sylvaner, kam aber in der Qualität dem Ruländer nicht gleich. Es muß allerdings betont werden, daß es sich nur um kleine Mengen handelt, die in Flaschen vergoren wurden. Jedenfalls befriedigt aber die aussichtsreichste dieser Neuzüchtungen auch in der Weinqualität. Es werden deshalb die Züchtungen durch Einaugkultur im Jahre 1925 vermehrt werden.

In dem Sortiment bester europäischer Amerikanerhybriden mit je 25 Stöcken wurden diejenigen Sorten, welche größere Erträge lieferten, am 17. und 24. Oktober getrennt geherbstet, Öchslegrade und Säure festgestellt und die Moste, sofern es sich lohnte, getrennt vergoren.

Digitized by Google

Es wurden hierbei folgende Feststellungen gemacht:

Nr.	Sorte	Geherbstet am	Ertrag	Öchslegrade	Säure ‰
1	Oberlin 595	17. Oktober	26 kg	100	12,9
2	„ 604	17. „	38 „		
3	Seibel 1000	20. „	8 „	71	10,2
4	Bertille Seyve 450	20. „	37 „	70	13,85
5	Gaillard 157	20. „	40 „	56	14,0
6	Oberlin 716	20. „	38 „	90	16,8
7	Taylor	24. „	42 „	76	10,7
8	N 6/53	24. „	20 „	84	14,1
9	Solonis × Goldriesling	25. „	5 „	84	7,5

Bemerkenswert ist auch, daß in diesem Jahre zum erstenmal geglückt ist, einen mutierenden Rebstock zu finden. Es handelt sich um eine Traminerrebe bei Diersburg, die vollkommen normal aussah, am unteren Teil des Rebschenkels aber einen Trieb entwickelt hatte mit weißgrün gescheckten Blättern. Bekanntlich findet man solche Individuen nicht zu selten bei Samenzuchten von Elbling, Riesling u. a. Es wurde aber noch nie das Auftreten von ähnlichen Mutationen im Weinberg beschrieben. Der betreffende Rebtrieb ist bezeichnet und wird weiter beobachtet.

VII. Rebenanerkennung.

Da neue Anmeldungen zur Anerkennung der Reben durch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft in Verbindung mit dem Weinbauinstitut nicht vorlagen, wurden im Berichtsjahr die früher schon anerkannten Rebanlagen lediglich einer Nachbesichtigung unterzogen.

VIII. Rebenveredelung.

In der Rebenveredelungsanstalt in Durlach wurde alles Holz, das nicht zur Anlage von Muttergärten Verwendung fand, veredelt. Im ganzen wurden 14500 Pfropfungen hergestellt. Als Edelreis diente in der Hauptsache Gutedel, Riesling und Sylvaner, als Unterlage 101^{14}, Teleki 8B und Ganzin 1. Ein Rebenveredelungskurs wurde im Frühjahr 1924 in Pfaffenweiler abgehalten. Es kam hier darauf an, mit einfachsten Mitteln Veredelungen zu schaffen. Junge Winzer aus Pfaffenweiler haben dann auch nach dem Kurs 3000 Veredelungen hergestellt, vorgetrieben und angepflanzt. Diese Pfropfungen sind sehr gut angewachsen.

IX. Amerikanermuttergärten.

Die Nachfrage nach Unterlagenholz für Veredelungen ist in Baden jetzt schon so groß, daß sie mit den bestehenden Muttergärten nicht befriedigt werden kann. Es werden darum außer weiteren staatlichen Muttergärten auch solche unter Staatsaufsicht bei den Gemeinden, bei Körperschaften und bei Weingutsbesitzern angelegt. Im Berichtsjahr wurden drei neue Muttergärten errichtet, und zwar in Zell-Weierbach bei Offenburg, in Bischoffingen a. K. und in Pfaffenweiler. Weitere Muttergärten sind für Winter 1924/25 in Aussicht genommen. In Durlach wurden mehrere bisher mit Direktträgern bepflanzte Terrassen rigolt, um für eine Vergrößerung des Amerikanermuttergartens Platz zu schaffen.

X. Anbauversuche mit Amerikanerreben im Lande.

Die zahlreichen in den verschiedensten Bodenarten seit über einem Jahrzehnt angelegten Anbauversuche mit veredelten Reben und mit Direktträgern wurden einer eingehenden Kontrolle unterzogen, um die für die einzelnen Weinbaugegenden und Rebsorten besten Unterlagsreben herauszufinden. Dabei stellte sich heraus, daß die auch anderwärts als die besten Unterlagsreben bezeichneten Sorten auch bei uns sich gut gehalten haben. Für die einzelnen Rebsorten haben sich als besonders gute Unterlagen herausgestellt:

Für Elbling: 3309, 101^{14}, Teleki 8 B, 1202
„ Gutedel: Teleki 8 B, 1 Ganzin, 101^{14}
„ Riesling: 101^{14}, 143 B, Teleki 8 B
„ Sylvaner: 101^{14}, Teleki 8 B
„ Burgunder und Ruländer: 101^{14}, 143 B, 1 Ganzin, Teleki 8 B.

Die Hybridenanbauversuche sind in der Zwischenzeit dadurch überholt worden, daß aus Frankreich mehrere bessere Sorten als die zu den Versuchen verwendeten zu uns kamen.

XI. Versuchsanlagen.

Am Lorettoberg wurde eine Parzelle von 9 ar, nachdem der Boden rigolt war mit Gutedelwürzlingen neu bepflanzt. Die früher angelegten Junganlagen entwickelten sich gut. Die alten Ertragsreben erhielten eine anorganische Volldüngung. Geherbstet wurde vom 27. Oktober bis 3. November. Es wurden 53 hl vom ha geerntet mit 68–71° nach Öchsle und 8–9 ‰ Säure.

Am Schloßberg (Augustinerreben) in Freiburg wurde die drittoberste Terrasse rigolt, in eine reine Südlage gebracht und mit 900 Sylvaner-Blindreben bepflanzt, die fast lückenlos anwuchsen. Das Wachstum der Junganlage von 1922 war zufriedenstellend. Die alten Ertragsreben (noch 57 ar) erhielten eine anorganische Volldüngung und lieferten 34 hl vom ha mit 80–82° Öchsle und 8,5 ‰ Säure.

Die Reben am Jesuitenschloß, die seit Jahren keinen Dung erhalten hatten, bekamen Stallmistdüngung. Der Blütenansatz war hier nur gering, darum war auch das gesamte Ernteergebnis der tragbaren Reben verhältnismäßig nur gering.

Die Musteranlage in Müllheim erhielt an den Jungreben Drahtrahmen. Zahlreiche Jungreben konnten schon auf Ertrag angeschnitten werden. Die alten Reben stachen durch ihr gesundes Aussehen wieder vorteilhaft ab. Trotz der zwei Jahre hintereinander hier erzielten großen Herbste wurden doch wieder 31 hl vom ha geherbstet mit 75° Öchsle und 7,8 ‰ Säure. Die Ertragsreben erhielten im Herbst eine Stallmistgabe. Auch im Berichtsjahr warf die Müllheimer Anlage einen kleinen Gewinn ab.

In den Anlagen in Durlach wurden 7886 kg Trauben von Europäerreben, 4884 kg von Direktträgern und 28 kg Speisetrauben, zusammen 12798 kg gegen 3790 kg im Vorjahr und 14572 kg im Jahre 1922 geerntet. Die Lese ergab bei Riesling 81°, bei Sylvaner 82°, bei Ruländer 83°, bei Gutedel und Burgunder 77°, bei Elbling und Portugieser 61° und bei Räuschling 65° Öchsle. Der Ertrag wurde an die Versuchsanstalt Augustenburg verkauft.

Digitized by Google

XII. Rebschulen.

In den Anlagen am Lorettoberg wurden in einer 9 ar großen Rebschule Wurzelreben herangezogen. Im ganzen wurden 3124 Wurzelreben verkauft. Die Rebenveredelungsanstalt in Durlach konnte ein 24 ar großes Rebschulgelände pachten, auf welchem neben 14500 gepfropften Reben noch 7500 Europäerblindreben eingeschult wurden. Abgegeben wurden an 80 Besteller 8982 Direktträgerreben, 3633 Europäerreben und 36574 Amerikaner-Unterlagsreben.

XIII. Kellerwirtschaft.

Im Berichtsjahr nahm das Institut auf das Drängen des Weinbaus und Weinhandels die Untersuchung von Mosten und Weinen in sein Arbeitsgebiet auf. Gleich im ersten Jahre wurden 898 Moste und Weine zur Untersuchung eingesandt. In der Hauptsache wurden Untersuchungen von Weinen nach dem Möslinger'schen Schönungsverfahren verlangt. Sehr zahlreich waren auch essigstichige Weine oder Weine, die zum Braunwerden neigten.

Im einzelnen erstreckten sich die Untersuchungen auf:

Schönung nach Möslinger	522	Proben
Untersuchung auf Essigsäure	100	"
Zum Braunwerden neigende Weine .	100	"
Alkoholbestimmungen	70	"
Mostgewichtsbestimmungen	106	"
Säurebestimmungen	201	"
Andere Bestimmungen	15	"
zusammen:	1114	Einzelbestimmungen.

Daneben hatte das Weinuntersuchungs-Labaratorium viele Auskünfte und Zuckerungsratschläge zu erteilen, sodaß ein Beamter mit dieser Tätigkeit fast vollkommen in Anspruch genommen war.

Die Weine des Jahrgangs 1923 bauten sich gut aus. Ein Teil Reggenhager (Müllheimer) Wein konnte schon im Mai 1924, der übrige für Flaschenabfüllung bestimmte Wein Ende Juli auf Flaschen abgezogen werden.

Mit den Gutedelweinen aus der Versuchsanlage am Lorettoberg wurde ein Versuch mit geschwefelten Mosten durchgeführt. Je ein Halbstückfaß erhielt 0 g, 5 g, 7 g, 8 g, 10 g und 15 g Kaliumpyrosulfit auf den hl. Trotz des Schwefelns der Moste setzte infolge des warmen Herbstwetters die Gärung schon nach 3–4 Tagen ein und verlief rasch und vollständig. Das Ergebnis des Versuches war überaus interessant. Der ungeschwefelte Most gab einen Wein, der seine Säure rasch und stark abbaute und infolgedessen nahezu unverkäuflich wurde. Bis 8 g K.-P.-Zugabe hatte der Wein noch Neigung zum Braunwerden. Das Faß mit 10 g K.-P. und das mit 15 g K.-P. erbrachten den besten Wein, der am höchsten bezahlt wurde. Vor allem das Faß mit 15 g K.-P. ergab einen fruchtigen, spritzigen, reintönigen Gutedelwein von grüner Farbe, der allgemein Anklang fand. Die Schloßbergmoste wurden, um den durch Fabrikschornsteinrauch aus der Nachbarschaft auf den Trauben abgesetzten Ruß zu entfernen, entschleimt (totgeschwefelt). Der klare Saft wurde dann vom Trub getrennt und für sich vergoren, wodurch sich auch dieser Wein zufriedenstellend entwickelte.

Winzer! Bei gesunden Traubenbeständen und bei anhaltend günstiger Witterung **sollte der Beginn der Lese weitgehendst hinausgeschoben werden.**

Wo die Rohfäule an den Trauben **überhand nimmt** oder sonstige außerordentliche Schädigungen sich zeigen, **ist eine Vorlese am Platze.**

Zur Erzielung reintöniger Weine sind Weißmoste und Rotweinmaischen vor Beginn der Gärung mit 10 Gramm (= 1 Tablette) Kaliumpyrosulfit auf 1 Hektoliter Most einzuschwefeln. (100 Liter Rotweinmaische = 80 Liter Rotmost.)

Bei Mosten aus faulen Trauben ist ein Totschwefeln angebracht = 15 Gramm (1½ Tabletten) Kaliumpyrosulfit auf je 1 Hektoliter Most – in 2 bis 3 Tagen Abziehen des abgesetzten klaren Traubensaftes vom Trub und Vergärung mit Reinhefe.

Reinhefe ist rechtzeitig – 8 bis 10 Tage vor Beginn der Lese – bei der Bad. Landw. Versuchsanstalt Augustenberg, Post Grötzingen, **zu bestellen.**

XIV. Staatliche Reblausbekämpfung.

Bei der Nachuntersuchung der 1922er Herde wurden in Grenzach und Auggen-Hach noch reblausverseuchte Stockausschläge festgestellt, sonst waren alle Herde reblausfrei und konnten zum Anbau oberirdisch abzuerntender Früchte freigegeben werden. Die kolonnenmäßige Untersuchung beendete die Absuchung der Markgrafschaft und wandte sich dann dem Tuniberg zu. Neue Herde wurden aufgefunden (Nr. 31–37) in Pfaffenweiler und (Nr. 38) in Efringen mit zusammen 199,70 ar. Im Herbst begann das Vernichtungsverfahren in den Herden. (Eingehenderen Bericht vgl. diese Zeitschrift 1925 S. 103 uud 114)

XV. Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden.

Neben Untersuchung von eingesandten kranken Pflanzen und Auskunfterteilung über die Bekämpfung der Krankheiten ist die Auffindung eines großen Kartoffelkrebsherdes in Bernau bei St. Blasien in 900 m Höhe besonders erwähnenswert. Die Sammlungen der Hauptstelle konnten in den neuen Institutsräumen übersichtlich aufgestellt und ergänzt werden, so daß sie jetzt jedermann zugänglich sind. Die Hauptstelle beteiligte sich an der Landw. Ausstellung in Freiburg durch Vorführen der wichtigsten Krankheiten und Schädlinge der Getreide- und Gemüsepflanzen, der

Digitized by Google

Hackfrüchte und Obstbäume in Präparaten, Tafeln, Bekämpfungsmitteln und Anleitung zu deren Anwendung.

XVI. Weinbaumuseum.

Seit dem Institut ein geräumiges Unterkommen gesichert war, wurde auch der schon längere Zeit erwogene Gedanke, ein Weinbaumuseum zu errichten, in die Wirklichkeit umgesetzt und so beschleunigt, daß schon im Herbst des Berichtsjahres das Museum gezeigt werden konnte. Es sollte dadurch nicht nur wie in anderen Museen, die Geschichte des Weinbaus vorgeführt werden, sondern es wurde Hauptwert darauf gelegt, alles was an Anschauungsmaterial für den Weinbautreibenden wichtig ist, zusammenzubringen. In den unteren Räumen des Instituts sind die kellerwirtschaftlichen Objekte ausgestellt, in den oberen die weinbaulichen. Leider sind aber die Räume jetzt schon zu klein, um alles übersichtlich ordnen zu können, denn die Sammlungen vermehren sich zusehends. In hervorragendem Maße hat die Industrie die Bestrebungen des Weinbauinstituts unterstützt, wofür auch hier gedankt sei.

XVII. Beratende und gutachtliche Tätigkeit.

Bei der zentralen Lage des Instituts in Freiburg nahm die Zahl der Besuche ständig zu. Sie betrug im Berichtsjahr ca. 1700. Auch die schriftliche und telefonische Auskunfterteilung wächst in ungeahnter Weise. Gutachten wurden von Behörden, zumal vom Ministerium des Innern, in großer Zahl angefordert. Daneben haben die Beamten bei auswärtigen Dienstgeschäften überall mit den Winzern Fühlung genommen und Ratschläge erteilt.

XVIII. Lehrtätigkeit des Instituts.

a) Kurse. In Pfaffenweiler wurde vom 4.—9. Februar ein von 48 Personen besuchter Rebenveredelungskurs abgehalten, in Ihringen vom 25.—26. Februar ein von 60 Winzern besuchter Kellerwirtschaftskurs, in Zell-Weierbach vom 29. September bis 1. Oktober ein von 70 Personen und in Gaisbach bei Offenburg vom 25. bis 27. November ein von 55 Personen besuchter Kellerwirtschaftskurs. In Freiburg fanden vom 9.—12. Dez. und vom 17.—20. Dezember zwei Kellerwirtschaftskurse im Weinbauinstitut statt, die von 63 und 73 Personen besucht waren.

b) Praktische Unterweisungen, verbunden mit Vorträgen, fanden in Ihringen, Gottenheim und Wasenweiler über den Schnitt verhagelter Reben statt, die zusammen von 170 Personen besucht waren, in Schallstadt über Rebschnitt, in Pfaffenweiler über Spritzen der Reben.

Die Anlagen des Weinbauinstituts wurden im Laufe des Sommers mehrfach von zusammen gegen 1000 Personen besichtigt und von den Institutsbeamten eingehend erläutert. Auch die Anlagen in Durlach wurden von zusammen etwa 500 Personen im Laufe des Sommers besucht.

c) Ausbildung von Reblausachverständigen. Vor Beginn der amtlichen Reblausuntersuchung wurden am 1. Juli die Sachverständigen über ihre Tätigkeit, über die Reblaus und ihre Bekämpfung, sowie in den Reblausherden selbst über die Praxis der Reblausuntersuchung unterrichtet.

d) Weinbauunterricht an landwirtschaftlichen Winterschulen wurde von den Weinbauinspektoren in Augustenberg und Müllheim während der Wintermonate erteilt.

e) Vorträge. In landwirtschaftlichen Versammlungen hielten die Institutsbeamten im ganzen 34 Vorträge in allen Teilen des Landes.

f) Ausstellungen. Das Institut beteiligte sich an der landwirtschaftlichen Ausstellung in Freiburg, und zwar wurden diesmal dargestellt Krankheiten und Schädlinge der Rebe, die reife Traube und ihr weiteres Schicksal, und aus der Kellerwirtschaft wurden die Kapitel Schwefeln der Moste und Weine, Schönen der Weine und Aufmachung fertiger Weine in der Flasche, herausgegriffen. Der Stand des Instituts fand wieder allgemeine Beachtung. Die Rebenveredelungsanstalt in Durlach beteiligte sich an der Landw. Ausstellung in Durlach und Eppingen.

XIX. Teilnahme an Sitzungen.

Der Direktor des Instituts beteiligte sich außer an zahlreichen weinbaulichen Sitzungen und Besprechungen in Baden an solchen in Berlin, Heilbronn, Würzburg, Frankfurt a. M. und in Koblenz. Die Beamten des Instituts waren auch mehrfach als Preisrichter bei Weinbewertungen zugezogen.

XX. Veröffentlichungen des Instituts.

Durch die Institutsbeamten wurden 27 Arbeiten als Mitteilungen des Weinbauinstituts in der Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" veröffentlicht, und zwar Nr. 75—101. Außerdem veröffentlichte der Institutsdirektor den Abschnitt „Pflanzenschutz" im Badischen Landwirtschaftlichen Lehrbuch, und ein Buch über „Das Wildseemoor bei Kaltenbronn, ein Naturschutzgebiet". Dr. Kotte veröffentlichte noch einige Arbeiten in anderen Zeitschriften. Das Institut gab acht Bekanntmachungen, in der Hauptsache über Zeitpunkte zur Schädlingsbekämpfung, heraus, die in den Tageszeitungen und Fachblättern veröffentlicht wurden.

❖

32. Deutscher Weinbaukongreß in Koblenz.

Wie nicht anders zu erwarten war, haben die Ausstellung „Deutscher Wein" mit ihrem Weindorf, das alles bisher bei solcher Gelegenheit Geleistete übertraf, dann aber auch die gastliche und herrlich gelegene Stadt Koblenz und die reichhaltige Kongreßtagesordnung viele veranlaßt, den 32. Weinbaukongreß mitzumachen. Aber auch schon zu den Ausschußsitzungen am Samstag, den 5. September, waren außer den Ausschußmitgliedern überaus zahlreiche Herren aus allen deutschen Weinbaugebieten anwesend. Die Sitzung des Reichsausschusses für Reblausbekämpfung, unter Leitung von Weingutsbesitzer Biermann, brachte eine reiche Tagesordnung.

Sehr willkommen für alle Anwesende war ein von den Sachverständigen der Länder gebotener

Überblick über die Reblausverseuchungen im Jahre 1925

im Deutschen Reich. Nach Mitteilung des Vorsitzenden wurde im Jahre 1925 in Preußen Verseuchungen in folgendem

Digitized by Google

Umfange festgestellt: An der Obermosel 18 neue Herde, an der Nahe 32, in der Hauptsache Nachverseuchungen in alten Gebieten, am Mittelrhein 44 neue Herde, in dem seit langen verseuchten Gebiet von Ober- und Niederheimbach, im Rheingau 101 neue Herde, z. T. in alt verseuchten Gebieten. Mit Ausnahme von Aßmannshausen ist jetzt alles verseucht, denn auch im Rüdesheimer Berg wurden 24 verseuchte Stöcke, die offenbar nur eine Spritzinfektion darstellen, in der Nähe der Ruine Ehrenfels gefunden. Nach einem Bericht des Oberleiters für Reblausbekämpfung in Hessen-Nassau sind mit Sicherheitsgürtel in diesem Jahr im Rheingau 142 preußische Morgen = 35,5 ha als verseucht anzusprechen. Dieser gewaltige Umfang ist in erster Linie auf das Verhalten mancher Winzer im Rheingau zurückzuführen, die jahrelang sich der Reblausuntersuchung widersetzten und durch ihre Kurzsichtigkeit sich und dem gesamten preußischen Weinbau unermeßlichen Schaden zufügten, da sich in der Zwischenzeit die Reblaus ungehemmt ausbreiten konnte.

In der Pfalz war nach einem Bericht von Weinbaudirektor Bauer die Reblaus bisher in 4 Gemarkungen aufgetreten, in diesem Jahr fand man sie im Herzen des oberländischen Qualitätsgebietes in Heinfeld, Weyher, wo 1133 Stöcke verseucht waren, in Rhodt, Burrweiler und neuerdings wieder in Gönnheim und Appenhofen. Zusammen besitzt die Pfalz bis jetzt 16 Verseuchungen.

In Franken wurden nach Landwirtschaftsrat Dittmann in dem verseuchten Gebiet 7 neue Herde aufgefunden.

In Württemberg sind nach Ökonomierat Mährlen 1925 weitere 14 Herde, aber durchweg in Gebieten, die schon seit längerer Zeit verseucht sind, festgestellt worden. Die stärkst verseuchte Gegend liegt bei Ingelfingen am Kocher. Dort wird planmäßig mit Pfropfreben rekonstruiert. Nach dem Rekonstruktionsplan soll das Gelände bis 1940 mit Pfropfreben wieder neu bepflanzt sein. Da die Rebenveredelung in württembergischen Winzerkreisen sich schon längst gut eingeführt hat und nun mit allen Mitteln betrieben wird, ist man dort jetzt schon in der Lage, von einer Gefährdung des Weinbaus durch die Reblaus nicht mehr sprechen zu können. Württemberg nimmt hiernach eine Ausnahmestellung im ganzen deutschen Weinbaugebiet ein.

In Baden sind nach einem Bericht von Direktor Dr. Müller im Jahre 1925 10 reblausverseuchte Stellen nachgewiesen worden, von welchen sich 6 am Rande einer früher festgestellten umfangreichen Verseuchung in Sasbach am Kaiserstuhl, 3 an einem gegenüber liegendem Rebhang derselben Gemeinde und eine in Pfaffenweiler befinden. In Hessen wurde nach Direktor Dr. Kissel nur in Eichloch ein neuer Herd festgestellt, die übrigen Verseuchungen lagen rings um alte Herde.

In allen Ländern ist ein lebhafter Aufschwung im Rebenpfropfen bemerkbar. Überall werden Amerikanermuttergärten angelegt und Rebenveredelungshäuser errichtet, denn überall ist man im Begriff, die Umstellung des deutschen Weinbaus auf Amerikanerunterlage vorzunehmen.

Weiter wurde über

technische und wissenschaftliche Fragen in der Rebenpfropfung

durch die Herren Landesökonomierat und Weinbaudirektor Ehatt in Trier und Direktor Prof. Dr. Muth in Geisenheim, sowie durch zahlreiche Mitglieder des Ausschusses berichtet. Von Interesse waren dabei die Ausführungen von Oberregierungsrat Dr. Börner in Naumburg über die Unterscheidung der Unterlagsrebenzüchtungen nach der Behaarung am Sockel des Blattstiels, nach dem Querschnittbild der Triebe, nach der Form des Sockels des Blattstiels usw. Der Vortragende stellt einen Bestimmungsschlüssel der Rebsorten nach diesen Gesichtspunkten in Aussicht.

Hierauf folgte ein mit großem Interesse aufgenommener Vortrag des Weingutsbesitzers M. Ambrosi jun. in Mediasch, Siebenbürgen (Rumänien) über

dreißigjährige Erfahrungen auf dem Gebiete der Weingartenerneuerung mit veredelten Reben in Siebenbürgen.

Das Weinbaugebiet Siebenbürgens war schon vor längerer Zeit so sehr von der Reblaus verseucht, daß es unmöglich war, den Weinbau mit dem Vernichtungsverfahren zu halten. Auch das Kulturalverfahren nützte nichts mehr, man mußte darum zum Pfropfrebenanbau übergehen, wie es nun auch für das deutsche Weinbaugebiet bevorsteht. Mit dem Erfolg des Pfropfrebenbaus ist man in Siebenbürgen sehr zufrieden. Während man früher nur 20–30 hl vom ha erntete, steigerte sich der Ertrag nach Durchführung der Rebenveredelung auf 60–100 hl vom ha. Als Unterlagssorte hat Riparia Portalis die größte Verbreitung gewonnen, dagegen konnten sich die Sorten 101^{14}, 3306 und 3309 auf die Dauer nicht halten. Jetzt besitzt das Gebiet etwa 50 ha Amerikanermuttergärten und die Handelsrebschulen stellen jährlich 8–10 Millionen Veredelungen her. Gute Veredler liefern bei 9–10stündiger Arbeitszeit täglich 2000–2500 Veredelungen, von denen je 2000–2500 Stück in eine Kiste gepackt werden. Die veredelten Reben werden im Herbst aus der Rebschule herausgenommen und dann in feuchtem Sand überwintert. Die Erfahrungen, die in 30jähriger Veredelungstätigkeit in Siebenbürgen gewonnen wurden, sind auch für Deutschland von Wichtigkeit. Der Vortragende gibt deshalb den deutschen Winzern zum Schlusse seines Vortrages folgende Ratschläge:

1. Wo viele neue Reblausherde gefunden werden, sollte das Vernichtungsverfahren eingestellt und zum Anbau mit Pfropfreben übergegangen werden.
2. Der Anbau von veredelten Reben sollte überall gestattet und die Anlage von Amerikanermuttergärten soviel als möglich beschleunigt werden.
3. Für Muttergärten sind nur solche Lagen zu wählen, wo das Holz sicher ausreift.
4. Die Veredelungen sollte der Staat in die Privathand geben, weil die Herstellungskosten hier billiger sind und weil höhere Anwachsprozente erreicht werden.
5. Es hat keinen Zweck, eine große Zahl von Unterlagsreben zu vermehren, weil das nur eine Arbeitsvergeudung darstellt, es genügen wenige brauchbare Sorten.
6. Wegen des Bezugs von Amerikanerunterlagsreben sollten Vereinbarungen mit anderen Ländern getroffen werden, damit nur solche Sorten geliefert werden, die in das betreffende Klima passen.
7. Es sollten vor Beginn der Rekonstruktion die Edelsorten festgesetzt werden, die für den Anbau als

Digitized by Google

Pfropfrebe in Betracht kommen (anbaufreie Edelsorten).

8. Neben dem Unterricht an Fachschulen, der bei weitem nicht genügt, sind periodische Weinbaukurse in allen Landesteilen abzuhalten und der Gesichtskreis der Winzer ist durch Studienreisen zu erweitern.

Nachmittags tagte der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung, zu dessen Vorsitzenden Direktor Dr. K. Müller-Freiburg gewählt wurde. Als einziger Punkt der Tagesordnung war eine

Aussprache über das diesjährige Auftreten des Heu- und Sauerwurms

vorgesehen, wozu Dr. Kramer in Weinsberg das einleitende Referat übernahm. Er schilderte die verschiedenen Umstände, die dafür verantwortlich gemacht werden müssen, daß bewährte Mittel nicht überall durchschlagende Erfolge aufweisen und kam zu dem Ergebnis, daß in der Hauptsache ungünstig gewählter Zeitpunkt für die Bekämpfungsarbeit und Verwendung zu geringer Mengen Spritzbrühe für Mißerfolge verantwortlich zu machen sind. In der Aussprache, an der sich sehr viele Anwesende beteiligten, machte u. a. Weinbauoberinspektor Willig auf Verheerungen aufmerksam, die bei Anwendung eines Arsenspritzmittels in Kreuznach auftraten. Er wünscht, daß bei jedem arsenhaltigen Mittel der Gehalt an freier arseniger Säure angegeben werden sollte. Später wurden dann noch die Mißerfolge mit Horst'schem Mittel besprochen und vom Vorsitzenden angeführt, dieses Mittel sei von einem Weinbauschulvorstand als brauchbar bezeichnet worden, obwohl von anderer Seite die Unwirksamkeit bei stärkerem Auftreten der Peronospora längst veröffentlicht worden sei. Er bittet die Anwesenden vor Abgabe eines Gutachtens doch in Zukunft sich über die Anschauung anderer Weinbaufachleute orientieren zu wollen, um unliebsame für den Weinbauer nur schädliche Meinungsverschiedenheiten der Fachbeamten zu vermeiden. Das gibt Administrator Seufferheld Anlaß, einen Antrag einzubringen, Mittel bereitzustellen, damit die Weinbaufachbeamten sich jährlich zusammenfinden können, um die Versuchsergebnisse mit neuen Mitteln kennen zu lernen, wodurch ermöglicht werde, eine einheitliche Ansicht in die Winzerkreise zu tragen. Der Antrag wurde angenommen. Weiter schlägt der Vorsitzende vor, auch Flugblätter über Rebschädlinge in Zukunft vor der Veröffentlichung dem Unterausschuß des Weinbauverbandes vorzulegen und für manche Beratungen im Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung in Zukunft auch die Vertreter der Industrie einzuladen, um ein inniges und rasches Zusammenarbeiten zwischen dem Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung und der Industrie zum Wohle des deutschen Weinbaues herbeizuführen. Auch hiermit erklärt sich die Versammlung einverstanden. (Fortsetzung folgt.)

Kleine Mitteilungen

Wie kommen die Hefezellen an die Trauben?

Die Rivista di Ampelografia bringt einen interessanten Aufsatz über Studien, welche vorgenommen wurden, um zu bestimmen, welches die richtigen Verbreiter der Hefenpilze im Weinberge sind. Diese Versuche wurden von den Professoren H. Sergent und H. Rougebief ausgeführt und in den Comptes Rendus de l'Académie des Sciences Paris am 30. März 1925 veröffentlicht.

Zum Versuche wurden 8jähr. Rebbestände — Rebsorte Carignan — in Kouba (Algerien) benützt. Es wurden dabei eine Anzahl Reben in Verschlägen isoliert. Verschläge mit 1,60 m Seitenmaß.

Versuch A: Verschläge aus vollständigen Glasrahmen, wo jeder Zutritt von Insekten und Staub verhindert war.

Versuch B: Verschläge mit 6/10 Dezimillimetermaschigen Netzen, bei welchen nur Staub, aber keine Insekten Zutritt hatten.

Versuch C: Rahmen aus Netzen und Geflechten, welche sowohl für Staub wie auch für Insekten durchdringlich waren.

Die Versuche wurden am 26. Juni begonnen und bei völliger Reife der Trauben am 8. September beendigt.

Von jedem Verschlag wurde eine Traube genommen und die Beeren in ein steriles Glas gebracht. Die Beeren wurden ihrerseits in Gläser mit sterilem Most gebracht — jeweils 1 Beere pro Glas. Die Gläser wurden alsdann während 16 Tagen geprüft.

Bei den Gläsern mit Trauben aus den Verschlägen A und B wurde nicht das geringste Anzeichen von einer Gährung beobachtet; diejenigen aus den Trauben von Versuch C vergärten hingegen regelmäßig, d. h. in gleicher Weise wie die aus unbehindert ausgereiften Trauben erhaltenen Moste.

Früher schon hatten diese beiden Forscher die These aufgestellt, daß die Hefenverteilung nicht dem Staub, sondern einer besonderen Fliegenart, den Drosophilen (*Drosophila* = Taufliege), zuzuschreiben sei, was nun durch die neuen Versuche vollauf bestätigt wurde.

Gleichzeitig bestätigte es sich auch, daß in den Gläsern der Versuche A und B keine Larven von Drosophilen vorzufinden waren, während bei den Versuchen mit Beeren aus Versuch C solche in 278 von 550 Gläsern festgestellt wurden.

Die Übereinstimmung der beiden Phänomene:

1. Ausbleiben der Gärung = Fehlen der Drosophilen-Eier,
2. Gärung = Vorhandensein der Drosophilen-Eier

findet sich von neuem bestätigt. W.

Warnung vor dem Genusse der mit Arsenmitteln behandelten Trauben.

Wo in diesem Jahre die Trauben gegen den Sauerwurm stark mit arsenhaltigen Mitteln gespritzt oder bestäubt worden sind, sollte der Genuß von Trauben möglichst unterbleiben, jedenfalls sollte vorher ein gründliches Abwaschen mit reinem Wasser erfolgen. Der aus solchen Trauben bereitete Wein ist gesundheitlich unbedenklich, da das Arsen nach der Gärung durch die sich absetzende Hefe zumeist mit ausgefällt wird. Solche Hefe kann unbedenklich zu Hauswein (Hefewein) verwendet werden. Ebenso steht der Verwendung der Trester zu Tresterwein aus mit arsenhaltigen Mitteln behandelten Weinbergen nichts entgegen, obschon beide Getränke etwas mehr Arsen enthalten, als der eigentliche Traubenwein. Das Brennen der Hefe und der Trester zu Branntwein ist ebenfalls nicht zu beanstanden. Dümmler.

Neue Wege der Faßbehandlung.

Unter obiger Überschrift bringt die Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau einen Artikel von Dr. Ingenieur Hauck, der das Paraffinieren von Weinfässern behandelt. Es wird besonders auf die Faß-Imprägnier-(Paraffinier-)Einrichtung für Wein- und Branntweinfässer von den Enzinger-Union-Werken A.-G. in Mannheim abgehoben. Das Paraffinieren der Fässer ist an und für sich nichts Neues, nur war das Verfahren bisher sehr umständlich. Vermittels der neuen Apparatur werden die Fässer mit einer Heißluftmaschine vorgewärmt. Dadurch findet zunächst eine Abtötung sämtlicher Pilze und Bakterien statt. Vom Heißluftapparat gelangen die zu paraffinierenden Fässer auf den eigentlichen Paraffinier-Apparat, der im wesentlichen aus einem Kessel besteht, in dem das Paraffin auf indirektem Wege (Öl- oder Wasserbad) erhitzt wird, sowie einer automatisch rotierenden Einspritzdüse, durch welche vermittels einer Pumpe das flüssige, auf 100 bis 120 Grad erhitzte Paraffin unter Druck bis in die entferntesten Stellen des Fasses geschleudert wird, überall in die geöffneten Poren des Fasses eindringt und schließlich eine gleichmäßig dünne Schicht auf den inneren Faßteilen bildet. Wenn die Arbeit gut ausgeführt wurde, so ergeben sich dabei folgende Vorteile: Ein Aufschlagen der Fässer bezw. eine Behandlung kranker Fässer, was stets zeitraubend und kostspielig ist, wird vermieden. Das ist ein nicht zu unterschätzender Vorteil für Weinhandlungen, die sehr viel Wein in kleinen Gebinden absetzen, welch letztere meist ange-

Digitized by Google

laufen oder sogar essigstichig zurückkommen. Bei der Lagerung älterer Weine wird durch Paraffinieren der Fässer der Schwund und die Luftberührung vermieden. Dazu kommt noch bei der Spirituosenindustrie, daß durch den isolierenden Paraffinüberzug die Einwirkung des im Faßholz befindlichen Farbstoffes aufgehoben wird. Alle diese Vorteile können aber nur dann erwartet werden, wenn der Apparat gut arbeitet. Da das ganze Verfahren nicht unbedeutende Kosten verursacht, wird es wohl vorerst in kleineren und mittleren Betrieben keinen Eingang finden. Hervorzuheben wäre auch noch, daß in paraffinierten Fässern kein Wein vergoren und ausgebaut werden kann, es sei denn, daß die Paraffinschicht vorher entfernt wurde. Rdr.

Wierkahefe, Weingesetz und Weinsteuergesetz.

Die Firma Fr. Sauer-Gotha stellt schon seit längerer Zeit Trockenhefen her, die sie „Wierkatrockenhefen" nennt, vermittels welchen man — nach Angaben der Hersteller — aus allen möglichen Obst- und Beerenfrüchten Weiß- und Rotweine herstellen kann, die vollen Ersatz für beste Traubenweine bieten sollen. Da nach dem Weingesetz nur solche Getränke mit „Wein" bezeichnet werden dürfen, die durch alkoholische Gärung aus dem Safte der frischen Weintraube hergestellt sind, so benannten die Hersteller jetzt ihre vermittels der Wierkatrockenhefen fabrizierten Getränke vorsichtigerweise mit dem Namen „Weinlinge". Um auch dem Strafparagraphen 26 des Weingesetzes aus dem Wege zu gehen, wird in den zahlreichen Veröffentlichungen der Firma betont, daß die von ihr gegebenen Rezepte nur für den Privatgebrauch und nicht zur gewerblichen Herstellung dienen. Da die Firma Sauer sehr rührig ist, so werden die Hefen viel von Privaten gekauft und zur Kunstweinfabrikation benützt, wodurch der Weinbau in seinem Absatz geschmälert und der Staat um einen erheblichen Teil Weinsteuer benachteiligt wird. Die Weinsteuer ist eine Verbrauchssteuer und sollte deshalb gerechterweise auch den Verbrauch weinähnlicher Getränke treffen. Alles in allem ist es wohl wert, die Frage zu prüfen, wie man am besten diese weinähnlichen Getränke steuerlich neben dem Wein *mit* erfassen könnte, da die Erlassung eines Verbotes der Herstellung solcher Kunstweine, eventl. durch Ergänzung der Bestimmungen des Weingesetzes — wie es vielfach gewünscht wird — wohl kaum möglich sein wird. Dlr.

Rundschau

Deutschland.

Neue Weinsteuerbücher. Die neue Änderung des Weinsteuergesetzes bedingt auch eine Änderung in der Weinsteuerbuchführung. Dabei dürfen aber die im Gebrauch befindlichen Weinsteuerbücher, sowie die Bestände an alten Vordrucken zu Ende geführt bezw. aufgebraucht werden.

Zur Förderung des Absatzes im Weinhandel. Wie der Produzent, so sucht auch der Weinhandel neue Wege zur Förderung des Absatzes von Wein aufzudecken. Für Hotels, Gastwirtschaften und für Weinstuben wird ein vermehrtes Ausgebot von ½-Flaschen angeregt, wie auch der vermehrte offene Ausschank vornehmlich auch glasweise in gewöhnlichen Weingläsern. Eine entsprechende Reklame soll für Bekanntmachung der betreffenden Lokale bei dem weintrinkenden Publikum sorgen, wobei auch die Möglichkeit der Herabsetzung der Verkaufspreise eingehend zu prüfen wäre.

Zunahme der Spannung zwischen Weinbau und Weinhandel. Das von dem Direktor des Trierischen Genossenschaftsverbandes und gleichzeitigem Generalsekretär des Winzerverbandes für Mosel, Saar und Ruwer, Raimund Faust-Trier, vor kurzem proklamierte „notwendige Zusammenrücken zwischen Produzenten und Konsumenten" hat bei den rheinischen Winzervereinen lebhaften Anklang gefunden. Der Verband rheinischer landwirtschaftlicher Genossenschaften e. V., Köln, dem 16 Winzervereine angehören, preist auch bereits unter der Devise „Direkter Absatz vom Produzenten zum Konsumenten des Weines!" Privaten aller Art in Flugblättern seine Weine an. Der Bund südwestdeutscher Weinhändlervereine, Mainz, sieht dadurch den gesamten Weinhandel in seiner Existenz bedroht und fordert diesen auf, die hier in Frage kommenden Winzervereine zu bonkottieren.

Winzer-Selbsthilfe. Der Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer plant — um dem gewaltigen Mangel an Weinabsatz zu begegnen — neue Wege zu beschreiten durch Gründung von Absatzgenossenschaften in großen Städten. Diese sollen ihren Mitgliedern gute deutsche Weine und Sekte zu billigen und angemessenen Preisen liefern.

Faßmarkt. Während die Nachfrage nach Bierfässern außerordentlich rege ist, sind Fässer für Wein und Spirituosen nur wenig gesucht. Infolge der inländischen hohen Gestehungskosten kann auch das Ausland billiger liefern und ist deshalb auch die deutsche Ausfuhr an Fässern nur gering.

Österreich.

Weinfälschungswerkstätten. In Wien sind verschiedene Weinfälschungswerkstätten aufgedeckt worden, die vornehmlich mit Weinhefe, Branntweinschlempe und Gips arbeiteten.

Rebholzanerkennung. Die Niederösterreichische Landes-Landwirtschaftskammer hat nach dem Muster der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft nunmehr auch bei uns die Rebenanerkennung eingeführt.

Für den Geschäftsverkehr mit Reben sind von der Niederösterreichischen Landes-Landwirtschaftskammer Bestimmungen aufgestellt worden, die sich auf Schnittreben, Wurzelreben, Edelreiser, Veredlungen, auf die Verpackung, den Preis, die Kontrolle, auf die Sortenechtheit, sowie auch auf die Feststellung der Anstände und auf die Zahlung beziehen.

Die Durchführungsverordnungen zum neuen Weingesetz. Mit Rücksicht auf den vor der Tür stehenden Herbst ist der Weinbau sowie der Weinhandel außerordentlich beunruhigt, daß die Ausführungsbestimmungen zum neuen Weingesetz noch nicht erschienen sind. Es sollen diese auch erst in einigen Wochen zu erwarten sein!

Weingesetz und Weinzuckerung. Das am 1. September in Kraft getretene neue Weingesetz gestattet auch das Zuckern der Weine, macht aber diese Manipulation von der Erlaubnis oberster Behörden abhängig, die alljährlich, je nach dem Stand der Reben, kurz vor dem Herbste für größere Gebiete allgemein gegeben oder versagt werden kann. Die Mehrzahl der Produzenten sieht den Zuckerungsparagraphen im Weingesetz nicht gern und ist bezüglich der diesjährigen Ernte der Ansicht, daß — sofern die Septemberwitterung sich noch günstig gestaltet — von einer Zuckerung zumeist abgesehen werden kann, während der Handel glaubt, die Erlaubnis zur Zuckerung wegen der in Aussicht stehenden geringen Qualitäten schon jetzt fordern zu müssen.

Luxemburg.

Weinmarkt. Der Verband der Lokalwinzervereine veranstaltet am 20. September ds. Js. in Grevenmacher einen Weinmarkt, zu dem ausschließlich Weine luxemburgischer Herkunft sowie champagnisierte Weine, welche nur aus luxemburgischen Gewächsen hergestellt sind, zugelassen werden. Zweck dieser Veranstaltung ist, der außerordentlichen Absatzkrisis im Weinbau zu steuern. Besondere Bedeutung erhält dieser Weinmarkt dadurch, daß der Weinhändlerverband Belgiens sein Erscheinen zugesagt hat.

Karpathorußland.

Denaturierter Spiritus für Schnaps. In den Dörfern und Ortschaften werden gegenwärtig von Agenten Spiritus-Tischlampen verkauft mit denaturiertem Spiritus als Beleuchtungsmaterial. Die Agenten verpflichten sich dabei gleichzeitig zur allwöchentlichen Lieferung von je weiteren 5 Liter Spiritus. Damit ist trotz des bestehenden Alkoholverbots allen geholfen — den Lampenfabrikanten, den Erzeugern von Sprit, sowie auch der gesamten Bevölkerung, welche aus Mangel an Schnaps den denaturierten Spiritus weniger zur *B*eleuchtung als zur *E*rleuchtung des inneren Menschen verwenden.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Die im vergangenen Bericht ausgesprochenen Befürchtungen bezüglich der weiteren Tätigkeit des Sauerwurms bestätigen sich. Namentlich werden in der Gegend von Offenburg die mehr niederen Lagen von diesem Ungeziefer schwer heimgesucht. Die zu herbstenden Mengen werden hier trotz des reichlichen Behanges an Trauben gering sein. Auch die Qualität, auf welche man schon seit langem große Hoffnungen für dieses Jahr setzte, wird nicht überall befriedigen. Die durch den Ascherich angerichteten Schäden ver-

Digitized by Google

schwinden gegenüber den Sauerwurmschäden. Im Markgräflerland, wo ja bereits der Heuwurm einen großen Teil des Behanges zerstört hat, ist der Sauerwurm auch am Werke, aber doch nicht allzusehr bemerkbar. Wenn die gegenwärtig kühle und regnerische Witterung weiter anhalten sollte, befürchtet man auch hier größere Schäden. Die seit Mitte August stark auftretende Peronospora ist an den befallenen Boden- und Gipfeltrieben in den tragbaren Weinbergen ohne Belang, in den Rebschulen und Jungfeldern dagegen besorgniserregend. Im südlichsten Teile der Markgrafschaft wird wahrscheinlich nur wenig geherbstet werden. Geschäftlich ist es im allgemeinen — von einzelnen lokalen Verkäufen abgesehen — nach wie vor ruhig. 1923er und 1924er Kaiserstühler Weine wurden auf einer Versteigerung in Pforzheim zu 60—75 Mk. die 100 l abgesetzt.

Württemberg. Der Rebenstand ist in der Mehrzahl der Fälle sehr günstig. Krankheiten, sowie der Sauerwurm zeigen sich in nur geringem Maße. Es wird im allgemeinen in quantitativer wie qualitativer Hinsicht ein sehr guter Herbst erwartet.

Franken. Rebenstand fortgesetzt günstig. Die Trauben sind in der Reife weit voran. Vom Sauerwurm und von Krankheiten sieht man nur wenig. Das Weingeschäft zeigt sich etwas belebt. Es gingen Weine ab bis zu 60.— Mark das Hektoliter.

Rheinpfalz. Die Mittelhaardt rechnet mit einem günstigen Herbstergebnis, während im übrigen der Ertrag sehr gering sein wird. Der Sauerwurm und durch diesen bedingte Rohfäule macht sich überall bemerkbar. Der Portugieserherbst hat begonnen. Von den erzielten Qualitäten verlautete bisher noch nichts. Geschäftlich zeigt sich ein etwas erhöhtes Leben, auch haben die Preise angezogen.

Nahe. Die Weinberge sind bereits überall geschlossen. Rohfäule macht sich bemerkbar. Man rechnet noch mit einer guten Mittelernte. Die Erwartungen bezüglich der Qualität sind etwas zurückgesetzt worden. Die Nachfrage nach Wein hält an, die Preise zeigen steigende Tendenz. Es wurde zu ca. 55.— Mark das Hektoliter verkauft.

Rheinhessen. Die Ernteaussichten sind zurückgegangen. Es sind größere Sauerwurmschäden zu verzeichnen. Die Rohfäule tritt ziemlich stark auf. Die zu erwartende Qualität wird nicht mehr allzuhoch eingeschätzt. Die Frühburgunderlese ist zumeist zu Ende geführt. Man spricht von 80—85° Öchsle und 9—11‰ Säure. Für den Zentner Trauben wurden 25—30 Mark bezahlt. Geschäftlich ist es lebhaft, die Preise haben z. T. angezogen. Für 1924er wurden 540—900 Mark pro 1200 Liter bezahlt.

Rheingau. Der Stand der Reben ist nach wie vor günstig. Sauerwurm und Rohfäule macht sich vereinzelt bemerkbar. Man wünscht sehnlichst bessere, warme und trockene Witterung herbei. Die Weinberge sind zumeist geschlossen. Im Handel ist wenig Leben, obwohl 1924er Weine noch ziemlich in den Produzentenkellern vorhanden sind.

Mittelrhein. Sehr günstiger Rebenstand. Flaue im Geschäft.

Mosel, Saar und Ruwer (August 1925). Die Entwicklung der Trauben konnte infolge der trüben Witterung nicht in der erwünschten Weise vorangehen. Nur in den besten Lagen fanden sich Ende des Monats einzelne bodennahe Rieslingtrauben „im Wein". Nur in Ausnahmefällen wurden solche bereits am 11. und 12. gefunden. Der Entwicklungsstand war also ähnlich wie im August 1923 und 1924. Die Elblingtrauben an der Obermosel begannen in den letzten Augusttagen weich zu werden. Der Menge der Trauben nach kann vielfach noch ein halber Herbst, in manchen Gemarkungen sogar ein ¾ Herbst erwartet werden. Die Trauben blieben im allgemeinen gesund. Peronospora zeigte sich in Form der Lederbeerenkrankheit vereinzelt, etwas stärker von Mitte August ab an den Blättern der Geiztriebe bzw. des Zielholzes sowie in Rebschulen. Schaden von Belang konnte sie infolge der kühlen Witterung und der im allgemeinen gut durchgeführten Spritzarbeit nicht mehr anrichten. Ebenso trat Oidium nur in geringem Umfange auf. Die vom roten Brenner befallenen untersten 4 bis 5 Blätter der einzelnen Triebe waren Mitte des Monats nahezu sämtlich abgefallen. Ihr Fehlen machte sich an dem lichten Aussehen der Stöcke und dem Zurückbleiben der Trauben bemerkbar. Vielfach konnte man im August auch an höher gelegenen Blättern (etwa bis zum 9. Blatt) Brennerflecken feststellen, die vermutlich von einer zweiten Infektion während des Sommers herrührten. Das Auftreten des Sauerwurms wechselt in den einzelnen Gemarkungen sehr. Im allgemeinen ist sein Auftreten gering; offenbar weil er durch die große Hitze, welche vom 16. bis 22. Juli herrschte, als Motte sehr geschädigt und andererseits infolge des starken Heuwurmschadens meist eine sehr gründliche Bekämpfung durchgeführt wurde. Die Botrytis trat dementsprechend bisher nicht erheblich auf.

So sind die durch die Juliwitterung gebesserten Ernteaussichten infolge des mangelden Sonnenscheins im August leider wiederum erheblich zurückgesetzt. Dr. Z.

Österreich. Der Rebenstand ist nicht überall günstig, zumeist wird aber noch mit einer befriedigenden Ernte gerechnet. Mit Rücksicht auf die herrschende naßkalte Witterung hegt man Besorgnisse, da sich Wurm und Traubenfäule bemerkbar macht. Die zu erwartende Qualität schätzt man auf untermittel. Geschäftlich ist es ruhig. 1924er notieren 60—70 Groschen pro Liter.

Jugoslawien. Man rechnet mit einer verhältnismäßig noch guten Ernte. Die Peronospora hat z. T. ziemlichen Schaden angerichtet. Der Geschäftsgang ist schwach. 1924er Weißweine notieren 6—6.50 Dinar, Rotweine 4.50 Dinar pro Liter.

Tschechoslowakei. Die Ernteaussichten sind zumeist recht günstig. Die Aussichten mit Rücksicht auf die Qualität werden verschieden beurteilt. Der Geschäftsverkehr ist mäßig und beabsichtigt man einen größeren Teil der neuen Ernte als Tafeltrauben auf den Markt zu werfen. Es liegen noch größere Mengen von Altweinen in den Kellern der Produzenten. Die Neigung zur Abgabe ist groß. Verlangt werden für den Liter von 3 tschechischen Kronen an aufwärts.

Ungarn. Die bisher glänzenden Ernteaussichten haben sich durch Hagelschlag, Peronospora, Oidium und Traubenfäule etwas verringert. Die herrschende ungünstige Witterung läßt die Hoffnung auf eine besondere Qualität sinken. Die Nachfrage nach Wein hat sich belebt. Die Preise sind fest. Es werden 450—800 ung. Kronen pro Malligandgrad notiert.

Italien. Die neue Ernte wird auf insgesamt 42 Millionen Hektoliter geschätzt. Es bleibt diese somit um 2,7 Mill. Hektoliter gegen das Vorjahr zurück. Die Nachfrage ist ziemlich rege, namentlich nach roten Verschnittweinen. Die Preise schwanken zwischen 100 und 260 Lire pro Hektoliter.

Spanien. Obschon die große während des Sommers herrschende Trockenheit die Reife der Trauben hinausgeschoben und sogar viele Beeren zu gänzlichem Vertrocknen gebracht hat, lassen die jüngst niedergegangenen Regen nicht mehr — wie bisher — eine kleine Mittelernte, sondern eine Vollernte erwarten.

Elsaß. Man steht vor dem Abschlusse eines ganz schlechten Weinjahres. Nur einzelne wenige Besitzer können einen sogenannten Glücksherbst heimführen. Der Wurm hat verheerend gewirkt, auch sind große Schäden durch Oidium zu verzeichnen. Das Weingeschäft will sich trotz der ungünstigen Ernteaussichten nicht beleben. Man zahlt pro Ohm 70—180 Franken.

Frankreich. Die Ernteaussichten sind in einem großen Teile des Landes durch Sauerwurmfraß und durch die herrschende ungünstige Witterung fast um die Hälfte zurückgegangen. Auch auf die Qualität setzt man keine großen Hoffnungen. Im Handel ist es deshalb außerordentlich lebendig geworden und steigen die Preise fortgesetzt. Es bewegen sich diese zwischen 100 und 150 Fr. pro Hektoliter. Dlr.

Schluß des redaktionellen Teils.

Verkäufliche Weine.

Winzerverein Zell-Weierbach.

1922er Zeller Weißwein (Räuschling) . . 20 hl
1924er „ „ „ . . 30 „
1924er Weißherbst . . . . . 25 „
1924er Rotwein . . . . . 20 „

Jos. Falk, Vorstand.

Winzergenossenschaft Neuweier.

1923er . . . . . 30 hl
1924er . . . . . 100 „

Flaschenweine:

1923er 2000 Stück (Mauerwein in Bordeutel)

Bürgermeister Meier, Vorstand.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 1. Oktober 1925 | Nr. 19

Inhalt: K. Müller: Vorteilhafte Weinbehandlung S. 183; 32. Deutscher Weinbaukongreß (Fortsetzung) S. 184; Kleine Mitteilungen S. 187; Rundschau S. 188; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 189; Vereinsnachrichten S. 190; Fragen und Antworten S. 190; Bücherbesprechungen S. 190; Personalia S. 190.

Vorteilhafte Weinbehandlung.

Von Direktor Dr. K. Müller.
(Mitteilung Nr. 117 des Badischen Weinbauinstituts.)

Im Jahre 1922 in Nr. 19 dieser Zeitschrift machte ich die deutschen Winzer auf die Vorteile des Einschwefelns der Moste, das man in Frankreich und in der französischen Schweiz schon längst kannte, aufmerksam. Jener Artikel wurde anfangs vielfach mißverstanden und geglaubt, es handle sich um das Totschwefeln von Mosten, die von kranken Trauben stammten. Für solche Fälle war das Einschwefeln der Moste allerdings auch bei uns längst bekannt, dagegen hat man in Deutschland bis dahin das Einschwefeln gesunder Moste in Fachkreisen geradezu verworfen und die gesamte Literatur warnte damals auch vor dem Einschwefeln normaler Moste in der irrigen Annahme, die Gärung würde dadurch gestört. Unsere mehrjährigen Versuche, die nun auch von zahlreichen anderen Versuchsstellen und von der Praxis bestätigt werden, haben aber gezeigt, daß das Einschwefeln der Moste, auch wenn sie von vollkommen gesundem Traubenmaterial stammen, für den Wein von unzweifelhaftem Vorteil ist, ganz besonders für Gutedelweine, die sich meist durch wenig Säure auszeichnen und darum bei zu starkem Verlust der Säure durch Säureabbau leicht dünn, nichtssagend und darum minderwertig werden.

Eine neue Versuchsreihe mit 5 Halbstück Gutedelwein, im Institutskeller im Herbst 1924 angestellt, bestätigte wiederum die Vorteile des Schwefelns der Moste. Der Most stammte aus den Lorretto-Klosterreben des Instituts. Geherbstet wurde vom 27. Oktober bis 3. November. Öchslegrade 68 – 71°, Säure 8 – 9‰, Temperatur bei der Lese 15° C.

Versuch I. Faß Nr. 12 erhielt als Most keine schweflige Säure, mußte aber am 5. 1. 25 wegen Braunwerdens und so starken Säureabbaus, daß ein Hellwerden des Weines verhindert wurde, mit 15 g Kaliumpyrosulfit je Hektoliter geschwefelt werden. Der Wein hatte am 24. November 8‰ Säure, am 7. Januar aber nur noch 5,6‰. Der Abstich konnte erst am 29. Januar erfolgen, weil sich der Wein vorher nicht geklärt hatte. Hierbei wurde nochmals 10 g KP. je Hektoliter gegeben. Eine Untersuchung am 6. Februar ergab noch 5,3‰ Säure im Wein. Da ein Gutedelwein mit einem solch geringen Säuregehalt nichtssagend schmeckt und darum kaum abzusetzen war, mußte er mit einem säurereichen Weine verschnitten werden, um konsumfähig zu werden. Er wurde dann im Mai verkauft.

Versuch II. Faß Nr. 13. Der Most wurde mit 5 g KP. je Hektoliter eingeschwefelt. Säuregehalt am 24. November 8,3, am 7. Januar und 6. Februar je 7,8‰. Am 5. 1. erhielt der Wein 15 g KP. je Hektoliter und wurde am 8. Januar abgelassen. 2. Ablaß am 19. März mit 10 g KP. 3. Ablaß am 23. Juli mit 8 g KP. je Hektoliter. Säuregehalt am 23. September noch 7,5‰.

Versuch III. Faß Nr. 18. Der Most wurde mit 7 g KP. je Hektoliter eingeschwefelt. Säuregehalt am 24. Nov. 8,3‰, am 7. Januar und am 6. Februar noch 7,9, am 23. Juli 7,5‰. Der erste Abstich erfolgte am 7. Jan., nachdem dem Wein am 5. Januar 15 g KP. je Hektoliter zugegeben worden waren, weil der Wein sich schwach bräunte. Der zweite Abstich erfolgte am 19. 3. mit 10 g KP. Ende Juli wurde der Wein zu 70 Mk. je Hektoliter verkauft. Er zeichnete sich durch besonders reintönigen Geschmack und durch eine fruchtige Frische aus.

Versuch IV. Faß Nr. 14. Mostschwefelung mit 10 g KP. je Hektoliter. Säuregehalt am 24. November 8,3‰, am 7. Januar 8,0‰, am 23. Juli 7,5‰. Am 5. Januar erhielt der Wein 10 g KP. je Hektoliter und wurde am 8. Januar zum erstenmal abgelassen. Der zweite Abstich erfolgte am 20. März mit 10 g KP. Ende Juli wurde der Wein zu 72 Mk. je Hektoliter verkauft. Er wurde gleich Faß Nr. 18 von dem Käufer seiner Frische wegen bevorzugt und stand qualitativ über Faß Nr. 18.

Versuch V. Faß Nr. 15. Der Most wurde mit 15 g KP. je Hektoliter versetzt. Säuregehalt am 24. November 8,6‰, am 7. 1. 7,8‰, am 6. 2. 7,7‰, am 23. 7. 7,5‰, am 23. 9. 7,5‰. Erster Abstich am 8. Januar unter Zugabe von 10 g KP., zweiter Abstich am 20. März unter Zugabe von 10 g KP., dritter Abstich am 23. Juli unter Zugabe von 8 g KP. Der Wein ist zweifellos der fruchtigste und feinste von der ganzen Versuchsreihe und wird deshalb auf Flaschen gelegt werden.

Aus dieser Versuchsreihe geht die Wertsteigerung durch die Sulfitgärung klar hervor. Während der Wein aus ungeschwefeltem Most herstammend qualitativ der geringwertigste war, steigerte sich die Qualität mit zunehmender Gabe an schwefliger Säure und am wertvollsten gestaltete sich ein Wein, dessen Most 15 g KP. erhalten hatte. Es ist aber nicht etwa die Säure allein, die die stufenweise bessere Qualität der Weine bedingte, denn der Wein, der nur mit 5 g KP. je Hektoliter vor der Gärung versetzt wurde, hatte am 23. Juli ebensoviel Säure wie der mit

Digitized by Google

15 g KP. versetzte und doch war der mit 15 g KP. versetzte allen übrigen in der Qualität überlegen und nur der mit 10 g KP. versetzte kam ihm einigermaßen nahe.

Da der Säuregehalt in ausgereiften Gutedeltrauben gering ist, muß sich die Sorge des Kellermeisters darauf richten, diese Säure durch die Tätigkeit von Weinbakterien nicht zu stark zu vermindern. Auf Grund unserer Versuche sind dazu bei normaler Herbstwitterung mindestens 10 g KP. je Hektoliter nötig, bei ausgesprochen warmer Witterung zur Zeit der Lese, wie im Herbst 1924, kann man sogar 15 g KP. geben, ohne befürchten zu müssen, daß der Säureabbau, der ja bei Gutedel nur gering sein darf, nicht eintrete.

Es ist eine überflüssige Arbeit, die Moste am 2. Tag, nach dem Absetzen des Trubes, vom Trub zu trennen, sofern es sich um gesunde Trauben gehandelt hat. Bei Mösten aus faulen Trauben ist dagegen ein Ablassen des klaren Mostes von dem Trub am 2. oder 3. Tag angebracht, allerdings müssen zu diesem Zwecke die Moste totgeschwefelt werden, wozu in der Regel eine um 5 g höhere Gabe an KP. als die angegebene erforderlich ist.

In der Regel liest oder hört man, geschwefelte Moste müßten mit Sulfithefen oder doch mindestens mit Reinhefen vergoren werden, weil durch die aus den Kaliumpyrosulfittabletten sich entwickelnde schweflige Säure die Hefezellen des Mostes abgetötet würden. Unsere Versuche bestätigen das nicht. Es werden durch die schweflige Säure zwar die Bakterien und ein großer Teil der Hefezellen vernichtet, aber einzelne besonders widerstandsfähige Hefezellen bleiben am Leben und bringen den Most in einem Halbstückfaß in der Regel nach 5 Tagen so weit in Gärung, daß man diese äußerlich wahrnimmt. Die Gärung verläuft dann vollkommen glatt und ist in 8 Tagen vorüber. Der Wein klärt sich hierauf rasch.

Wer sich also Reinhefe nicht leicht verschaffen kann, wird auch ohne diese einen reintönig schmeckenden Wein erzielen, wenn er die Moste eingeschwefelt hat. Sulfithefen zur Vergärung geschwefelter Moste zu verwenden, wie einzelne Autoren empfehlen, ist ganz und gar überflüssig, denn man erreicht mit gärkräftigen Reinhefen genau dieselbe Durchgärung und, wie erwähnt, auch mit jenen eigenen Hefen des Mostes, die infolge ihrer Widerstandsfähigkeit die schweflige Säure überwinden.

Es ist selbstverständlich, daß man auch bei der Sulfitgärung nach beendigter Gärung die Fässer spundvoll füllen muß. Beim ersten Ablaß lüftet man dann den Wein und gibt ihm dann wiederum 8—10 g KP. je Hektoliter.

Das Einschwefeln der Moste und spätere entsprechende Schwefelgaben bei den Abstichen sind bei allen säurearmen Mosten wie Gutedel, Silvaner, Ruländer, Burgunder usw. besonders wichtig, um reintönige, rassige und hellfarbige Weine zu erhalten, die der heutigen Geschmacksrichtung entsprechen. Aber auch bei Mosten anderer Rebsorten dürfte die schweflige Säure bei richtiger Anwendung zu beachtenswerten Ergebnissen führen, nur muß bei säurereichen Mosten die KP.-Gabe entsprechend bemessen werden.

Die Vorteile des Schwefelns der Moste liegen aber nicht nur in der Erzielung reintöniger, rassiger Weine, wie man sie bisher meist nur bei Anwendung von Reinhefe zu erzielen vermochte, sondern auch in folgendem:

1. Die Weine erhalten bei diesem Gärverfahren statt einer goldgelben die jetzt von den Konsumenten bevorzugte grüngelbe Farbe, wie wir sie von den Moselweinen her längst kennen.
2. Die Weine weisen, auch wenn das Herbstwetter warm war, nur ganz unbedeutende Mengen flüchtiger Säuren (Essigsäure usw.) auf, da die Lebensmöglichkeit der diese Säuren erzeugenden Bakterien durch die schweflige Säure von vornherein unterbunden wird.
3. Die Weine werden infolge der schwefligen Säure nicht braun, denn die das Braunwerden verursachenden Enzyme werden ebenfalls zerstört.
4. Eine stürmische Gärung, durch welche bekanntlich Bukettstoffe verloren gehen, wird verhindert, dafür gärt der Most rasch und gleichmäßig durch. Die Ansicht, die Durchgärung beim Schwefeln der Moste sei nicht vollkommen, ist nicht zutreffend.
5. Die Weine erzielen wegen ihrer Fruchtigkeit, Frische, Reintönigkeit und frühen Helle höhere Preise als gleichwertige Weine, die nach dem alten Verfahren ohne Mostschwefelung vergoren werden.
6. Da der Ausbau der aus geschwefelten Mosten entstandenen Weine rascher vor sich geht, ist es möglich, solche Weine auch rascher, also noch in jugendlichem Zustand, auf die Flasche zu bringen und dem Konsum zuzuführen.
7. Weine, nach dem Sulfitverfahren behandelt, altern nicht so rasch und werden nicht hochfarbig und firn, wie es bei Gutedelweinen bei der alten Kellerbehandlung sonst leicht der Fall war.
8. In besonderen Fällen, wenn man die Moste totschwefelt, kann man alle den Geschmack ungünstig beeinflussenden Trubbestandteile durch Ablassen entfernen oder man kann die Gärung des Mostes weiter hinausschieben, was vor allem für Wirte, die gerne Süßmost verzapfen wollen, von Wert sein wird.

Diese vielen Vorteile, die das Schwefeln der Moste mit sich bringt, haben natürlich in kurzer Zeit einen ganzen Umschwung in der Kellerbehandlung der oberbadischen Weine nach sich gezogen. Heutzutage gibt es kaum mehr einen fortschrittlichen Winzer oder Weinhändler, der dieses Verfahren nicht anwenden würde. Natürlich kann das Schwefeln auch beim Umgären von Weinen sowie bei der Obstweinbereitung Anwendung finden. In diesen beiden letztgenannten Fällen ist aber Zusatz von Reinhefe unerläßlich.

❖

32. Deutscher Weinbaukongreß in Koblenz.

(Fortsetzung.)

Am Sonntag vormittag fand eine Verbandsausschußsitzung statt, in welcher Generalsekretär Dr. Fahrnschon den Jahresbericht erstattete und die Vorsitzenden neu gewählt wurden. Die Wahl ergab: I. Präsident Direktor Dr. K. Müller-Karlsruhe; II. Präsident Dr. v. Bassermann-Jordan-Deidesheim, III. Präsident Regierungsrat Frhr. v. Schorlemer-Lieser a. Mosel. Hierauf wurden verschiedene Entschlüsse verlesen und einstimmig angenommen. Diese Resolu-

Digitized by Google

tionen finden unsere Leser weiter unten noch abgedruckt. Als Tagungsort für den nächsten Weinbaukongreß wurde Wiesbaden bestimmt.

Am Sonntag nachmittag, den 6. September 1925, eröffnete der 2. Vorsitzende des Deutschen Weinbauverbandes, Dr. v. Bassermann-Jordan, die erste große und öffentliche Kongreßsitzung. Er gab zunächst die Grüße des durch die zurzeit in Rom stattfindenden Handelsvertragsverhandlungen am Erscheinen verhinderten Präsidenten Dr. Müller bekannt. Im Anschluß daran sprach er der Stadt Koblenz und ihrem Oberbürgermeister Dr. Russell den wärmsten Dank für die gastliche Aufnahme aus und dankte den zahlreich erschienenen Ehrengästen und den Vertretern der Regierung des Reiches, der Länder, der Körperschaften und Verbände, den Gästen des Auslandes für ihr liebenswürdiges Interesse. Der Vorsitzende nannte folgende verdienstvolle Persönlichkeiten als im letzten Jahre verstorben: Ehrenmitglied Graf Matuschka-Greifenklau; Mitglied des Verbandsausschusses Koegler und Carl Rassiga; Vizepräsident Geheimrat Prof. Dr. Wortmann,

Der bayerische Staatsminister Dr. Fehr sprach für eine Anzahl Ministerien und beglückwünschte den Verband zu seinem 32. Kongreß. Der Kampf, der in der letzten Zeit zu führen war, galt denjenigen, die aus egoistischen Interessen gegen den Weinbau arbeiten. Die Reichsregierung und die Länder beurteilen die schwierige Lage des Weinbaues jedoch richtig und haben längst gesehen, daß die Notlage groß ist; sie haben auch ihr Interesse gezeigt bei der Reichsausstellung „Deutscher Wein". So wie der deutsche Wein im Weindorf zur Geltung kommt, sollte es in ganz Deutschland sein für dieses deutsche Produkt, dann hätten wir nicht nötig, uns bei den Handelsvertragsverhandlungen besonders hervorzutun.

Der Oberpräsident der Rheinprovinz, Dr. Fuchs, hieß die Vertreter des deutschen Weinbaues herzlich willkommen und wünschte den Verhandlungen anregenden Verlauf und guten Erfolg. Auch er schilderte die trostlose Lage des schwerringenden Winzers, der aber versichert sein könne, volle Unterstützung in seiner Provinz zu finden.

Winzer! Wer Moste zuckern will, erkundige sich zuvor bei einer Weinbauanstalt und arbeite nicht nach Gutdünken, sonst setzt er sich u. U. Bestrafung aus. (Das Weinbauinstitut erteilt ebenfalls Zuckerungsratschläge.)

Wer einen gesunden, reintönigen und rassigen Wein erhalten will, schwefelt die Moste sofort beim Einfüllen ins Faß. Auf 1 Hektoliter Most setzt man 1 Tablette Kaliumpyrosulfit zu.

Lest nur soviel Trauben als an einem Tag gekeltert werden können. Laßt die weißen Trauben nicht längere Zeit stehen, sonst bekommt der Wein einen Trestergeschmack.

Wo infolge Wurmfraßes ein Mißverhältnis zwischen Kämmen und Beeren vorhanden ist, empfiehlt es sich zu entrappen. Der Wein erhält sonst leicht einen grasigen herben Trestergeschmack.

Haltet die Gärräume warm, damit die Gärung gut verläuft.

Ehrenmitglied Geh. Regierungsrat Czéh. Die Anwesenden erhoben sich zu deren Gedenken von den Plätzen.

Der Vorsitzende begrüßte weiterhin alle Teilnehmer am Weinbaukongreß und führte noch folgendes aus: Wenn beim diesjährigen Weinbaukongreß der Rahmen durch die Weinbauausstellung ein besonders glänzender ist, so ist leider die Lage des Weinbaues um so weniger glänzend. Neben den Rebschädlingen und -krankheiten leidet unser derzeitiger Weinbau sehr unter der Überschwemmung mit billigem Auslandswein, die Weinpantscherei nimmt immer mehr zu infolge ungenügender Kontrolle, und außerdem machen sich die Gefahren übertriebener Mäßigkeitsbestrebungen mehr und mehr bemerkbar. Kein Wunder daher, daß die Vorträge und Diskussionen der diesjährigen Tagung diesen Fragen gewidmet sind. Möchte die Tagung dazu beitragen, die drückende Not der Weinbautreibenden und die quälende Sorge zu beheben. Ganz besonders möchte ich noch einen Appell an die Männer richten, denen die Gesetzgebung und der Abschluß von Handelsverträgen in die Hände gegeben ist: Möchten sie dafür Sorge tragen, daß sich nicht zu den Ruinen auf den rheinischen Bergen noch die Ruinen des deutschen Weinbaues hinzugesellen. Hiermit erkläre ich den 32. Deutschen Weinbaukongreß für eröffnet.

Als Vertreter der Stadt Koblenz sprach Oberbürgermeister Dr. Russell und hieß alle Gäste in den Mauern der Stadt herzlich willkommen. Besonderen Beifall ernteten die von ihm kundgegebenen Entschließungen der Stadt Koblenz, daß nämlich die Reichsausstellung als Weinmuseum weiter bestehen bleiben soll und daß in dem prächtigen Weindorf alljährlich eine Weinmesse stattfinden soll.

Freiherr v. Loening, Vorsitzender der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, wies darauf hin, daß alle Zweige der Landwirtschaft auf Gedeih und Verderb aufeinander angewiesen seien. Der Wille zur Selbsthilfe sitze in der gesamten Landwirtschaft, besonders im Winzerstande mehr als in anderen Zweigen. So dürfe man mit Recht hoffen, daß das zuträfe, was am Mahlkasten zu Düsseldorf stehe: „Wir kommen doch durch, durch kommen wir doch."

Dr. Lehr-Langenenzersdorf, Präsident der Österreichischen Landwirtschaftskammer, sprach für die österreichische Weinbauernschaft, deren Wunsch es sei, daß es gelingen möge, einen gesunden kräftigen Weinbau auf freier deutscher Erde zu erreichen.

Der Vorsitzende des Bundes südwestdeutscher Weinhändlerverbände, Loeb-Trier, erwähnte die Zusammengehörigkeit des Weinbaues und Weinhandels. Wie es zwischen Ver-

Digitized by Google

wandten immer einmal Unstimmigkeiten gebe, so wäre es auch in letzter Zeit zwischen ersteren gewesen. In vielen deutschen Großstädten stehe der Wein noch mit viel zu hohen Preisen auf der Karte. Die Preise müßten der tatsächlichen Wiederbeschaffung entsprechend eingesetzt werden, und daß hier wieder Ordnung werde, dazu könnten und müßten Weinbau und Weinhandel gemeinsam arbeiten.

Sodann folgte der Vortrag des Regierungsrates Freiherrn v. Schorlemer-Lieser über das Thema:

„Der deutsche Weinbau und seine Stellung zu den anstehenden Handelsvertrags-Verhandlungen."

Der Redner erklärte einleitend, daß die augenblickliche Wirtschaftslage des deutschen Weinbaues als die schwerste Krisis bezeichnet werden könnte, die unser Weinbau je durchgemacht habe. So sei der Notschrei der Winzer zu verstehen, der seit Monaten die deutschen Lande durchlaufe und der letzten Kraftanstrengung eines mit dem Tode Ringenden gleichgeachtet werden könne. Verteuerte Produktion infolge gesteigerter Löhne und Materialkosten, dazu die übermäßige steuerliche Belastung der Jetztzeit, aufgebaut zudem auf den viel zu hohen Wertsätzen der Vorkriegsjahre, stellten schon bei normaler Absatzmöglichkeit die Rentabilität eines Weinbaubetriebes in Frage. Hinzu trete aber eine Absatzkrise größten Umfanges, die nur zum geringen Teil auf die verringerte Kaufkraft der Bevölkerung zurückzuführen sei und somit nicht durch irgendwelche Kreditaktionen überwunden werden können. Kreditnahme ist Schuld und verschlimmert die Lage des Weinbaues, wenn ihm nicht die Möglichkeit geschaffen wird, die Schuld abzutragen. Das vermag der Winzer aber einstweilen nicht. Redner wies dann an Hand statistischen Materials nach, welche Überschwemmungen mit ausländischen Weinen durch die Spanien zugebilligten Zollsätze allein schon von Spanien und Italien in den verflossenen Monaten bewirkt worden sei. Wenn schon früher derartige Krisen unserem Weinbau nicht erspart blieben, so treffen sie ihn heute aber um so schlimmer, weil einem geringeren Weinkonsum auf der Welt eine bedeutend größere Produktion gegenübersteht, die sich besonders auf das Ausland erstreckt, welches dazu noch billiger als wir produziert und infolge der nicht genügenden Schutzzölle seine Weine billiger auf unsern Markt bringt, als wir produzieren können. Die eingehenden Ausführungen liefen darauf hinaus, daß nur ein Mittel die bestehende Notlage durchgreifend beheben könnte, nämlich die Festlegung von Zollsätzen gegenüber ausländischen Weinen, die geeignet seien, unseren Weinbau für die Zukunft lebensfähig zu erhalten. Dabei möge die Regierung in all ihrem Tun das Wort des Dichters beherzigen: „Wir haben diesen Boden uns erschaffen durch unserer Hände Fleiß, die Wildnis zu einem Sitz für Menschen umgewandelt und harten Fels gesprengt, unser ist durch tausendjährigen Besitz der Boden."

Als zweiter Redner sprach Herr Studienrat Löckernam von der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim am Rhein über:

„Weinbau und Abstinenzbewegung."

Redner führte etwa folgendes aus:

Lauter denn je zuvor forderten die Alkoholgegner in letzter Zeit, daß auch Deutschland nach den Vorbildern der Vereinigten Staaten von Nordamerika und einiger skandinavischer Länder „trocken" gelegt werden solle. Dazu sollte auch neuerdings die gesetzliche Einführung des Gemeindebestimmungsrechts (G.B.R.) führen. Zwar wurde dieses im Februar dieses Jahres — übrigens mit nur 34 Stimmen Mehrheit! — vom Reichstage abgelehnt. Inzwischen haben die Abstinenten beim Reichstag eine neue Petition eingereicht, die mit 466 000 Stimmen fordert, daß die Reichsregierung einen neuen Schankstättengesetzentwurf vorlegt, in dem wiederum das G.B.R. verankert wird. Das G.B.R. soll den Urwählern der Gemeinden das Recht verleihen, zu bestimmen, ob und inwieweit alkoholhaltige Getränke, gleich welcher Art, künftighin noch in den einzelnen Gemeinden zum Verkauf gelangen dürfen. Zur Begründung der notwendigen Einführung eines solchen Gesetzes verlegten sich die Abstinenten neuerdings auf die Verbreitung von Verelendungsstatistiken. Durch ganz einseitige Auslegung von Kriminal-, Kranken-, Vererbungs-, Armenstatistiken u. dgl. bemühten sie sich, zu beweisen, daß alles menschliche Elend zu einem großen Teil die Wirkung geistiger Getränke sei. Die Unmäßigkeit ist im Interesse des Einzelindividuums wie auch von Staat und Gesellschaft zu bekämpfen. Dazu dürfen aber niemals Zwangsmaßnahmen ergriffen werden, deren üble Folgen und Begleiterscheinungen wohl noch jedem Deutschen in übler Erinnerung sind. Die Prohitivländer berichten uns, wie ihre Zwangsmaßnahmen Früchte tragen. An Stelle des ehemals blühenden Gewerbes ist Schmuggel getreten, der dem Volke zum Teil gesundheitsschädliche alkoholische Getränke liefert. Arm und reich jagt nach den verbotenen Früchten unter Nichtachtung der bestehenden Gesetze. Der Rat der Abstinenten, an Stelle der Reben andere Kulturen zu pflanzen, zeuge für deren geringes Verständnis für Volksgenossen, die dazu bei der harten alljährlichen Arbeit schon sicher übergegangen seien, wenn damit Aussicht auf besseren Erwerb geboten würde. Die Veredlung der hier in Deutschland gezogenen Weintrauben als Tafeltrauben käme aber deshalb nicht in Frage, weil sie hierzu in den weitaus meisten Fällen gar nicht geeignet seien und auch die praktische Durchführung eines solchen Verfahrens technisch überhaupt nicht möglich wäre. Wenn nun die Abstinenten sich sogar mit dem Gedanken trugen, die Trauben selbst anzukaufen, so entfalle auf je einen Abstinenten ein jährlicher Traubenwert von etwa 500 Mk. Eine vierköpfige Familie habe also jährlich für 2000 Mk. Trauben zu kaufen, sollte dieser Vorschlag zur Ausführung gelangen. Redner belegte diese Tatsachen noch durch andere Einzelheiten aus der Praxis und kam darauf zu dem Schluß, daß die Vorschläge der Abstinenten zur Bekämpfung des Alkoholismus auch in dieser Richtung als Phantastereien weltfremder Idealisten zu bewerten seien. Im Kampfe gegen den Alkohilismus, den auch die Angehörigen der Gärungsgewerbe aller Art, nicht zuletzt im Interesse des Ansehens und der Erhaltung ihrer Existenz, mit allem Ernste unterstützten, könne es nur ein einziges Mittel geben, das praktischen Erfolg verspräche. Das sei das eigene, freiwillige Beispiel aller vernünftigen und verantwortungsbewußten Menschen, indem sie zeigen, daß der mäßige Genuß geistiger Getränke dem Menschen unschädlich, daß der unmäßige Genuß dagegen aus moralischen, sozialen und gesundheitlichen Gründen verwerflich

Digitized by Google

sei. Der Kampf habe also nicht dem mäßigen, sondern dem unmäßigen Genuß geistiger Getränke zu gelten. Die amtliche Reichsstatistik lehre, daß der Genuß geistiger Getränke, der vor dem Krieg pro Kopf und Jahr 6,5 l reinen Alkohols ausmachte, heute auf 2,45 l herabgesunken sei. Daher solle man sich wohl hüten, in diesen natürlichen Gesundungsprozeß unseres Volkes nach dem Vorbild anderer Länder durch gesetzgeberische Zwangsmaßnahmen mit rauher Hand einzugreifen, wo zudem in unserem Vaterlande die Dinge viel anders lägen als im Ausland. Wie leicht könnten bei derartigen vergewaltigenden Maßnahmen wieder Separationsbestrebungen Nahrung finden und das so oft gehörte Wort „Mainlinie" wieder kursieren! Nur freiwillige Gestaltung, nicht gesetzlicher Zwang, könne dauernd bessere Zustände schaffen.

Zu den Vorträgen wurden folgende Erklärungen angenommen: „Der 32. Deutsche Weinbaukongreß sieht die augenblickliche Lage des Weinbaues, die beispiellos verhängnisvoll ist und auf die Dauer den sicheren Untergang des Winzerstandes mit sich bringen muß, in erster Linie begründet durch die unzureichenden Zollsätze, wie sie bisher schon in der Periode neuer Handelsbeziehungen zu anderen Ländern auf Grund des deutsch-spanischen Abkommens Anwendung auf ausländische Weine gefunden haben. Die so hervorgerufene Absatzkrise für die inländischen Weine wird um so fühlbarer, als daneben noch eine Anzahl innerdeutscher Momente die Rentabilität des Weinbaues beeinträchtigen. Alle Versuche aber, regierungsseitig hier bessernd einzugreifen, sei es durch eine weit ausholende Preisabbaupolitik zur Senkung der Gestehungskosten und Steigerung des Weinkonsums, sei es durch Anwendung einer Steuerpolitik, die vor allem in den Grundsätzen der Einkommen- und der Vermögensveranlagung der einzig gearteten Produktionsverhältnisse im Weinbau Rechnung trägt und in der Weinsteuer eine nur vorübergehende zulässige Belastung des Verkehrs mit Wein erkennt, alle solche Versuche sind verurteilt, ergebnislos zu verlaufen, wenn nicht die Wurzel des Übels beseitigt wird. Solange nicht Zölle zur Anwendung kommen, die geeignet sind, die Produktionskosten für in- und ausländische Weine auszugleichen, ist das nicht möglich. Dabei ist größtmöglichste Einfachheit und Klarheit für den Inhalt der Zollpositionen anzustreben und die Verschiedenartigkeit in der Zollbehandlung von Weinen auf das notwendigste einzuschränken, um nicht erneut Machenschaften des nicht reellen Importhandels Vorschub zu leisten. Der Weinbaukongreß bittet schließlich die Reichsregierung für den Fall einer wohlwollenden Einstellung, die größte Aufmerksamkeit, schon der anstehenden Verhandlungen mit Italien wegen, dem Abschluß eines endgültigen Abkommens zuzuwenden, da die hier vereinbarten Weinzollsätze maßgeblich nachfolgende Verhandlungen mit den noch stärker interessierten Staaten Frankreich und Spanien beeinflussen müssen."

„Die auf dem 32. Weinbaukongreß versammelten Vertreter aller deutschen Weinbaugebiete stehen nach wie vor auf dem Standpunkt, daß der Mißbrauch geistiger Getränke aus individuellen und sozialen Gründen verwerflich ist und daher bekämpft werden muß, doch kann dies nur auf dem Wege der Aufklärung unseres Volkes über die Gefahren des Alkoholmißbrauches geschehen. Tatsächlich sind auf diesem Wege in den letzten zwei Jahrzehnten in Deutschland sehr erfreuliche Erfolge erreicht, wie das aus den Zahlen des Statistischen Reichsamtes über den ständigen und erheblichen Rückgang des Verbrauches alkoholartiger Getränke aller Art einwandfrei hervorgeht. Es wäre deshalb unverantwortlich, wenn man in diesen natürlichen Gesundungsprozeß unseres Volkes mit gesetzgeberischen Maßnahmen irgendwelcher Art störend eingreifen wollte. Zwangsmaßnahmen, wie die Alkoholgegner sie in ihren Eingaben an Regierung und Reichstag immer wieder fordern, sind deshalb unter allen Umständen abzulehnen. Denn die Erfahrungen in den heutigen Alkoholverbotsländern haben gezeigt, daß Mißbrauch geistiger Getränke durch gesetzgeberische Zwangsmaßnahmen nie und nimmer wirksam bekämpft werden kann. Durch solche würden im Gegenteil die bisherigen Erfolge auf diesem Gebiete wieder zunichte gemacht und zudem die wirtschaftlichen Belange des gesamten Gärungsgewerbes und der mit ihm verbundenen Wirtschaftszweige ohne zwingenden Grund auf das ernstlichste gefährdet. Das gilt besonders auch von der weinbautreibenden Bevölkerung, die ihren Grund und Boden gar nicht anders ausnützen kann als durch den Anbau der Rebe. Würden die gesetzgebenden Körperschaften unter dem Einfluß weltfremder Schwärmereien abstinenter Utopisten den ohnehin völlig darniederliegenden Absatz deutscher Weine weiterhin beschränken, so würden sie damit den ganzen deutschen Winzerstand, der bisher noch wie kein anderer treu an den Sitten der Vorfahren, an Religion und Vaterland festhält, völliger Verzweiflung preisgeben." (Schluß folgt.)

Kleine Mitteilungen

Anträge zur Änderung des französischen Weingesetzes und der Elsässer Weinbau.

In Frankreich sind den Abgeordneten zwei Anträge zugegangen, wovon der erste die Haustrunkherstellung in Höchstmenge von 15 hl pro Haushalt nur der eigenen Familie des Herstellers gestatten soll, während der zweite verlangt, daß wer im Herbste zuckern will, das drei Tage zuvor zu deklarieren hat. Die verwendete Zuckermenge soll auf keinen Fall 8 kg für 300 l Traubenmaische oder 150 kg pro ha im Ertrag stehender Reben übersteigen dürfen. Gerade dieser zweite Antrag hat die Elsässer Winzer in Erregung gebracht. Das französische Weingesetz gestattet bekanntlich überhaupt nur eine Zuckerung der Maische und nur durch den Produzenten. Wenn nun die Zuckerung höchstens 3 ½ kg Zucker pro hl Most betragen darf oder höchstens 150 kg pro ha-Ertrag, so halten das die Elsässer für viel zu wenig. Sie befürchten darum durch diese Anträge, die von den Midi-Weinbauern ausgehen, eine Katastrophe für den elsässischen Weinbau, da nur die „rationell verbesserten" Elsässer Weine heutigentags noch Käufer finden. Zwar besteht für Elsaß noch eine lokale Gesetzgebung, es steht aber zu befürchten, daß Elsaß von Frankreich auch in der Weingesetzgebung majorisiert wird. Es wird darum empfohlen, eine Vereinigung der „Nicht-Midi-Winzer" zustande zu bringen, um im französischen Parlament den Midi-Winzern zu zeigen, daß es auch noch andere Weinbaugegenden in Frankreich gibt, in denen andere Interessen vorherrschen.

Verkaufsfähigkeit der französischen Weine.

Nach einer Zusammenstellung in der Zeitschrift „Les Vins d'Alsace" wurden von der letztjährigen Ernte in den Massenproduktionsgebieten, den Departements Aude, Gard, Hérault, Pyrenées-Orientales und Var, 64,7—51,6 % der Ernte bis 30. Juni 1925 verkauft, während in den innerfranzösischen Qualitätsgebieten, z. B. in Gironde, nur 48,55 %, an der Côte d'Or nur 33,9 % und im Elsaß sogar nur 25,15 % der letztjährigen Ernte aus den Winzerkellern herausgeholt wurde.

Digitized by Google

Neuzeitliche Reblausbekämpfung.

Seitdem der schlimmste aller Rebschädlinge, die Reblaus, bekannt ist, war es das Bestreben von Wissenschaft und Praxis, ein Mittel zu finden, das die Rebläuse tötet, ohne den Weinstock zu beschädigen. Diese Frage in befriedigender Weise zu lösen, ist bis heute noch nicht gelungen. In den Arbeiten der Biologischen Reichsanstalt (1925) veröffentlichen Börner und Thiem eine Arbeit „Über die Natur neuzeitlicher Reblausbekämpfungsmittel" und Thiem über „Die Prüfung von Mitteln zur direkten Bekämpfung der Reblaus."

Hierüber soll hier kurz berichtet werden.

In der Hauptsache wurden in den letzten Jahren zur Bekämpfung der Reblaus bei Erhaltung der Reben (Kulturalverfahren) schwefelkohlenstoffhaltige Gemische verwendet, weil reiner Schwefelkohlenstoff in großer Menge gegeben, nicht nur die Reblaus, sondern auch die Rebe zugrunde richtet. Man hat deshalb Stoffe zugegeben, durch welche die Vergasung des Gemisches verlangsamt und der freiwerdende Schwefelkohlenstoff für die Reben unschädlich wird, die Rebläuse selbst aber tötet. Daß die Reblaus und die Reblauseier gegen Schwefelkohlenstoff empfindlicher sind als die Rebe, ist schon längst bekannt, weshalb die Pflanzreben ja mit Schwefelkohlenstoff entseucht werden. Viele Versuche wurden mit Horlin (Schwefelkohlenstoff+Nitrobenzol) gemacht. Die Ergebnisse darüber sind jedoch noch nicht abgeschlossen. Ähnliches gilt von Natol, einer Mischung von Schwefelkohlenstoff und Fischtran. In Deutschland haben Rübsamen und Grether dem Schwefelkohlenstoff eine Gallerte zugesetzt. Ganz allgemein läßt sich sagen, daß bei den bisherigen Gemischen feste oder schwer flüssige Zusatzstoffe verwendet wurden. Diese durchdringen jedoch den Boden zu wenig im Gegensatz zu den gegenwärtig in Anwendung gebrachten leicht flüssigen Zusatzstoffen. Der Wirkungsradius ist deshalb bei ersteren geringer als bei letzteren. In Frankreich und auch bei uns wurde außerdem ein Gemisch von Schwefelkohlenstoff und Petroleum angewendet, jedoch ohne befriedigenden Erfolg.

Im Gegensatz zu den südlichen Ländern hat man in den nördlichen Weinbauländern, besonders in Deutschland durch Anwendung des Vernichtungsverfahrens die Ausbreitung der Reblaus zum Teil verhindert oder doch verlangsamt. Wenn es auch nur als Übergang zum Pfropfrebenbau angesehen werden kann, so ist seine Durchführung in weniger verseuchten Gegenden auch fernerhin unbedingt notwendig. Würde man darauf verzichten, so würde der Ansteckungsherd eine dauernde Gefahr für den benachbarten Europäerrebenbau bilden. Selbst bei Verwendung von widerstandsfähigen Unterlagssorten muß eine vorherige chemische Vernichtung der Seuchenstellen stattfinden, weil immer noch verseuchte lebende Rebwurzeln im Boden zurückbleiben und bei der Bodenbearbeitung verschleppt werden.

Am besten hat sich hierzu der Schwefelkohlenstoff bewährt, nur besitzt er Nebenwirkungen, auf deren Beseitigung man trachten muß. Es sind dies: 1. Die mangelhafte Oberflächenwirkung des Schwefelkohlenstoffs. 2. Schädigung benachbarter Rebenbestände infolge Verstreichens des Schwefelkohlenstoffs. 3. Die bisherige Unmöglichkeit, Freilandreben ohne Schädigung der Rebe zu desinfizieren.

Der erste Nachteil, der mit der niedrigen Verdunstungstemperatur des Schwefelkohlenstoffs im Zusammenhang steht, brachte es mit sich, daß man die Oberfläche der Reblausherde mit einem anderen Mittel behandelte. Es kommen hier hauptsächlich Kresolseifenlösung, Parol u. a. in Betracht. Die Wirkung der genannten Mittel war zwar befriedigend, aber sie sind zu teuer und auch nicht geruchlos.

Das Verstreichen des Schwefelkohlenstoffs zeigte sich hauptsächlich auf leichten Böden und geneigten Lagen. Dadurch wurden gesunde Reben in der Nähe von Reblausherden stark geschädigt. Man suchte durch Anlegen von Schutzgräben diesen Nachteil abzustellen, hatte damit jedoch keinen durchgreifenden Erfolg. Auch Mischungen von Schwefelkohlenstoff mit Tetrachloräthan in bestimmtem Verhältnis werden angewendet. Die Versuche damit sind jedoch noch nicht abgeschlossen.

Selbstverständlich sind bei Lösung dieser Aufgabe die verschiedenen Bodenverhältnisse und Witterungseinflüsse von größter Bedeutung. An der Lösung dieser Frage hat man schon früher in den südlichen Ländern gearbeitet. In Deutschland ist auf diesem Gebiete noch wenig geschehen, nur hat man die Geheimmittel, die meistens weder von chemisch noch biologisch geschulten Personen kamen, einer Nachprüfung unterzogen. Auch die Versuche, die von staatlicher Seite angestellt wurden, sind fast bedeutungslos, zumal sie die bisherigen Erfahrungen zu wenig berücksichtigten.

Die ganze Versuchstätigkeit zeigt, daß eine Vervollkommnung der Reblausbekämpfungsmittel und -Verfahren notwendig ist. Zur Lösung dieser Aufgabe müssen die Bekämpfungsmittel planmäßig nach wissenschaftlichen Gesichtspunkten geprüft werden. Chemische und biologische Sachverständige müssen zusammenarbeiten, zumal hier große Werte auf dem Spiele stehen. Die planlose Prüfung von Mitteln, wie sie bisher vielfach erfolgte, muß schon aus Sparsamkeitsgründen unterbleiben. Der Hauptprüfung an Freilandreben muß eine Vorprüfung im Laboratorium oder im kleinen Freilandversuch vorhergehen, die es ermöglicht, die ungeeigneten Mittel von vornherein auszuschalten. Die brauchbaren Mittel müssen innerhalb gewisser Zeit alle Entwicklungzustände des Schädlings vernichten. Auch muß man von diesen wissen, ob und wie lange sie im Boden nachwirken, und welche Tiefen- und Seitenreichweite einer bestimmten Menge zukommt. Hauptversuche können nach Lage der Verhältnisse in Deutschland nur in Verbindung mit der staatlichen Reblausbekämpfung der Länder erfolgen. Nur so ist es möglich, dieselben innerhalb kurzer Zeit unter sehr verschiedenen Bedingungen durchzuführen. Bg.

Rundschau

Deutschland.

Die Weinsteuereinnahme im Monat August betrug M. 2 817 680.—.

Stand der Reben Anfang September. Die einzelnen Rebgebiete haben nach dem Statistischen Reichsamt folgenden Stand (1 = sehr gut, 3 = mittel): Preußen 2,6; Bayern 3; Württemberg 2,4; Baden 3 und Hessen 2,6. Für das deutsche Weinbaugebiet errechnet sich die Durchschnittsnote 2,8, gegen 2,6 im August und 2,5 im Juli.

Die Östricher Winzer und die Reblaus. Die Östricher Winzer, deren Anführer Mahr zu Gefängnis verurteilt wurde, aber unter dem Schutze der Franzosen seine Strafe bisher nicht abzusitzen brauchte, beruhigen sich noch immer nicht, sondern erlassen in der „Rheingauer Weinzeitung" eine Erklärung, worin sie die amtlichen Anordnungen zur Bekämpfung der Reblaus als wissenschaftliche Irrtümer bezeichnen. — Bekanntlich hat die Reblausseuche im Rheingau, weil gegen sie infolge der Verhetzung der Östricher Winzer nicht vorgegangen werden konnte, eine geradezu erschreckende Ausbreitung erfahren.

Winzerantrag aus der Pfalz. Die Pfälzer Winzer stellten bei der bayrischen Regierung einen Antrag, pro Morgen Weinbergbesitz ebenso wie in Hessen Mk. 75.— Kredit (statt Mk. 50.—) und nicht nur für das Sturm'sche Mittel, sondern auch für alle anderen wie Uraniagrün, Nikotin usw. Staatszuschüsse zu geben.

Ein **Traubensegen,** wie er nicht oft vorkommt, ist in Oberbergen a. K. zu sehen. Am Gartenzaun des Weinhändlers Eck steht ein Rebstock mit 440 gesunden, schönen Trauben.

Die **Reichsausstellung Deutscher Wein** in Koblenz wurde von einer Viertelmillion Personen besucht.

Bekämpfung der Verlängerung der gesetzlichen Zuckerungsfrist. Prof. Dr. Krug-Speyer fordert in der Festnummer der Zeitschrift „Der deutsche Weinbau" die strenge Einhaltung der grundlegenden Vorschriften des Gesetzes über die Zuckerung. Die zeitliche Begrenzung der Zuckerung sei durch das Weingesetz vom Beginn der Weinlese bis zum 31. Dezember des Jahres festgelegt. Die Kriegszeit brachte notwendigerweise öftere Durchbrechung dieser Bestimmung. Das sei jetzt nicht mehr notwendig. Die Verlängerung der Zuckerungsfristen in den Jahren 1924 und 1925 hätte eine bedenkliche Erhöhung der Herstellung von Nachweinen (Hefe- und Tresterweinen) gebracht sowie auch die Verwendung von weinähnlichen Getränken zur Weinbereitung und unzulässige Umgärungen bzw. Zuckerungen von Auslandsweinen. Die fortgesetzte Durchbrechung der Zuckerungsfristen habe damit Mißbräuche gezeitigt, wie sie schlimmer nicht unter den früheren Weingesetzen zutage getreten seien.

Tschechoslowakei.

Weinbauhochschule. Die bekannte Marburger Obst- und Weinbauschule soll in eine Weinbauhochschule verwandelt werden. Da sich die Winzer, in der Erkenntnis, daß es dann mit der fachlichen Ausbildung der Bauernsöhne vorbei sei, dagegen wehren, so ist die Angliederung einer Mittelschule in Aussicht genommen.

Digitized by Google

Jugoslavien.

Weinkontingent für Österreich. Das neue jugoslavisch-österreichische Handelsabkommen gestattet die jährliche Einfuhr von 40 000 hl Weißwein und 40 000 hl Rotwein nach Österreich. Die österreichischen Produzenten erblicken namentlich in der Einfuhr der Weißweine eine gefährliche Konkurrenz, wogegen der Handel darauf hinweist, daß die Einfuhr dieser zumeist mindergrädigen Weine weniger zu beanstanden sei, als die Einfuhr der hochgrädigen Italiener- und Spanierweine.

Schweiz.

Neue Reblausherde wurden in großer Zahl im Wallis in der Gegend von Conthey (bei Sion) entdeckt; die Reben werden ausgehauen. Ebenso ist im Rumstal ein neuer Reblausherd aufgefunden worden.

Italien.

Die **Weinernte in Istrien** wurde durch ein am 18. August niedergegangenes Unwetter nahezu vollständig vernichtet. Man schätzt den Schaden auf eine halbe Million Lire.

Spanien.

Der **Weinabsatz** stößt auf immer größere Schwierigkeiten, dazu steht eine reiche Ernte vor der Türe, deshalb haben die spanischen Weinexporteure an die spanische Regierung die Bitte gerichtet, die Erlaubnis zu erteilen, den Überschuß an Weinen zu Alkohol verarbeiten zu können.

Chile.

Der **Weinbau in Chile** umfaßt eine Anbaufläche von 650 000 ha und produziert 3 500 000 hl Wein.

Australien.

Der **Weinbau in Australien** nimmt an Umfang dauernd zu und bedeckte 1921 eine Fläche von 20 230 ha. Die Weinernte beträgt im Durchschnitt 418 176 hl oder 16,87–32,5 hl vom Hektar. Um den dortigen Weinbau hat sich besonders ein Klosterneuburger Önologe Seppelt verdient gemacht.

Tunis.

Der **Weinbau in Tunis** hat sich in den letzten Jahrzehnten ganz rapid vermehrt. 1882 waren nur 100 ha Reben vorhanden, im Jahr 1900 9700 ha und 1924 schon 25 705 ha, die einen Weinertrag von 839 000 hl lieferten.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Der Herbst ist da! Die Orte im Breisgau mit viel Sauerwurmfraß und Rohfäule haben den Anfang mit der Traubenlese gemacht. Wagenstadt ist am 22. September vorangegangen. Mostgewicht ca. 55° Oechsle. Diersburg folgte am 23. September. 58–63° Oechsle. Das Herbstgeschäft war nicht ungünstig, es wurden 60 Mark pro Ohm angelegt. Wenn diese Zeilen den Lesern zu Gesicht kommen, wird im Breisgau wie aber auch im Markgräflerland das Meiste geherbstet sein. In der Markgrafschaft beginnt man zum Teil am 28. September. In Vorlesen will man erst das Faule hereinholen. Das andere folgt aber dann sehr rasch nach. Einzelne größere Besitzer mit oft wunderbar gesunden Beständen wollen noch länger zuwarten. Im oberen Teile der Markgrafschaft stellt sich der Wurmschaden als eine Katastrophe dar, wie dieser nur noch jene vom Jahre 1910 an die Seite gestellt werden kann. Der Ertrag ist hier im Durchschnitt kaum nennenswert. Am nordöstlichen und südwestlichen Kaiserstuhl sind ziemlich reiche Ernten von gesunden Trauben zu erwarten, aber auch hier hat man teilweise schon mit dem Herbst begonnen. In der Ortenau beginnt man mit der Vorlese in den Feldreben am 1. Oktober, während für die Hauptlese die zweite Oktoberwoche festgesetzt ist. In Durbach werden für die besten Sachen 1924er 145—150—160 Mark pro hl angelegt; in Zell-Weierbach für Weißwein 70—80, für Weißherbst 90 und für Rotwein 120 Mark pro hl, für 1923er 186 Mark pro hl. In Auggen, im Markgräflerland, werden 70 Mark pro hl für den 1924er und 105 Mark für den Hektoliter 1923er verlangt und bezahlt.

Württemberg. Man rechnet immer noch mit einem recht befriedigenden Herbst und wünscht sich zur Erzielung einer besseren Qualität günstige Witterung herbei. Die Flaue im Weingeschäft hält an. Bestände an alten Weinen sind noch verschiedentlich in den Produzentenkellern zu finden.

Franken. Die Reife der Trauben ist zum Teil noch ziemlich zurück, im übrigen steht eine quantitativ gute Ernte in Aussicht. Von 1924er Weinen ist nur noch wenig vorhanden. Im Handel werden bis 70 Mark pro hl dafür angelegt.

Rheinpfalz. Mit der Lese der Weißweintrauben ist bereits begonnen worden. Der Ertrag ist im Durchschnitt sehr gering, oft gleich Null. Die Mostgewichte schwanken zwischen 65 und 85° Oechsle. Die Portugiesermoste brachten es nur auf 48–60°. Nachfrage ist wenig vorhanden. Für Rotmoste wurden für den Logel (40 l) 12—15 und für Weißmoste 14–17 Mark bezahlt. 1924er Portugieser gelten 460–500 Mark die 1000 Liter.

Nahe. Weinernteaussichten gut bis mittel. Weinlesetermine sind noch nicht bestimmt; die stets regnerische Witterung dürfte aber auch hier die vorherrschende Neigung zu einer späten Lese ungünstig beeinflussen. Die bereits gelesenen Frühburgundertrauben sollen bis zu 107° Oechsle gezeigt haben. Der Geschäftsgang ist wenig zu loben, wenn auch manches an alten Weinen umgesetzt wird.

Rheinhessen. Der Portugieserherbst kann als beendigt angesehen werden. Es wurden bis zu 70° Oechsle gewogen. Der Ertrag war zumeist gut. Die Traubenpreise schwankten zwischen 25 und 30 Pfennige das Pfund. Die Weißweintrauben stehen gut, nur in den tieferen Lagen sind wesentliche Schäden durch Sauerwurm und Rohfäule bemerkbar. Das Weingeschäft ist zum Teil außerordentlich belebt, es lichten sich die 1924er Bestände in ziemlichem Umfange. Es wurden 550—656 Mark pro Stück (1200 l) bezahlt. Für 1922er wurden bis 700 Mark angelegt.

Rheingau. Die Herbstaussichten sind im allgemeinen immer noch befriedigend, wenn auch im einzelnen große Unterschiede vorhanden sind. Rohfäule macht sich in tieferen Lagen namentlich bei den weißen Traubensorten bemerkbar. Der Riesling ist in der Reife noch etwas zurück. Der Handel ist schleppend. Es liegen noch ziemliche Bestände von 1924er Weinen. Trotzdem haben sich die Preise etwas gefestigt.

Mosel, Saar und Ruwer. Es wird mit einem halben Herbst und zum Teil noch darüber gerechnet. Die Trauben sind zumeist noch gesund. Der Sauerwurm hat nicht allzuviel Schaden angerichtet. Die Nachfrage nach alten Weinen ist gering. Die Preise bewegen sich innerhalb 500 und 800 Mark für das Fuder.

Österreich. Die anhaltend ungünstige Witterung verschlechtert die Herbstaussichten. Die Trauben sind in der Reife noch zurück und beginnen zum Teil zu faulen. Man rechnet mit dem Beginn der Lese für Anfang Oktober. Die Preise haben sich gefestigt. Die Nachfrage ist gering. Altweine notieren 0.70 bis 1.40 Schilling pro Liter.

Ungarn. Die Weinernteaussichten haben sich in den letzten Wochen ständig verringert. Trotzdem ist noch mit einer Mittelernte zu rechnen. Infolge der ungünstigen Witterung ist auch nur auf eine mittlere Qualität zu hoffen. Die Trauben sind noch in der Reife zurück und faulen. Die als Tafeltrauben vielfach angebotenen Frühtrauben fanden wegen ihrer geringen Qualität wenig Anklang. Die Preise ziehen an. Für Altweine werden 550—700 ung. Kronen per Malligandgrad verlangt. Neuweine notieren bis 5000 ung. Kr. pro Liter.

Jugoslavien. Die Weinberge stehen üppig. Die fortgesetzt ungünstige Witterung läßt die Trauben nicht normal reifen und fördert das Umsichgreifen der Rohfäule. Trotzdem ist auch jetzt noch mit einer quantitativ günstigen Ernte zu rechnen. Die Nachfrage nach Altweinen ist lebhaft. Für 1924er werden 3,50—5.50 Dinar, für mittlere Gewächse 8 und für feine Qualitäten 10—12 Dinar pro Liter verlangt und bezahlt.

Tschechoslowakei. Es steht – trotz aller Schädigungen – noch ungefähr eine Mittelernte in Aussicht. Qualitativ sind aber die Erwartungen stark zurückgegangen, da die Reife der Trauben nicht gut vorangeht. Tafeltrauben gelten 5–6 tschech. Kronen das Kilogramm. Die Nachfrage nach Altweinen läßt nach. 1924er wurden mit 4.8–6 tschech. Kronen pro Liter bezahlt.

Luxemburg. Man steht vor einer Mißernte. Die Nachfrage nach Wein hat sich belebt. Für 1924er werden 1500—1800 Fr. pro Fuder bezahlt.

Digitized by Google

Schweiz. Die Ernteaussichten sind etwas günstiger als im vergangenen Jahre. Der 1924er Hektarertrag betrug 22,3 hl, der 1925er ergibt schätzungsweise 33,1 hl. Über geringe Fortschritte in der Reife der Trauben wird zum Teil geklagt. Im Wallis begann die Weinlese am 19. September. Die Weinhändler-Vereinigungen haben den diesjährigen Mostpreis auf 36—38 Fr. für die Brente (45 Liter) festgesetzt, welcher Preis freilich von den Produzenten noch nicht anerkannt wurde.

Italien. Zum Teil macht sich auch hier ständig regnerische Witterung bemerkbar und rechnet man deshalb auch nicht mit besonders guten Qualitäten. Die Preise sind deshalb für Altweine ziemlich hoch. Zum Teil hat man mit der Lese der Trauben begonnen. Für den Zentner Trauben werden 75—115 Lire gefordert, Moste werden zwischen 180—235 Lire pro Hektoliter verkauft.

Spanien. Mit der Lese hat man den Anfang gemacht. Ungünstige regnerische Witterung beeinträchtigt die letzte Ausreife der Trauben, sodaß man die Qualität des zu erwartenden großen Herbstes nicht allzu hoch einzuschätzen beginnt.

Frankreich. Im Midi hat die Lese bereits begonnen. Im übrigen dürfte die Weinlese aber erst mit dem Oktober ihren Anfang nehmen, da die Trauben in der Reife noch zurück sind. Die Aussichten auf eine gute Qualität sind deshalb auch wesentlich zurückgegangen. Der Geschäftsgang ist sehr lebhaft, die Preise steigen fortgesetzt. Die Rotweine der neuen Ernte notieren im Midi 7—8 Fr., Weißweine 8,25—8,75 Fr. pro Grad.

Rumänien. Die in Aussicht stehende Ernte wird quantitativ gut, qualitativ hegt man infolge der ständig ungünstigen Witterung wenig Hoffnung. Nachfrage nach Altweinen gut, Weinpreise unverändert, 12—50 Lei pro Liter. Dlr.

Vereinsnachrichten

Winzertag in Gengenbach.

Am Sonntag, den 20. September, fand in Gengenbach, einberufen vom Badischen Winzerverband, eine große Winzertagung statt. Um 10 Uhr war die Besichtigung der Ausstellung, anschließend daran Frühschoppen im Ratskeller. Nach dem gemeinsamen Mittagessen im „Adler" und „Salmen" begann um 3 Uhr die große Versammlung in der Turnhalle. Viele Hundert Winzer hatten sich eingefunden, die Renchtäler kamen sogar mit einer Musikkapelle geschlossen anmarschiert.

Als Gäste waren erschieneu: Landrat Engler, Frhr. v. Gleichenstein, Bürgermeister Mack von Gengenbach, Direktor Fagnoul und Landtagsabgeordneter Engelhart. Nachdem Gutsbesitzer Jos. Renner, Fessenbach, die Gäste und Vertreter aus allen dem Badischen Winzerverband angeschlossenen Organisationen begrüßt hatte, hielt der Geschäftsführer des Verbandes, Frhr. v. Göler, ein längeres Referat über „Die Ursachen der gegenwärtigen Krise im Weinbau und Wege zur Überwindung derselben". In der Diskussion wandte sich besonders Ziegler von Wolfshag gegen die Einschränkung der Rechte der badischen Kleinbrenner. Landtagsabgeordneter Engelhart hob die Vorteile und Leistungen der Organisation hervor und bezeichnete es als das Gebot der Stunde, seine Standesvertretung zu unterstützen. Sodann wandte er sich gegen die Alkoholbewegung und gegen das Branntweinmonopolgesetz.

Die Versammlung nahm folgende zwei Resolutionen einstimmig an:

1. Die in der Turnhalle in Gengenbach vereinigten Winzer, die im Badischen Winzerverband zusammengeschlossen sind, erheben schärfsten Protest gegen die Einführung des Gemeindebestimmungsrechts. Sie erachten dasselbe als ein durchaus untaugliches Mittel zur Bekämpfung des Alkoholmißbrauchs. Vielmehr sind sie der Meinung, daß die bisherigen Verordnungen und Gesetze die nötige Handhabe bieten, wirksam gegen den unmäßigen Alkoholgenuß einzuschreiten. Eine Einführung des Gemeindebestimmungsrechtes würde nur allzu leicht zu Beschlüssen führen, die durch das Übergewicht einer Minderheit des Volkes einen ganzen Stand und ein blühendes Gewerbe vernichten. Die badischen Winzer richten an die Abgeordneten die dringende Bitte, dem Gemeindebestimmungsrecht ihre Einwilligung zu versagen.

2. Die in der Turnhalle versammelten, dem Badischen Winzerverband angeschlossenen Winzer fordern ihre Berufsgenossen auf, die Trauben so lange wie irgend möglich hängen zu lassen. Jeder Tag verbessert die Qualität und trägt dazu bei, den Weinbauern einen höheren Preis zu bringen, leichteren Absatz zu finden und den Ruf des badischen Weines zu heben.

Bürgermeister Hahn empfahl die Verwendung von essigsaurem Blei zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms.

Um ½5 Uhr begann unter Leitung des Weingutsbesitzers E. Lang-Binzmatt eine Weinkostprobe von 25 vorzüglichen, prämiierten Ortenauer Weinen, die von Jungbauern ausgeschenkt wurden. Das Spielen der vorzüglichen Musikkapelle von Tiergarten trug wesentlich zur guten Stimmung der Versammlung bei. Gegen 6 Uhr wurde die harmonisch und lehrreich verlaufene Tagung geschlossen. F. v. G.

Fragen und Antworten

Herrn **E. H.** in **B.** Eine Beseitigung der flüchtigen Säure in dem Brande ist möglich, wenn Sie denselben entweder rektifizieren oder ihn mit chem. reinem kohlensaurem Kalk behandeln — pro Hektoliter sind etwa 150 g anzuwenden. Der kohlensaure Kalk wird zuerst zu einem Brei verrührt und dann dem Brande zugesetzt und mit ihm in innige Berührung gebracht. Sobald sich der Branntwein geklärt hat, wird er vom Bodensatz getrennt. Ein Umbrennen ist nur dann erforderlich, wenn der entstandene essigsaure Kalk als Salz hervorschmecken würde, was aber kaum der Fall sein wird.

Dr. Geßner.

Herr **A. L.** in **U.** Wie kann ich neue Zuber für die Aufnahme von Traubenmaische herrichten? Antwort: Die neuen Zuber kann man mit heißem Wasser mehreremal ausbrühen und dann längere Zeit mit reinem Brunnenwasser ausspülen. Ganz besonders zu empfehlen ist aber folgendes Verfahren: Auffüllen der Zuber mit reinem Wasser, dem auf 100 Liter 1—1½ kg konzentrierte Schwefelsäure vorsichtig zugesetzt wird. 8—10 Tage stehen lassen, ausgießen, tüchtig nachspülen bis Spülwasser klar abläuft und nicht mehr sauer schmeckt, darauf mehrmaliges Brühen mit 2%iger Sodalösung (auf 100 Liter Wasser 2 kg Soda), auslaufen lassen, ausspülen, auffüllen mit reinem Wasser, 3—4 Tage stehen lassen und mehrmals mit reinem Wasser nachspülen. Dlr.

Herrn **E. H.** in **K.** Frage: Ich habe am 25. Juli mit Nosprasen gespritzt. Ist beim Genuß von diesen Trauben Vorsicht geboten? Antwort: Beim Genuß von Trauben, die mit Arsenmitteln gespritzt wurden, ist unter allen Umständen Vorsicht geraten. Wenn noch Spritzflecken auf den Trauben sind, raten wir, die Trauben nicht zu essen. D.

Herrn **J. W.** in **M.** Beim Genuß der mit Arsenmitteln gespritzten Trauben ist Vorsicht nötig. Bei der Weinbereitung bleibt das giftige Arsen fast vollständig in den Trestern oder im Hefetrub, sodaß der von gespritzten Trauben gewonnene Wein unbedenklich getrunken werden kann. Die Benutzung der Treſter zum Brennen wird durch die Arsenmittel nicht beeinträchtigt. D.

Bücherbesprechungen

Kleiner Brockhaus. Handbuch des Wissens in einem Band. Lieferung 6 und 7. Seite 401—560. Verlag F. A. Brockhaus, Leipzig. Preis je Lieferung Mk. 1.90.

Die beiden Lieferungen führen das Werk bis zum Worte Primas und sind durch zahlreiche schwarze und farbige Tafeln geziert, die in wertvoller Weise den Text ergänzen. Besonders sei auf die meteorologischen Tafeln hingewiesen, die Verständnis für die Wettervoraussage erwecken sollen. K. M.

Personalia

Diplomlandwirt Hermann Bretzinger wurde als Landwirtschaftsinspektor, Dr. Ernst Vogt als Chemiker, Weinbautechniker Oskar Loos als Weinbaulehrer und Mathilde Weidenmüller als Laborantin beim Badischen Weinbauinstitut angestellt.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 15. Oktober 1925 | Nr. 20

Inhalt: Wiedemann, Die Sylvanerrebe S. 191; 32. Deutscher Weinbaukongreß in Koblenz (Schluß) S. 192; Kleine Mitteilungen S. 195; Rundschau S. 196; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 196; Vereinsnachrichten S. 197; Fragen und Antworten S. 199; Personalia S. 199; Vorträge und Versammlungen S. 199; Verkäufliche Weine S. 199.

Die Sylvanerrebe.

Von G. Gust. Wiedemann in Bischoffingen a. K.

Im Weinbau heißt es heute die Augen auf und sorgfältig alles geprüft, was damit zusammenhängt. Die Schwierigkeiten im Weinabsatz, das Verdrängtwerden aus alten Absatzgebieten durch die Pfalz geben zum Nachdenken allen Grund. Wer einen Einblick hat in größere Betriebe, dem muß auffallen, daß von den abgesetzten Weinen der größere Teil aus Sylvaner besteht und die sortenrein gekelterten Sylvanerweine überall ausverkauft sind. Es ist wohl auch der Grund des Vordringens der Pfalzweine darin zu finden, daß dort Sylvaner in viel höherem Prozentsatz gepflanzt wird, als bei uns in Baden und den andern Weinbaugebieten.

Es ist eine Tatsache, daß Sylvaner die am meisten verlangte und daher auch am besten bezahlte Weinsorte ist.

Diese Vorteile beim Absatz, die heute höher als je bewertet werden müssen, würden dieser Rebsorte schon aus diesem Grunde gegenüber andern bei der Auswahl für Neuanlagen einen Vorrang geben, selbst dann, wenn sie im Ertrag, in der Sicherheit und in der Lebens- und Ertragsdauer etwas zurückstehen würde. Das Gegenteil ist aber der Fall.

Wo Sylvaner in reinem oder gemischtem Satze gepflanzt wird, zeigt sich seine Überlegenheit im Durchschnittsertrage.

Wir können den Sylvaner in allen Böden, vom Sand und heißen Felsgeröll bis zum schwersten Letten, pflanzen, überall wird er sich bewähren und seine Vorzüge zeigen gegenüber allen Sorten, sowohl in Höhen- wie Tiefenlagen, überall bewährt er sich. Nur in kalten windigen Lagen, wo Reben überhaupt nicht mehr hingehören, bleibt er dickfellig. Der Rebbauer, der schon Mitte September gerne herbstet, wird allerdings nicht den richtigen Erfolg haben; Sylvaner will spät gelesen werden, sonst ist er nicht dünnhäutig.

Der Sylvaner treibt spät aus. In Jahren und Lagen mit Frühjahrsfrösten, wenn andere Sorten völlig versagen, wird Sylvaner dank dieser Eigenschaft noch schöne Erträge bringen, da er auch zudem noch Samen am alten Stock und aus den Nebenaugen bringt.

In der Blüte ist Sylvaner noch nicht ein einziges Mal in den langen Jahren meiner Beobachtung verrieselt.

Der größte Vorteil des Sylvaners bestand bis jetzt darin, daß weder Heu- noch Sauerwurmschaden bei dieser Sorte zu finden war. Wenn alle andern Sorten gefressen und im Herbst die Trauben faul waren, Sylvaner lieferte gesunden schönen Behang. Diese Überlegenheit wird ja durch den heutigen Stand der Wurmbekämpfung etwas ausgeglichen werden. Eine gewisse Überlegenheit aber wird doch bestehen bleiben, besonders dort, wo nicht gründliche ganze Arbeit geleistet wird.

Gegenüber Peronospora ist Sylvaner die am wenigsten anfällige Sorte; bei Äscherig ist mehr Empfindlichkeit und zeigt sich die Sorte dann mittelmäßig. Für Spätlesen ist Sylvaner die geeignetste und dankbarste Sorte.

Fragen wir nun, warum der Sylvaner, trotz dieser gerühmten Vorteile, in weiten Gebieten noch so wenig zu finden ist, so müssen wir sagen, daß diese Sorte erst durch die allgemeinen Fortschritte in der Landwirtschaft das werden konnte, was sie heute ist. In der Zeit, ehe man die künstlichen Dünger kannte, als Schmalhans besonders im Weinberg Koch war, da blieb der Sylvaner wegen seines späten und langsamen Wachstums in der Holzreife sehr zurück. In den 80er und 90er Jahren war es keine Seltenheit, daß nicht genügend Holz für Bogenlänge ausgereift war. So wurden auch aus diesem Grunde für Sylvaneranlagen eine längere Reihe von Jahren zur Fertigstellung benötigt bei der üblichen Art des Vergrubens. Wir treffen daher den Sylvaner größtenteils auch nur dort, wo die Holzreife sicher war.

Seit wir jedoch durch Anwendung künstlicher Düngemittel das Wachstum der Reben direkt fördern und durch Verwendung derselben auf Äcker und Wiesen mehr und besseren Stallmist für unsere Reben übrig haben, seither wächst und reift der Sylvaner überall genügend aus. Übermäßige Stallmistgaben mit mehrjährigen Pausen sind allerdings dem Sylvaner schädlich. Leichte Düngung im Wechsel, aber jedes Jahr etwas, das braucht er zu seinen gleichmäßigen Erträgen.

Sylvaner ist weder einseitiger Flach- noch Tiefwurzler. Ein gesundes, kräftiges Wurzelwerk von den Tauwurzeln bis zur größten Tiefenentwicklung zeichnet diese Sorte vor allen anderen aus und ermöglicht ihr, trockene und nasse Jahre, heiße und feuchte Böden mit dem größten Erfolg auszunutzen. Blattwerk und Trauben sind dementsprechend.

Sylvaner ist aber auch die am besten durchgezüchtete Sorte. Bei allen anderen Sorten findet man immer wieder mehr oder weniger schlechte Träger; bei Sylvaner ist dies nicht der Fall.

Sylvaner erobert sich mit seiner hellgoldenen Farbe, seinem angenehm prickelnden Gehalt, seiner feinen Blume die Weinkarten und Weintrinker.

Er wird aber auch in allen Weinbaugebieten durch seine unbestreitbaren Vorzüge im Ertrage die Weinberge erobern.

Digitized by Google

32. Deutscher Weinbaukongreß in Koblenz.

(Schluß.)

Die 2. öffentliche Kongreßsitzung am 7. September, morgens 8½ Uhr, eröffnete der 2. Vorsitzende Dr. von Bassermann-Jordan, der sofort das Wort Herrn Prof. Dr. Stellwaag-Neustadt erteilte. Prof. Dr. Stellwaag berichtete über die

„Erfahrungen bei der diesjährigen Heu- und Sauerwurmbekämpfung in der Pfalz."

Er ging von der Rheinpfalz aus als dem in diesem Jahre in dieser Richtung typischen Gebiete, das in einer geradezu unheimlichen Weise vom Traubenwickler heimgesucht wurde, viel stärker als andere Gebiete. Dieses eigenartige Vorkommen ist die Veranlassung, daß diesmal über die Erfahrungen eines Gebietes berichtet wurde. Der Heuwurm-Mottenflug begann schon am 5. Mai und dauerte fast ohne Unterbrechung bis Mitte August fort, sodaß immer neue Würmer auftraten. Als besonders starke Schädigung ist das Anbeißen der Trauben vom Stile her zu nennen, was in diesem Jahre sehr viel beobachtet werden konnte und bis dahin in diesem Maße noch nicht festgestellt wurde. Auf einer Beere fand man bis zu 16 Eier. An den Gescheinen wurden bis 50, 60 bis 72, durchschnittlich 25—40 Würmer gefunden. Der Befall war also ungeheuer, besonders südlich von Neustadt. Das Auftreten dieses Schädlings kam überraschend und katastrophal über unsere Winzer. Die vielen Warnungen, Aufrufe und Aufforderungen zur Bekämpfung wurden sehr oft in nicht genügendem Maße beachtet und die Winzer zeigten sich deshalb geneigt, die verspätete oder ungenügende Bekämpfung, die sie und nur zum Teil durchgeführt hatten, dem Umstand zuzuschreiben, daß die Mittel nicht wirksam seien. Das hat sich aber als unrichtig herausgestellt und fand vielfach seine Ursache darin, daß die furchtbare Katastrophe, in Verbindung mit den sonstigen harten Verhältnissen, der Geld- und Kreditnot, dem unverkäuflich lagernden Wein, der sehr stark aufgetretenen Reblaus und andere Ursachen es mit sich brachten, daß eine geradezu verzweifelte Stimmung über unsere Winzer kam. Da stellte der Staat 50000 Mark zur Verfügung, die es ermöglichten, daß pro Morgen Weinberg 15 kg verbilligtes Sturmsches Heu- und Sauerwurm-Bekämpfungsmittel geliefert werden konnten. Die großen Güter verzichteten zu Gunsten der Kleinwinzer auf die Staatshilfe und arbeiteten mit Nikotin. Dadurch wurde vor allem denjenigen Hilfe zuteil, die ihrer am meisten bedurften. Wie intensiv gearbeitet wurde, geht daraus hervor, daß vielerorts 5—6mal gestäubt wurde. Es wurden 150000 kg verbilligtes Sturmsches Mittel geliefert und im ganzen in der Pfalz die ungeheure Menge von ca. 400000 kg Arsenmittel verwendet. Der 10. August als Termin für die Arsenbekämpfung wurde nicht überschritten. Es wurde verzweifelt gearbeitet und vor Genuß reifer Trauben gewarnt und weiter darauf aufmerksam gemacht, daß das Arsen bei der Gärung aus dem Wein ausgeschieden wird. So gelang es trotz des außergewöhnlich starken Auftretens des Wurmes in ⅔ des Gebietes Herr zu werden. Wäre nicht so stark gearbeitet worden, dann wäre im ganzen Weinbaugebiet nicht eine einzige Traube übrig geblieben, eine Mißernte allererster Ordnung, wie sie niemals dagewesen ist, wäre eingetreten.

Die diesjährige Erfahrung hat gelehrt, daß die Bekämpfung des Wurmes mit Arsenmitteln die beste ist. Dr. Sturmsches Mittel hat sich am besten bewährt. Sehr gut hat sich auch bewährt, den Spritzmitteln zur Bekämpfung der Peronospora Silesia- oder Uraniagrün beizufügen, und zwar 200—250 g/hl. In anderen Ländern macht in neuester Zeit das Pyrethrum-Extrakt viel von sich reden. Bei uns kommt es wohl der hohen Kosten wegen nicht in Frage. In der Schweiz wurden große Versuche gegen den Wurm in diesem Jahre mit bleihaltigen Arsenmitteln durchgeführt, die sehr gute Resultate zeitigten. Auch der Redner empfiehlt, in den kommenden Jahren zur Heuwurmbekämpfung bleihaltige Arsenmittel zu nehmen.

Herr Kommerzienrat Sittmann-Oppenheim, Vorsitzender des hessischen Weinbauverbandes, sprach hierauf über den früheren und heutigen Weinabsatz im Osten, worauf von dem Kongreß folgende Resolution einstimmig angenommen wurde:

„Polen hat den französischen Weinen und denen anderer Länder weit günstigere Zollsätze eingeräumt, als den deutschen. Dadurch wird die Ausfuhr deutscher Weine nach Polen, die früher in die jetzt polnischen Gebiete recht beträchtlich gewesen ist, vollkommen unterbunden. Der Deutsche Weinbauverband fordert die Reichsregierung auf, bei kommenden Handelsvertragsverhandlungen mit Polen unbedingt die Meistbegünstigung für deutsche Weine und die Aufhebung sämtlicher Einfuhrverbote für dieselben zu verlangen und von dieser Forderung unter keinen Umständen abzugehen."

Es folgte dann der Vortrag des Direktors des öffentlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes zu Koblenz, Dr. Petri, über:

„Welche Forderungen sind bezüglich der Weinkontrolle zu stellen?"

Während das erste Weingesetz vom 20. April 1892 nur Vorschriften über die Zusammensetzung des Weines, die erlaubte Kellerbehandlung und die Strafbestimmungen enthielt, wurden bei dem nächstfolgenden Weingesetz vom 24. Mai 1901 bereits zur Überwachung des Verkehrs mit Wein ehrenamtliche Kellerkontrolleure bestellt. Da sich diese Einrichtung nicht bewährte, setzte das Weingesetz vom 7. April 1909 an Stelle der ehrenamtlichen die Weinkontrolle im Hauptberufe. Hiermit wurde auf eine Regelung zurückgegriffen, die bereits im Mittelalter Kaiser Friedrich III. 1488 für Schwaben, Elsaß und Franken eingeführt hatte, und die durch den Reichstag in Freiburg im Jahre 1498 für das ganze Reichsgebiet ausgedehnt wurde, für welches Amtspersonen mit der Weinkontrolle betraut wurden.

In Ausführung des 1909er Weingesetzes wurden zur Unterstützung der mit der Lebensmittelkontrolle betrauten Behörden durch § 21 dieses Gesetz für alle Gebiete des Reiches Kellerkontrolleure angestellt, und zwar für Preußen 14 Kontrollbezirke, für Bayern 3, für Württemberg 2, für Hessen, Baden und die Hansastädte je 1 geschaffen, die mit praktischen Fachleuten besetzt wurden, während in den übrigen Teilen Deutschlands Chemikern die Weinkontrolle oblag. Bedauerlicherweise blieb die Kontrolle in dem von dem Gesetz bestimmten Umfange nicht erhalten und besonders

Digitized by Google

in Preußen wurde, zumal infolge eines Erlasses des preußischen Wohlfahrtsministers, die Zahl der Kellerkontrolleure abgebaut, so daß sie von 14 auf 6 sank und, abgesehen von Berlin und den für die Regierungs-Bezirke Köln, Aachen und Düsseldorf zusammengefaßten Kontrollbezirk Köln, fast sämtliche Großstädte des Absatzgebiets ohne regelmäßige Kontrolle waren. Die Folge dieser vollständig ungenügenden und mit den Bestimmungen des § 21 des Weinbaugesetzes unvereinbaren Regelung der Weinkontrolle zeigten sich in einer für den Weinbau bedauerlichen Zunahme der Verstöße gegen das Weingesetz, und zwar besonders gegen die Paragraphen, welche die Herkunftsbezeichnung und die Verschnitte betrafen. Insbesondere ist der Schaden, den unser deutscher Weinbau durch die Verschnitte mit den billigen Auslandsweinen erlitten hat, in letzter Zeit ins Bodenlose gewachsen, da eine Kontrolle in den Absatzgebieten nicht stattfindet, ob bei diesen Verschnitten gemäß § 7 des Weingesetzes die Art des namengebenden Weines gewahrt ist. Ebenso haben die Klagen über die Zusätze von Obstwein und besonders den Verschnitt mit den nach den Vorschriften von Sauer mit Vierka-Hefen hergestellten Kunstweinen überhand genommen. Auf diesem Gebiete Ordnung zu schaffen und dahin zu wirken, daß der Winzerstand nicht um die Früchte seiner Arbeit durch unlautere Konkurrenz gebracht wird, fällt unter die Aufgaben der Weinkontrolle. Es ist daher zu fordern, daß die Weinkontrolle in dem durch das Weingesetz von 1909 vorgeschriebenen Rahmen wieder einsetzt, und daß mit dem Amte eines Kellerkontrolleurs bei den hohen Anforderungen, welche an dieses Amt gestellt werden müssen, nur anerkannte, praktische Fachleute von technischer Vorbildung, makelloser Vergangenheit und unbestechlichem Charakter bekleidet werden, welche bei dieser Vertrauensstellung ersten Ranges auch entsprechend besoldet werden müssen.

Damit die Weinkontrolle ihre im Gesetz vorgeschriebenen Aufgaben, ein Schutz für Weinbau und Weinhandel zu sein, erfüllen kann, wird als Beschluß des diesjährigen Deutschen Weinbaukongresses vorgeschlagen, nachstehende Forderungen der Regierung einzureichen:

1. Die nach § 21 des Weingesetzes vom 7. 4. 1909 vorgeschriebenen Sachverständigen im Hauptberufe (Kellerkontrolleure) sind im Sinne des § 25 für alle Teile des Reiches in dem ursprünglichen Rahmen wieder ausnahmelos zu bestellen.
2. Als Kellerkontrolleure sind vorwiegend nur praktische und erfahrene Fachleute anzustellen.
3. Die Kellerkontrolleure sind pensionsberechtigt anzustellen, nach Gruppe IX der Besoldungsordnung mit Aufstieg nach Gruppe X und einheitlich zu besolden. Ihre Aufwandsentschädigung ist nach den diesen Besoldungsgruppen zustehenden Sätzen zu bemessen.
4. Die früher zur Bestreitung der Kosten der hauptamtlichen Kellerkontrolle an die Länder gewährten Beihilfen sind in Zukunft in ausreichendem Maße aus den zur Förderung des Weinbaus bereitgestellten Mitteln an alle Länder zu leisten.
5. Der Verkehr mit Obstwein muß mit größter Beschleunigung gesetzlich geregelt werden.

Der Vorsitzende dankte dann den beiden Vortragsrednern und eröffnete die Aussprache über die beiden Vorträge. Dr. Steindorff-Höchst, Dr. Kramer-Weinsberg und Stadtrat Krämer-Stuttgart berichteten über gute Ergebnisse, die in der Heu- und Sauerwurmbekämpfung mit Nosprasen erzielt wurden.

Direktor Dr. Müller-Freiburg schilderte die in Baden gemachten Erfahrungen, wo ebenfalls Nosprasen gut gewirkt habe. Spritzmittel zeigten durchweg bessere Ergebnisse, als Stäubemittel. Bleiarseniat sei in Baden schon

Winzer! Damit der neue Wein nicht von Anfang an Schaden leidet, schwefelt die Moste! 1 Tablette auf 1 Hektoliter Most! **So erhält man reintönige, gesunde Weine, die nicht zum Braunwerden neigen. Größte Sauberkeit im Keller ist Pflicht jedes Winzers!**

Vorsicht beim Betreten des Gärkellers. Das Einatmen der Kohlensäure ist lebensgefährlich. Mit brennender Kerze in den Keller gehen. Erlischt das Licht, dann ist Gefahr vorhanden. Pumpt dann die Kohlensäure mit der Weinpumpe aus dem Keller.

Seht die Fässer täglich nach, damit ein Leckwerden sofort festgestellt wird.

Moste und Weine verbessert man nicht nach Gutdünken, weil man sonst mit dem Weingesetz in Konflikt kommen kann, **sondern man schickt eine Probe an eine Weinbauanstalt** zwecks Feststellung von Art und Grad der Verbesserung. (Das Weinbauinstitut führt solche Untersuchungen ebenfalls aus.) **Zum Zuckern verwendet man reinen, weißen Zucker.**

Verkauft Wein nur nach Hektoliter, nicht mehr nach Ohm!

Wer noch Läppchen um die Faßspunden wickelt, versteht von neuzeitlicher Kellerwirtschaft noch nicht die Anfangsgründe.

Wer Haustrunk herstellen will, nimmt auf 1 Hektoliter Wasser 1 Zentner Trester, läßt 36 Stunden unter Unterstoßen oder mit Senkboden stehen, preßt ab, setzt 10—13 kg Zucker zu und versetzt die Flüssigkeit mit gärendem Most oder mit Reinhefe.

Nach dem Herbst folgt sofort der Winterbau der Reben, damit im November möglicherweise eintretende Fröste den Boden krümmelig machen können.

Digitized by Google

längst mit sehr gutem Erfolg angewandt worden, sei später aber der großen Giftigkeit wegen durch Uraniagrün ersetzt worden, seit das Reichsgesundheitsamt vor der Verwendung gewarnt habe. Gegen den Sauerwurm sei die Verwendung nicht ratsam. Ein großes badisches Gut verwende seit über einem Jahrzehnt Bleiarseniate mit gutem Erfolg zur Bekämpfung des Heuwurmes. Aber die Bekämpfung müsse alljährlich durchgeführt werden, nicht nur dann, wenn der Heuwurm sich stärker als je zuvor zeige. Durch die jährliche Bekämpfung werde die Zahl der Heuwürmer nach und nach derartig verringert, daß die Gefahr nicht mehr so groß sei, daß große Ernteverluste durch den Traubenwickler eintreten können. Auf eine Anfrage aus Hessen bezüglich der Mitverwertung von Schmierseife bei dem Spritzen gegen den Traubenwickler erklärte Prof. Dr. Stellwaag, daß nur dann Reifeverzögerungen eintreten, wenn schlechte Schmierseifen — Ölseifen — verwendet würden. In der Schweiz verwendet man eine Nikotinschmierseife, die sich außerordentlich bewähre. Nur auf schlechte Seife seien die Reifeverzögerungen möglich; eben in der Schweiz habe er beobachtet, daß die mit guter Nikotinseife behandelten Reben besser in der Entwicklung fortgeschritten seien als andere. Am besten sei es, wenn sich die einzelnen Weinbaugebiete zusammenschlössen und gemeinsam gute Seife bezögen.

Dr. v. Bassermann-Jordan erklärte dann, er bedauere, daß nicht alle Weinbergsbesitzer anderer Gebiete einmal die entsetzlichen Verwüstungen, die der Traubenwickler in der Pfalz angerichtet hat, sehen könnten, sie würden dann die Lage sehr ernst ansehen und alles zur Bekämpfung des Schädlings schon jetzt tun, damit sie vor solchen trüben Erfahrungen, wie die Pfalz sie jetzt gemacht habe, verschont blieben. Es folgte die Aussprache über den zweiten Vortrag. Der Vorsitzende des Bundes südwestdeutscher Weinhändlerverbände, Loeb-Trier, stellte als erster Redner hierzu fest, daß das Verhältnis zwischen Weinbau und Weinhandel sich gegen früher bedeutend gebessert habe. Früher sollte nur der Weinbau ehrlich und der Weinhandel dies nicht sein, heute wisse man allgemein, daß es

einen ehrlichen Weinbau und einen ehrlichen Weinhandel

gäbe, die beiderseits Freunde einer wirksamen Kontrolle seien. Vor allem müsse auch in den nicht weinbautreibenden Gebieten eine ordentliche Kontrolle durchgeführt werden. Was nutze die Kontrolle in den Weinbaugebieten, wenn unehrliche Manipulationen außerhalb der Weinbaugebiete vorgenommen würden? Die Regierung möge Maßnahmen treffen, daß auch in den andern als den Weinbaugebieten die Weinkontrolle vorgenommen werde, daß auch der Schutz der Verschnitte und die Nachprüfung der Auslandsweine durchgeführt werde. Das werde helfen für den Weinbau und den Weinhandel.

In der weiteren Aussprache, an der Redner aus den verschiedensten Weinbaugebieten sich beteiligten, wurde u. a. noch besonders auf die minderwertigen Hybridenweine hingewiesen, denen heute auch die Aufmerksamkeit zuzuwenden sei. Es seien dies die Weine, die aus Schutzreben gegen die Reblaus, Kreuzungsreben, die Hybriden genannt werden, gewonnen werden und als geringwertig bekannt sind. Man weiß, daß diese vor allem in Süddeutschland gegen die Reblaus kultiviert wurden. Bei dieser Gelegenheit wurde auch festgestellt, daß gerade in Frankreich vor Jahren schon gegen die Reblaus diese Hybriden in großer Menge angesetzt wurden, und daß es aus diesen vor allem quantitätbringenden Reben schließlich bedeutende Weinmengen gab. Es handelte sich dabei um amerikanische Hybriden, die in Frankreich 60 bis 70 Millionen Hektoliter Wein brachten und noch bringen, für den kein Absatz zu finden ist, sodaß die Winzer in Frankreich mit diesen Weinen heute sehr übel daran sind. Man möge es in Deutschland nicht machen wie in Frankreich, damit man nicht in zehn Jahren auf einmal einen Weinreichtum von 10 Millionen Hektoliter haben würde, für den man keinen Absatz finden könne. Ein Winzer der unteren Nahe sprach über minderwertige ausländische Weine, die ausgeschenkt würden und wünschte eine entsprechende Aufmerksamkeit der Weinkontrolle auf diese. Die oben schon angeführte Resolution im Anschluß an die Rede von Dr. F. Petri, betr. die Weinkontrolle, wurde einstimmig angenommen.

Dr. von Bassermann-Jordan hob dann noch besonders die Absicht der Stadt Koblenz hervor, die Reichsausstellung „Deutscher Wein" als Weinmuseum auszugestalten und umzubauen, so wie dies gestern Herr Oberbürgermeister Dr. Russell hervorgehoben habe, und unterstützte diese Ansicht ausgiebig, wobei er anregte, die Stadt Koblenz in technischer Hinsicht und besonders auch in kulturhistorischer Hinsicht zu unterstützen. Man möchte ihr die Gegenstände überlassen oder ihr gestatten, Nachbildungen usw. herstellen zu lassen.

Schließlich ergriff Studienrat Dr. Löckermann-Geisenheim noch einmal das Wort. Seit gestern sei ihm ein Irrtum in der Auffassung hinsichtlich der Abstinenzbewegung bekannt geworden. Man meine, man könne den Kampf gegen die Spirituosen ruhig von den Abstinenzlern führen lassen, das träfe den Wein nicht, und dieser habe dann noch eher mehr Absatz. Das sei eine verhängnisvolle Auffassung. Die Gegner bekämpften den Alkohol allgemein, und wenn sie die Spirituosen, die den ersten Ansturm auszuhalten hätten, niedergerungen hätten, dann käme unter allen Umständen der Wein daran. In den anderen Ländern hätten sie es gerade so gemacht. Wein und Bier würde von den Gegnern auch nicht verschont. Er sei für einen zu bildenden Ausschuß, bei dem auch der Weinhandel vielleicht gern mitarbeiten möchte, der sich mit diesen Fragen so recht einmal beschäftigen könnte und müßte. Man solle die ungeheure heranwachsende Gefahr ja nicht verkennen und man möge Maßnahmen treffen, solange es noch möglich ist. Der Vorsitzende schloß dann die Tagung mit dem Wunsche, daß sie reiche Früchte tragen möge und teilte noch einmal mit, daß die nächstjährige Tagung in Wiesbaden, die übernächste in Bad Dürkheim stattfinden würde. Er rief allen frohes Wiedersehen zu.

Die weiter vom Weinbaukongreß angenommenen Resolutionen folgen hier im Wortlaut:

Erklärung.

In letzter Zeit ist eine starke Erregung im Weinhandel entstanden wegen der auf genossenschaftlicher Seite angeregten Gründungen von Weinkonsumgenossenschaften. Der Deutsche Weinbauverband erklärt hierdurch, daß er dieser Angelegenheit fernsteht. Er betrachtet in derselben Weise wie bisher den Weinhandel als den natürlichen Vermittler zwischen

Digitized by Google

Weinbau und Weinkonsum. Der Deutsche Weinbauverband hat beantragt, daß von den aus der Weinsteuer zur Verfügung zu stellenden Mitteln ein Teil für Weinpropaganda verwendet wird. Er beabsichtigt, diese Mittel, im Einvernehmen mit dem Weinhandel, zu verwenden.

Zur Dessert-Weineinfuhr.

Der Deutsche Weinbauverband stellt an die Reichsregierung den Antrag, daß baldmöglichst auf dem Gesetz- oder Verordnungsweg eine Bestimmung dahin getroffen wird, daß der in Fässern unter Zollvergünstigung eingeführte Dessertwein in Deutschland unter Zollaufsicht in Flaschen gefüllt werden muß und nur so in den Handel gebracht werden darf. Ferner fordert der Deutsche Weinbauverband, daß die Kontrolle der Dessertweine verschärft wird.

Kleine Mitteilungen

Besichtigung der Rebanlagen des Weinbauinstituts.

Um den Wünschen vieler Winzer zu entsprechen, veranstaltet das Badische Weinbauinstitut im Rahmen der Landwirtschaftlichen Ausstellung in Freiburg am Sonntag, den 18. Oktober 1925, eine Besichtigung seiner Rebanlagen am Schloßberg und Lorettoberg mit Erklärung der durchgeführten Versuche. Hierzu sind alle Interessenten freundlichst eingeladen. Treffpunkt 2 Uhr Schwabentorplatz.

Internationaler Kongreß gegen die Prohibition.

Bei dem in Paris Anfang Juli abgehaltenen internationalen Kongreß zur Bekämpfung der Prohibition, bei welchem Vertreter aller Europa-Staaten und der Vereinigten Staaten Amerikas anwesend waren, hielten auch zum Schluß der französische Handelsminister Chaumet, der Lord-Major von London Sir Bower und der portugiesische Gesandte Exz. da Fonseca bemerkenswerte Reden gegen die Prohibition. Es wurde dann folgende Resolution angenommen:

1. Die internationale Liga der Prohibitionsgegner erklärt sich neuerdings gegen die Einführung der Prohibition, wie auch gegen alle Bestrebungen gegen die persönliche Freiheit.

2. Der Kongreß bezeichnet die schlecht abgestufte, übermäßige fiskalische Belastung an Steuern der alkoholischen Getränke als ungerecht, denn diese kommt in der Praxis einer Prohibition gleich und fördert den betrügerischen Handel mit alkoholischen Getränken.

3. Der Kongreß lenkt die Aufmerksamkeit der interessierten Regierungen auf die Wichtigkeit einer energischen Unterdrückung der heimlichen Fabrikation und des Betriebes aller einer gesunden Lebensmittelgesetzgebung nicht entsprechenden Getränke.

Pyrethrumseife zur Traubenwicklerbekämpfung.

Dr. Hubert und Bailly vom Weinlaboratorium in Beziers veröffentlichen in der „Revue de viticulture“ eine Kritik zu den von anderer Seite veröffentlichten Erfolgen in der Traubenwicklerbekämpfung mit Pyrethrumseifen. Sie weisen darauf hin, daß Moreau nur 40–60% Abtötungsziffer erhalten hat, wenn sich die Heuwurmentwicklung rasch vollzieht. Wenn sich dagegen der Mottenflug fast einen Monat hinzieht, sei die Abtötungsziffer nur 16%. Dieselben Ergebnisse hat auch Dr. Hubert 1921 erzielt. Die Verfasser kommen zu dem Schluß, daß in den Gegenden mit gemäßigtem Klima, wo sich der Mottenflug auf längere Zeit verteilt, die Arsensalze bessere Ergebnisse bei der Traubenwicklerbekämpfung lieferten, als die Pyrethrumseife. K. M.

Vogelschutz und die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms.

Alles im Leben geht auf und ab, auch dem Vogelschutz im Weinbau geht es so. Vor Jahren hängte alle Welt in Begeisterung Vogelschutzkästen auf und legte Vogelschutzgehölze an – heute ist das Meiste davon wieder verschwunden oder verwahrlost. Da, wo etwas geblieben ist, weiß man in diesem Jahre mit der für den Weinbau so schwerwiegenden Wurmkatastrophe Günstiges zu berichten. Der hier zu beobachtende gute Traubenbehang wird auf die Tätigkeit der seit langem geschützten Nutzvögel zurückgeführt. Daraufhin wird es wohl in den Bestrebungen bezügl. des Vogelschutzes wieder etwas belebter im Weinbau werden. Das dürfte auch ruhig geschehen, denn der Nutzen der Vögel als Insektenvertilger ist auch hier unbestreitbar — nur darf darüber nicht vergessen werden, daß es die Vögel nicht allein schaffen, daß der Mensch immer noch dabei selbst mithelfen muß.

Kreuzungsversuche bei Reben.

Seit mehreren Jahren ist keine größere Arbeit über Kreuzungsversuche bei Reben erschienen; deshalb wird die Arbeit von Müller-Thurgau und Kobel (Landw. Jahrbuch der Schweiz, 1924 S. 499–562) begrüßt werden, besonders auch in Deutschland, wo der Rebzüchtung in weiten Winzerkreisen das größte Interesse entgegengebracht wird.

Noch aus Müller-Thurgaus' Geisenheimer Zeit stammt seine Kreuzung Riesling × Sylvaner I, die einzige Europäerkreuzung, die bisher größere Bedeutung erlangt hat. Die in der vorliegenden Schrift zum ersten Mal gegebene nähere Beschreibung wird besonders auch dem Praktiker willkommen sein, nicht nur der Sorte selbst wegen, sondern auch als ein typisches Beispiel einer bereits durchgeführten, erfolgreichen Züchtung einer neuen Rebsorte. 1882 kreuzte Müller den weißen Rheinriesling mit Pollen des grünen Sylvaners. Die aus der Kreuzung hervorgegangenen Sämlinge waren sehr verschieden und alle unbrauchbar bis auf einen, Riesling × Sylvaner I genannt. Aber auch dieser erreichte seine volle Fruchtbarkeit erst bei der weiteren Vermehrung durch Stecklinge.

Die Rebe unterscheidet sich in vielen Eigenschaften von beiden Eltern. Sie ist von sehr starkem Wuchs. Das Blatt ist tief gelappt wie bei keinem der Eltern. In der Fruchtbarkeit übertrifft die Züchtung die Eltern; meist sind an jedem Tragschoß 3 Trauben statt 2. In der Blüte ist die Rebe recht widerstandsfähig. Die Trauben sind lockerer, aber größer als die der beiden Eltern. Der Riesling × Sylvaner I ist sehr frühreif; er reift 14 Tage vor dem Riesling. Deshalb eignet er sich sehr gut für kältere Gegenden, wo er auch in wärmearmen Jahren noch reifen Wein hervorbringt. So ergaben z. B. am 10. Oktober 1902 an einem Nordhang in Wädenswil:

Riesling	9,8%	Zucker	20,6%	Säure
Sylvaner	12,9%	„	17,8%	„
Riesling × Sylvaner I	12,4%	„	11,0%	„

Für wärmere Lagen ist die Traube aber ungeeignet, weil sie zu früh reift und infolge Mangels an Säure leicht flache Weine gibt. Eine weitere Eigenart des Riesling × Sylvaner I ist das ausgeprägte Bouquett. Schon der Geschmack der Beere erinnert an Muskateller. Auch der Wein zeigt ein ähnlich ausgesprochenes, angenehmes Bouquett, welches aber nicht mit dem des Riesling übereinstimmt. Gegen Peronospora ist die Rebe recht anfällig.

Nach der Schilderung leuchtet es ein, daß die Traube in weniger günstigen Gegenden hervorragendes leistet; sie wird deshalb nicht nur in der Ostschweiz, sondern auch an manchen Orten in Deutschland sehr gerne angepflanzt. Für wärmere Lagen eignet sie sich aber nicht.

Eine Reihe weiterer Kreuzungen und Selbstungen wurde in den Jahren 1902–1908 vorgenommen. Aus ihnen sind etwa 300 Reben hervorgegangen, die seit einer Reihe von Jahren in Ertrag stehen. Nur eine bescheidene Zahl derselben und zwar nur der Europäer-Kreuzungen kann für eine eingehende Prüfung durch Anbau einer größeren Stockzahl auf Eignung als Ertragsreben in Betracht gezogen werden. Die erzielten Kreuzungen von europäischen mit amerikanischen Reben sind nicht zum Anbau als pilzwiderstandsfähige Ertragskreuzungen geeignet; einige derselben werden aber noch auf ihre Brauchbarkeit als Unterlagsreben geprüft.

Eingehend werden die Vererbungserscheinungen bei der Rebe besprochen, die eine sehr wertvolle Grundlage für zielbewußte Rebenzüchtung bilden.

Bei mehreren Eigenschaften konnten Gesetzmäßigkeiten in der Vererbung aufgedeckt werden.

Vererbung des Geschlechtes: Es gibt männliche, weibliche und zwittrige Rebsorten. Ein Teil der untersuchten zwittrigen ergab, unter sich gekreuzt oder aus Selbstbefruchtung 3/4 zwittrige und 1/4 weibliche Reben; die anderen ergaben nur wieder Zwitter. Männliche mal Zwitter gekreuzt ergaben männliche und zwittrige im Verhältnis 1:1. Eine restlos befriedigende Erklärung ließ sich noch nicht aufstellen.

Digitized by Google

Bei der Vererbung von Beerenfrage wurde die Theorie von Rasmuson bestätigt, der 2 Faktoren annimmt.

Die rote Herbstfärbung vererbt gegenüber gelb im Verhältnis 3 : 1, was mit Rasmuson übereinstimmt. Der Faktor für rote Herbstfärbung ist mit dem für blaue Beerenfarbe bei den europäischen Reben gekoppelt, nicht aber bei verschiedenen amerikanischen Sorten.

Die Fruchtbarkeit des Knotens des Traubenkammes wird als rezessiv gegenüber dem Vorhandensein einer Ranke erkannt.

Für die Färbung der austreibenden Knospen konnte ein Faktorenpaar für rote und nicht rote Knospen gefunden werden. Rot ist dominant. Daneben existiert ein weiterer Faktor für braun.

Die Widerstandsfähigkeit gegen Plasmopora wird eingehend besprochen. Als einziger brauchbarer Weg, genügende Widerstandsfähigkeit mit guter Qualität zu vereinigen, wird das Aufspalten von F_1 = Bastarden, bzw. das Bastardieren solcher unter sich angesehen

Schließlich hat sich als sehr wahrscheinlich erwiesen, daß taube (hohle, auf dem Wasser schwimmende) Samen in konstanten Zahlenverhältnissen vorkommen. Es wurden die Verhältnisse 1 taub : 1 normal und 1 taub : 3 normal gefunden.

Über die Wege und Aussichten der Züchtung kommen die Verfasser schließlich zu folgenden Ansichten: Selektion bringt nur die Verbesserung bestehender Sorten. Massenaussaat von Samen, der durch Selbstbefruchtung bestehender Sorten erzielt wurde, halten die Verfasser für weniger aussichtsreich als Kreuzungen. Solche können bereits in der ersten Generation zum Erfolg führen (z. B. Riesling × Sylvaner I). Meist wird Heranzucht der F_2-Generation erforderlich sein. Von Rückkreuzungen der F_1-Ertragshybriden mit europäischen Rassen halten die Verfasser wenig. Sartorius.

Bekämpfung der Wühl- und Feldmäuse.

Der von der Deutschen Gesellschaft für Schädlingsbekämpfnng (Frankfurt a. M., Steinweg 9) hergestellte „Hora-Räucherapparat", mit welchem vermittels Verbrennung von „Hora-Rauchpatronen" Wühlmäuse bzw. Erdratten ausgeräuchert werden können, hat sich nach Versuchen der Biologischen Reichsanstalt in Berlin-Dahlem gut bewährt. Eine an jedem Apparat leicht anzubringende Blasebalgvorrichtung gestattet auch ein erfolgreiches Arbeiten auf großen Flächen und auf schwierigem Gelände.

Ebenso hat sich das von der Aktiengesellschaft für Anilinfabrikation (Wolfen, Kreis Bitterfeld) hergestellte Mittel „Maushin" als sehr wirksam gegen Wühl- und Feldmäuse erwiesen.

Weingesetzliche Bestimmungen in Spanien.

Nach einer vor kurzem veröffentlichten königlichen Verordnung sind im allgemeinen alle Behandlungsarten und Verfahren am Wein als betrügerisch anzusehen, welche den natürlichen Zustand der Weine zu verändern und die Veränderungen zu verdecken in der Lage sind. Ferner auch solche Verfahren, vermittels welchen eine Täuschung über die wesentlichen Eigenschaften und über die Herkunft der Weine beabsichtigt ist.

Nicht als betrügerisch gelten folgende Behandlungsarten und Verfahren, die eine normale Weinbereitung oder die Haltbarmachung der Weine bezwecken.

A. Wein.

Die Vermischung von Weinen untereinander; die Verstärkung mit Weinalkohol; das Gefrierenlassen zum Zwecke der teilweisen Konzentration; das Pasteurisieren; die Klärung mit Eiweiß, Kasein, Gelatine, Fischblase, Lebrijaerde und Kohle; der Zusatz von Tannin in unerläßlichen Mengen, Behandlung mit schwefliger Säure durch Einbrennen oder durch Zusatz von reinen Alkalibisulfiten — letztere in nicht größeren Mengen als 20 g pro Hektoliter.

B. Most.

Die Behandlung mit schwefliger Säure, wie beim Wein angegeben; Zusatz von Weinhefe, Tannin und von Weinsäure zu ungenügend sauren Mosten; von Chlornatrium, wobei der Gehalt im Liter 1 g nicht überschreiten darf.

Ausgeschlossen ist die gleichzeitige Verwendung von Weinsäure und Zucker, ebenso das Gipsen, wenn der Gehalt an Sulfaten mehr als 2 g im Liter Wein bzw. mehr als 4 g bei trockenen oder süßen Edelweinen und bei Schaumweinen beträgt.

C. Schaumwein.

Die beim Wein und Most erlaubten Verfahren sind auch hier zulässig, sowie auch das sog. „Champagne-Verfahren" und die Sättigung mit reiner Kohlensäure. Künstlich mit Kohlensäure imprägnierte Schaumweine dürfen nur unter Bezeichnungen feilgehalten werden, welche Verwechslungen mit Schaumweinen, deren Schäumen durch eine zweite alkoholische Gärung auf der Flasche herrührt, ausschließen.

D. Likörweine.

Als Likörweine sind solche Weine anzusehen, die nach einem der folgenden Verfahren bereitet sind oder durch Vermischen der verschiedenen Weine entstehen:

Trockene und verstärkte Weine; halbsüße und bukettreiche Weine, Erzeugnisse, welche auf natürlichem Wege oder durch Alkoholzusatz in der Vergärung teilweise aufgehalten sind; süße Weine, durch Alkoholzusatz zu Trauben oder zum Most erhalten — und gekochte alkoholisierte Weine. Zu ihrer Herstellung dürfen die mehr oder weniger getrockneten Trauben verwendet werden. Dir.

Rundschau

Deutschland.

Neue Reblausherde wurden in Hessen in der Gemarkung Wallertheim und im Alsenztal in der Pfalz in der Gemarkung Altenbamberg (1172 verseuchte Stöcke) festgestellt. Dieser Herd ist nun der größte in der Pfalz. In Rüdesheim ist die Reblaus in 3 Weinbergen festgestellt.

Das 25jährige Jubiläum konnte die Provinzial-Lehranstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft in Kreuznach am 5. Oktober begehen.

Abnahme des Konsums alkoholischer Getränke in Deutschland. Der Branntweinkonsum ist bei einem Vergleich der Zahlen von 1913 mit 1923 auf 1/5, der Bierkonsum auf fast 1/3 und der Weinkonsum auf 3/4 zurückgegangen. Er betrug:

	1913	1923
Branntwein	2 000 000 hl	400 000 hl
Bier	70 000 000 „	26 000 000 „
Wein und weinähnl. Getränke (inkl. Schaumwein)	4 000 000 „	3 000 000 „

Schweiz.

Auf einem **Abstinententag anläßlich der landw. Ausstellung in Bern** wurde eine Entschließung angenommen, wonach die Abstinentenschaft für die gänzliche Beseitigung aller Schnapsgetränke kämpft. Sie ist überzeugt, daß daraus erhöhte Volksgesundheit und vermehrter Wohlstand erwachsen wird. Sie betrachtet das Privileg der freien Hausbrennerei als ein Haupthindernis für die dringend notwendige, umfassende Neuordnung der schweizerischen Schnapsgesetzgebung. — Kleinbrenner seid deshalb vor diesen Abstinenten auf der Hut!

Spanien.

Zur **Verminderung der Überproduktion im Weinbau** wird nach einem Kgl. Dekret vom 1. September 1924 nur noch in ganz besonderen Fällen die Anlage neuer Weinkulturen gestattet.

Italien.

Die Weinernte 1925 wird auf 42 700 000 hl geschätzt gegen 44 474 000 hl im Jahre 1924.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus Baden, 12. Oktober 1925. Über die Hälfte des Herbstes ist schon in den Fässern. Der Ertrag hat befriedigt und enttäuscht, je nach der Art der Schädlingsbekämpfung und nach der Witterung zur Zeit der Rebblüte. Den schönsten Herbst in Oberbaden hat der südwestliche Teil des Kaiserstuhls zu verzeichnen, zumal manche Lagen in Ihringen, dann die Gemeinde Achkarren und manche Lagen in Oberrotweil und in Bischoffingen. Teilweise sind hier Erträge zu verzeichnen wie sie seit Jahrzehnten nicht mehr gesehen wurden. In Ihringen, der größten badischen Rebgemeinde, schätzt man den Ausfall durch den Heu- und Sauerwurm auf 1/3—1/2 Millionen Mark. Sehr gut stehen die Reben auch in der Bühler Gegend, wie nordwärts davon, also im Kraichgau und an der Bergstraße. In den

Digitized by Google

besten Lagen Badens wird vor Ende Oktober mit dem Herbst nicht begonnen. Vielfach ist das auch nötig, weil die Mostgewichte noch höher werden dürfen. Aber in den besten Lagen am Kaiserstuhl wurden schon am 10. Oktober in filtrierten Mosten von Ruländer und von Ruländer—Burgunder 100° Oechsle festgestellt. So dürften die Spätlesen in diesem Jahre außerordentlich vollmundige Weine ergeben.

Leider läßt der Absatz der diesjährigen Weinernte in den meisten Orten sehr zu wünschen übrig. Nur einzelne Wirte haben etwas neuen Wein eingekauft. Die Hauptmenge muß von den Winzern selbst eingelegt werden.

Mosel, Saar und Ruwer, September 1925. Die Entwickelung der Trauben, welche bereits durch die trübe Augustwitterung gehemmt worden war, litt weiterhin durch die sonnenarme und zudem kühle Septemberwitterung not. Erst allmählich kamen die Trauben im ersten Monatsdrittel „in den Wein". Um die Mitte des Monats begann in vielen Weinbergen die herbstliche Laubverfärbung. Stark und spät mit Kupferkalkbrühe gespritzte Weinberge waren am Monatsende noch völlig grün, aber offensichtlich im Reifezustand der Trauben gegenüber den erstgenannten zurück. An nicht gespritzten Zielholzblättern und in zu wenig gespritzten Rebschulen zeigte sich da und dort Peronospora. Im allgemeinen trat diese Krankheit jedoch in diesem Jahre nur in wirtschaftlich unbedeutendem Maße auf, was bei der Bewertung neuer Bekämpfungsmittel zu berücksichtigen ist. Dasselbe gilt für das Oidium. Umso schlimmer schritt der rote Brenner voran. Insbesondere in den Grauwackenböden der Untermosel, aber auch an der Mittelmosel sowie im Elblinggebiet der Obermosel wurden immer mehr Blätter von dieser Krankheit befallen, sodaß viele Weinberge schon von ferne ein rotbraunes Aussehen zeigten und fast bis obenhin kranke Blätter aufwiesen. Die Trauben in solchen Weinbergen waren natürlich umso kleiner geblieben und umso mehr in der Reife zurück, je mehr Blätter vom roten Brenner heimgesucht oder infolge des Befalls bereits abgefallen waren. Die Botrytis trat als Stielfäule nur in geringem Umfange auf. „Stiellahme" oder zu Boden gefallene Trauben konnte man daher gegen Ende des Monats nur vereinzelt antreffen. Umso mehr trat sie als Rohfäule dort in Erscheinung, wo der Sauerwurm einen erheblichen Schaden verursacht hatte. Dieser richtete insbesondere in den Gemarkungen Schaden an, wo eine Bekämpfung gar nicht oder zu spät erfolgt war. Am 10. wurde in einem 900 Stock umfassenden, einzeln gelegenen Weinberg bei Ayl an der Saar ein Reblausherd von 9 Stock Größe festgestellt. Die Reblaus ist damit, wie bereits seit längerem befürchtet wurde, auch in das wertvolle Weinbaugebiet der Saar eingedrungen. Von seiten der staatlichen Reblausbekämpfung wurden sofort alle Maßnahmen eingeleitet, um den Herd zu vernichten und eine weitere Verbreitung der Reblaus an der Saar zu verhindern.

Bezüglich der Menge dürfte in nicht vom roten Brenner heimgesuchten Weinbergen im allgemeinen noch ein halber „Herbst" eingegebracht werden, während die Qualität des Weines nach dem jetzigen Zustand der Trauben mindestens der der 1924er Ernte gleichkommen wird.

Dr. Z.

Spanien. Nach längerer Trockenperiode ist Ende August in den meisten Bezirken Regen eingetreten, der für die Entwicklung und Ausreifung der Trauben unbedingt nötig war. — Unter diesen Umständen hat die Lese etwas später ihren Anfang genommen — mit wenigen Ausnahmen erst gegen Mitte September. Wo keine Reblaus- oder Frostschäden vorliegen, sind die Aussichten hinsichtlich Quantität und Qualität günstig. — Was beunruhigt, sind die zu erwartenden Verkaufspreise, die für den Winzer direkt ruinös sein werden. War es letzterem bisher nicht möglich, aus dem Erlös des Produktes seine Kosten zu bestreiten, so wird dies für die beginnende Kampagne noch weniger der Fall sein. Auffallend ist, daß in Spanien die Weinpreise heute auf die billigsten Vorkriegssätze zurückgegangen sind, während alle anderen Bedarfsartikel ums doppelte und dreifache gestiegen sind. Daß große Gefahr für die Verarmung des Winzerstandes, der den wichtigsten Anteil am nationalen Reichtum bisher inne hatte, besteht, liegt außer Zweifel.

Es ist nur zu begreiflich, daß unter diesen Umständen der Weitergestaltung des Handelsverkehrs mit Deutschland das größte Interesse entgegengebracht wird. Von allen Seiten wird die spanische Regierung angehalten, unter keinen Umständen auf eine Erhöhung der bisherigen Weinzölle einzugehen, mit der Begründung, daß aus dem bisherigen Handelsverkehr Deutschland durch den gesteigerten Absatz seiner Industrieerzeugnisse den größeren Vorteil erhielt. Die Ansicht hat sich allgemein verbreitet, daß der Absatz der spanischen Weine durch die internen Belastungen sowieso sehr gehemmt ist und infolgedessen ein großer Teil des deutschen Exports unverkauft in deutschen Zollkellern liegt. — Daß die Konkurrenz der spanischen Weine den deutschen Weinbau ernstlich schädigen könnte, will man nicht zugeben, da man die Verwendung des spanischen Produktes zu Verschnittzwecken als unentbehrlich erachtet, von den Spezialweinen ganz abgesehen, die ihren besonderen Markt haben.

Man sieht deshalb in dem Vorgang der unverhofften Kündigung des Handelsvertrages lediglich ein politisches Manöver der nationalen Parteien. W.

Italien. Abgesehen von einer Verspätung in der Ausreife der Trauben infolge von Trockenheit ist hinsichtlich der Herbstaussichten nichts Neues vorgefallen.

Speziell Unter-Italien klagt über Trockenheit und es mag sein, daß daselbst die Herbstaussichten vereinzelt eine Verminderung erfuhren, doch kann diese nicht von größerem Belang sein. — Im großen ganzen kann auf einen günstigen Herbst gerechnet werden. Im Süden hat die Lese in der ersten Septemberdekade meistens ihren Anfang genommen, während in Oberitalien vor Anfang Oktober nicht begonnen werden dürfte.

Da sich in den letzten Wochen eine allgemeine Preissteigerung für Weine des früheren Jahrgangs durchsetzen konnte, so sieht der Winzer der Weiterentwicklung des Marktes mit mehr Zuversicht entgegen, schon deshalb, weil die diesjährige Qualität gut zu werden verspricht und das Verhältnis zwischen Produktion und Konsum sich etwas gebessert hat.

Von Traubenpreisen hat man erfahren: Gallipoli: Primativo-Trauben zum Keltern 110—115 Lire pro Doppelzentner. S. Maria Capua Vetere: Weißtrauben zum Keltern 50 Lire pro Dztr. W.

Frankreich. Trotz ungenügender und hauptsächlich ungleicher Reife sah man sich vielerorts genötigt, mit dem Herbst zu beginnen, um weiterem Abgang durch Wurmfraß vorzubeugen. Hinsichtlich der Qualität des neuen Jahrgangs sind die Erwartungen weniger optimistisch. Wennschon sich der Preisaufschlag für die alten Jahrgänge halten konnte, so lassen die Gebote des Handels auf neue Weine eine weniger feste Stimmung erkennen. In den meisten Fällen gehen die Ansichten zwischen Produzent und Händler auseinander.

Beziers meldet, daß die Weine in diesem Jahre 1—2° Alkohol weniger ergeben als letztes Jahr.

Preis pro Grad und Hektoliter Fr. 7.50.

Bei dem 90. Stiftungsfest mit Ausstellung des Weinbauvereins Creon (Gironde) wurde folgender Antrag als wichtigster Punkt auf die Tagesordnung gestellt: Zustandekommen eines dauernden Handelsvertrags mit Deutschland, als wichtigstes Absatzgebiet für die Gironde-Weine. W.

Vereinsnachrichten

Aussprache zwischen Weinbau und Weinhandel.

Am 15. September ds. Js. fand im Lokal der Freiburger Weinbörse, im Kaffeehaus „zum Kopf", eine vom Bad. Winzerverband angeregte Besprechung statt zwischen dem Vorstand der Vereinigung Badischer Weinhändler, sowie des Vereins der Weinhändler und Branntweinbrenner für Unterbaden einerseits und Vertretern des Bad. Winzerverbandes, des Bad. Weinbauverbandes, des Oberbad. Weinbauvereins, des Verbandes Kaiserstühler Winzergenossenschaften, sowie des Verbandes Oberbadischer Winzergenossenschaften andererseits. Zweck der Zusammenkunft war, Verhandlungen zu pflegen über die Preisbildung im kommenden Herbst. Zu einer bestimmten Preisbildung kam es aber nicht, da ein Urteil in der Richtung der Qualität der in Aussicht stehenden neuen Ernte noch nicht gefällt werden konnte und im übrigen ja Angebot und Nachfrage den Preis regelt. Es kamen aber doch in der lebhaften Diskussion über diese Frage von seiten des Handels sowohl wie von seiten der Produzenten so manche Schmerzen, Wünsche, Anträge, Anregungen und Forderungen zu Tage, daß man wohl sagen kann, daß diese Versammlung doch nutzbringend für beide Teile gewesen ist.

Der Handel machte auf folgende Punkte aufmerksam: Die zum Teil im Lande wachsenden kleinen Konsumweine können mit solchen

Digitized by Google

aus anderen deutschen Weinbaugebieten nicht konkurieren, da sie nicht wie diese kräftig genug seien und im übrigen auch zum großen Teile einer neuzeitlichen Behandlung ermangelten. Es müsse deshalb von den Winzern Spätlese der Trauben gefordert werden und eine bessere Kellerbehandlung namentlich bezüglich des Spundvollhaltens der Fässer. Auch sollte man in Zukunft edlere Traubensorten bei Neuanpflanzungen wählen und sollte vor allen Dingen die minderwertigen Amerikanerreben weglassen.

In an und für sich geringen Jahren sollte die durch das Weingesetz gestattete Zuckerung voll ausgenützt werden dürfen. Die hierfür in Frage kommenden staatlichen Organe seien zu engherzig im Gegensatz zu denjenigen in den übrigen deutschen Weinbaugebieten. — Eine Verlängerung der Zuckerungsfrist sei ebenfalls anzustreben.

Für die zu weitgehende Einfuhr spanischer Weine sei der inländische Handel zumeist nicht verantwortlich zu machen, eher die landwirtschaftlichen Organisationen, welche waggonweise große Einfuhr betätigten.

Der Herbsteinkauf von seiten des Handels würde im kommenden Herbst gering sein, da von Altweinen noch mehr als normal auf Lager sei, Gelder von Außenständen nicht eingingen und bei der allgemeinen Geldverknappung Kapitalien für den Herbsteinkauf — und noch zu hohen Zinsen — nicht aufgenommen werden könnten. Die Winzer sollten deshalb den Händlern beim Einkauf entgegenkommen und, wie z. B. in der Pfalz, den Zahlungstermin auf Martini festsetzen, oder 1/3 Anzahlung und den Rest zahlbar auf Martini eventl mit Wechseln. Vielleicht könnten auch von den Verbänden Kredite von der Reichsbank erwirkt werden, damit die Bauernbanken die Wechsel zu einem niederen Satze diskontieren könnten.

Es müßte auch mehr Propaganda für den heimischen Wein gemacht werden. Der Handel habe es sich schon große Summen kosten lassen. Der Produzent sollte sich in Zukunft mit daran beteiligen.

Von der Produzentenseite wurde folgendes entgegengehalten: durch die Tätigkeit des Bad. Weinbauinstituts wie auch der Winzervereinigungen werden die Produzenten immer mehr zur Spätlese und zu einer neuzeitlichen Kellerbehandlung der Weine, wie auch zur Anpflanzung guter Traubensorten hingeführt.

Der neue Herbst wird voraussichtlich nicht groß, die Lager in Altweinen seien stark zurückgegangen.

Den Forderungen bezüglich der Zuckerung stehe man nicht ablehnend gegenüber, aber nur so lange sich diese im Rahmen des bestehenden Weingesetzes hielten. Auch könne einer Verlängerung der Zuckerungsfrist nicht das Wort geredet werden. Wenn man in anderen Weinbaugebieten in der Zuckerungsfrage weiter ginge, so sollte man veranlassen, daß es dort besser würde, anstatt die Anregung zu geben, daß man bei uns diesem Beispiele folgen solle.

Der Produzent leide ebenfalls unter der Geldnot. Er müsse im Herbst auf sofortiges bares Geld sehen — immerhin würden die Anregungen des Handels bezügl. des Zahlungsmodus geprüft werden. Auf Wechsel könne man sich aber aus mancherlei gewichtigen Gründen nicht einlassen. Die Kreditnot sei in der deutschen Landwirtschaft selbst groß und sie würde noch größer, da ja zur Erfüllung des Dawesplanes 190 Millionen aus ihr herausgezogen werden sollen. Ersatz dafür sei nur in geringem Maße zu erwarten.

Ein größeres Entgegenkommen zeige jetzt schon die Kaiserstühler Winzergenossenschaft, welche an kreditwürdige Firmen auf Altweine wie auch auf die kommenden neuen Weine diskontfreien Wechselkredit für 2 Monate gebe.

Die Gerüchte wegen des Ankaufs von 200 Waggons spanischer Weine seitens der Bezugs- und Absatzgenossenschaft des Badischen Bauern-Vereins seien nicht zutreffend. Von den hier angeschlossenen 1350 Vereinen kämen höchstens 10 Vereine mit je einem Waggon in Frage und zunächst nur da, wo Wein nicht gebaut wird und man doch einen billigen Haustrunk haben will.

Wenn der Handel auf Norddeutschland weise, daß dort unsere Weine nicht begehrt seien, so rühre dies daher, daß man unsere besten Weine dort nicht rein zu trinken bekäme und im übrigen sollte der Handel Wert darauf legen, weniger Norddeutschland als Baden selbst für die badischen Weine zu erobern, da hier in viel zu geringem Maße badische Weine — vor allem auch in den Wirtschaften — angeboten würden.

Wenn nun auch die Besprechung positive Ergebnisse bezüglich der Preisbildung im kommenden Herbst nicht erbracht hatte, so konnte der Vorsitzende, Weingutsbesitzer Freiherr von Gleichenstein, doch in seinen Schlußworten seine Genugtuung darüber aussprechen, daß die erste Versammlung dieser Art überhaupt zustande gekommen sei, daß die Aussprache viel Interessantes gebracht, was beiderseits — um in den Ansichten einander immer näher zu kommen — wohl zu prüfen sei und daß dieser ersten Zusammenkunft noch weitere folgen möchten. Jetzt schon könne gesagt werden, daß die Winzervereinigungen in Bälde zu einer weiteren Besprechung — zu welcher auch das Wirtsgewerbe beigezogen werden solle — Einladungen ergehen lassen würden, denn nur durch verständnisvolles Zusammenwirken von Weinbau und Weinhandel würde allen geholfen werden können.

Dümmler.

Zweite Besprechung zwischen Weinbau, Weinhandel und Wirten

in Freiburg i. Br.

Auf Einladung des Badischen Winzerverbandes und unter Vorsitz von Freiherrn von Gleichenstein fand am 12. Oktober eine sehr zahlreich besuchte zweite Besprechung zwischen Weinerzeugern und Weinabnehmern statt.

Aus den Berichten der aus dem ganzen Lande erschienenen Interessenten geht folgendes hervor: Am Bodensee wird man 1/3 bis 1/6 Herbst ernten, den Vollherbst zu 80 hl angenommen. Die Markgrafschaft wird im Durchschnitt nur 15—20 hl vom ha erhalten, der Kaiserstuhl 40—50 hl, der Breisgau 20—30 hl, die Ortenau 15—20 hl, die Bühler Gegend 30—40 hl, der Kraichgau und die Bergstraße 50 hl je ha. Als Preise wurden bezahlt je hl am See M. 65, für Weißherbst M. 80 und für Rotwein von M. 100 an, in der Markgrafschaft M. 50—60 (in Hügelheim M. 67, in Auggen M. 78—85, für Letten M. 110, in Staufen M. 77—80), im Breisgau von M. 45 an, im Kaiserstuhl für Elblingweine von M. 45 an, in Oberrotweil M. 110, in Achkarren M. 100, in der Ortenau M. 70—85, für Durbacher Weiß- und Rotweine von M. 100 an.

Um zu verhindern, daß der diesjährige Wein bei unsachgemäßer Unterbringung verdirbt und im Hinblick auf den Geldmangel auch in Kreisen des Weinhandels wird beschlossen, bei der Regierung um Kredite nachzusuchen zum Ankauf badischer Weine. Eine mehrköpfige Abordnung aus allen Kreisen der Weinproduzenten und der Weinabnehmer soll mit der Regierung in dieser Sache verhandeln.

Zu dem Punkt Weinpreise in den Wirtschaften wird von einem Weinhändler ein ganz drastisches Beispiel erwähnt. Er lieferte an verschiedene Wirtschaften derselben Stadt aus demselben Faß Wein. Der Wein wurde dann in den Wirtschaften zu 40—85 Pfg. für 1/4 l verkauft! Dagegen hat er sich empört. Als Folge kauft jetzt kein Wirt mehr bei ihm. Es wird auch gefordert, daß die badischen Bahnhofwirtschaften mindestens einige badische Weine auf der Karte haben.

Zu den Weinpreisen in den Wirtschaften wird von verschiedener Seite, zum Teil in scharfen Worten, gesprochen. Man gönnt den Wirten einen auskömmlichen Nutzen, sofern dieser aber mehr als 100% beträgt, wird in Zukunft mit allen Mitteln gegen solche Übervorteilung eingeschritten werden.

Eine andere Anregung befaßt sich mit der Belieferung der Verbraucherwirte mit offenem Wein in lose verschlossenen Literflaschen durch den Handel. Für Wirte, bei welchen der Weinumsatz gering ist, wäre das von Nutzen. Da der Wortlaut des Weingesetzes diesen Punkt nicht klar genug behandelt, wird um klare behördliche Äußerung gebeten.

Ein weiterer Punkt der Tagesordnung befaßt sich mit der Abänderung der §§ 3 und 7 des Weingesetzes. Sowohl Weinhandel wie Weinbau sprechen sich gegen die Abänderung des Zuckerungsparagraphen aus. Bezüglich der Abänderung des Verschnittparagraphen ist Vorsicht am Platze. Von seiten des Weinhandels wird gewünscht, die Zuckerungsfrist mindestens bis Ende März zu verlängern, weil der Handel aus Geldmangel nur nach und nach Weine kaufen könne. Wenn die Zuckerungsfrist abgelaufen sei, habe der Handel kein Interesse mehr an kleinen Weinen. Weiter wurde die Engherzigkeit in der Zuckerungsmöglichkeit durch die zuständigen Stellen bemängelt. Es werden Angebote aus der Pfalz verlesen, wonach von dort Weine mit 9 1/2—10% Alkohol angeboten werden.

Unter Punkt Verschiedenes kam die Propaganda der Antialkoholbewegung zur Sprache, gegen die jetzt schärfstens Front zu machen

Digitized by Google

ist, vor allem auch dadurch, daß alle Artikel in Tageszeitungen, die für die Antialkoholbewegung und für das Gemeindebestimmungsrecht werben, an die zuständigen Stellen zwecks Abfassung von Gegenartikeln eingesandt werden sollen. Ferner wurde bemerkt, daß in dem städtischen Betrieb des Rosengartens in Mannheim unter 64 Weinen auf der Weinkarte sich nicht ein badischer Wein befand!

Nach 4½stündiger Sitzung konnte der Vorsitzende mit Genugtuung feststellen, daß auch diese zweite Besprechung recht viele beachtenswerte Gesichtspunkte ergeben habe, die zu gelegentlicher Wiederholung solcher Aussprachen anregen. K. M.

Württembergischer Weinbauverein.

Am 27. September fand in Vaihingen a. Enz die Herbstversammlung statt, bei welcher Schultheiß Pfisterer-Hohenhaslach einen Vortrag hielt über den Weinbau im Vaihinger Bezirk, Reichstagsabgeordneter Haag-Heilbronn die Frage beantwortete: „Was muß der Weingärtner über die Weinsteuer- und Zollgesetzgebung wissen?“ und Dr. Kramer-Weinsberg über die Bekämpfung der Rebschädlinge im Jahre 1925 referierte. Es wurde am Schluß der Tagung folgende Resolution gefaßt: Im Namen der versammelten Weingärtner Württembergs wird die Reichsregierung aufgefordert, in den mit den Weinausfuhrländern zurzeit oder später stattfindenden Verhandlungen den Weinbau nicht der Ausfuhrindustrie und dem Weinimporthandel zu opfern. Insbesondere darf nicht bei etwaigem Eintreten eines vertragslosen Zustandes mit Spanien einer zeitlich beschränkten kurzen Behinderung der Ausfuhrindustrie wegen das dauernde Opfer der Verkümmerung des deutschen Weinbaus gebracht werden.

Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer.

Bei der am 27. September in Zeltingen abgehaltenen Hauptversammlung wurden mehrere Entschließungen wirtschaftspolitischer Art nach vorausgegangenen Vorträgen der Herren Weingutsbesitzer Schieffer-Trier über Weinbau und Abstinenzbewegung und Generalsekretär Faust-Trier über Weinsteuerfragen gefaßt. Dann folgten noch Vorträge von Dr. Zillig-Trier über Rebkrankheiten und Rebenschädlinge und von Fuß-Bernkastel über Rebenveredlung.

Fragen und Antworten

Herrn K. B. in H. Die Bereitung eines guten Tresterweines geschieht folgendermaßen:

Frische Trester werden nach einmaligem Auspressen sofort in eine Bütte mit Wasser eingebröckelt. Aus 10 Ztr. Trester lassen sich 10 hl Tresterwein herstellen. Die zerriebenen Trester werden nur mit reinem Wasser – nicht etwa Zuckerwasser – ausgelaugt. Auf 100 l Wasser ½ l Reinhefeansatz zu verwerten, ist sehr empfehlenswert. Das Auslaugen soll bei etwa +15°C vor sich gehen und nicht länger als 36 Stunden dauern. Während dieser Zeit ist dafür Sorge zu tragen, daß der Tresterhut stets unter der Flüssigkeit bleibt (Senkboden). Nach dem Abpressen gibt man zur Herstellung eines

leichten Haustrunkes	pro Hektoliter	.	.	.	10 kg Zucker
mittelschweren	„ „	„	.	.	13 „ „
kräftigen	„ „	„	.	.	14 „ „

Dann ist dafür zu sorgen, daß die Gärung möglichst bald eintritt. Da sich mittelschwere und kräftige Tresterweine besser behandeln und ausbauen lassen, empfiehlt sich besonders deren Herstellung. Vor dem Genuß kann, je nach der Jahreszeit und der Arbeit, bei der er getrunken wird, noch stets eine Verdünnung vorgenommen werden. Tresterweine, die aus Trauben stammen, die stark mit arsenhaltigen Bekämpfungsmitteln behandelt wurden, sollten erst dann getrunken werden, wenn sie sich nach der Gärung geklärt haben. Rdr.

Personalia

Zum Vorsitzenden des Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes wurde Direktor Dr. Müller-Freiburg gewählt.

Vorträge u. Versammlungen

Vortragskurs in Eppingen.

Am Sonntag, den 27. September, wurde in Eppingen ein Vortragskurs über Weinbaufragen abgehalten. Die Herren Vortragenden Oberinspektor Brucker-Heidelberg, Oberregierungs-Chemiker Fischler-Augustenberg und Weinbauinspektor Meinke Durlach konnten sich über den starken Besuch von nahezu 300 Teilnehmern freuen. Auch die mit dieser Veranstaltung verbundene Traubenschau war gut beschickt und fand große Beachtung. Einzelne empfehlenswerte Geräte des Weinbaues und der Kellerwirtschaft waren zur Ergänzung der Vorträge auch ausgelegt.
M. U.

Schluß des redaktionellen Teils.

Verkäufliche Weine.

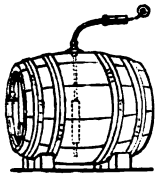
Naturweinbauverein Affental (Amt Bühl).

1924er Affentaler Rotwein	7 hl
1924er Edelwein, Riesling	10 hl

J. A. Veith, Rechner.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Blutdünger (getrocknetes Blut, gemahlen ca. 11—12% Stickstoff)
bester Weinberg-Dünger
empfiehlt
F. B. Silbermann, Augsburg
chem. Fabriken



Beschleunigung des Gärungsprozesses
erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere
Elektrische Thermoschlange
biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt. 67
„Thermosana“, G. m. b. H., **Stuttgart**, Augustastr. 49

Des Küfers Weinbuch
Leitfaden
für Küfer, Weingärtner, Wirte usw.
von Meißner
Preis 8.– RM.
Zu beziehen durch die
Buchhandlungs-Abteilung des Bad. Bauern-Vereins Freiburg i. Br.

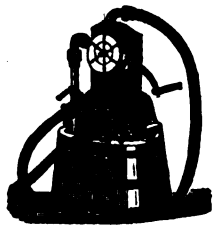
Digitized by Google

Grether & Cie., Freiburg i. Br.

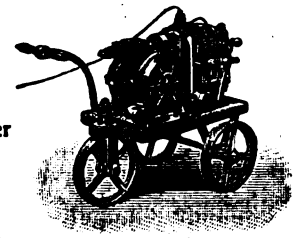
Maschinenfabrik und Gießereien
bauen seit 1869 als Sonderheit

Weinpumpen

für Hand- und elektrischen Antrieb



von vorzüglicher Art in gediegenster Ausführung!



15

Zum Einschwefeln und zur Behandlung von kranken und fehlerhaften Weinen und Obstweinen empfehlen wir unsere Original-

„Kalmeta"-Schwefeltabletten

(Kaliumpyrosulfit). 13

Ausführlicher Prospekt kostenlos.

Ernst Blum & Co., Freiburg i. B.

Wilhelmstraße 15

Spezialgeschäft i. Kellereimaschinen u. Kellereiartikeln.

Weinpumpen von M. 50.— an.

31

NOSPRASEN

gleichzeitig gegen Heu- und Sauerwurm und Peronospora sowie Botrytis und Roten Brenner

NOSPERAL

gegen Peronospora, Botrytis und Roten Brenner

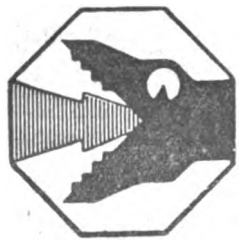
Sichere Wirkung
Saubere Arbeit
Niedriger Preis

Nosprasen und Nosperal sind von den deutschen Fachkreisen, u. a. von dem Leiter der Staatl. Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung, Freiburg i. Br., Herrn Direktor Dr. K. Müller, geprüft und glänzend begutachtet.

Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst"

zur Bekämpfung fressender Insekten im Wein- und Obstbau, insbesondere von Heu- und Sauerwurm.

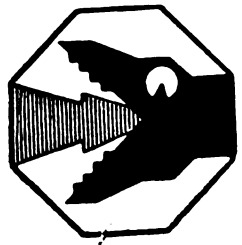
Zu beziehen durch unsere bekannten Vertreter, sowie durch alle Winzervereine, Genossenschafts-Verbände, Drogerien usw.



Farbwerke

vormals
Meister Lucius & Brüning

Höchst a. M.



Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 5. November 1925 | Nr. 21

Inhalt: K. Müller, Internationale Weinkostprobe S. 201; Besserer, Die Bedeutung der deutschen Kalisalze für den Weinbau S. 201; Käumler, Erfolge in der Heu- und Sauerwurmbekämpfung 1925 S. 202; Kleine Mitteilungen S. 203; Rundschau S. 205; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 205; Fragen und Antworten S. 206; Bücherbesprechungen S. 206; Personalia S. 206; Bekanntmachungen S. 206; Berichtigung S. 206.

Wichtig für unsere Abonnenten! *Ab 1. Januar 1926 tritt für alle diejenigen Bezieher, welche bisher unsere Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" nicht bei der Post, sondern beim Verlag bestellt und bezahlt haben, eine bedeutende Erleichterung insofern ein, als von diesem Zeitpunkt an der Postbezug ausnahmslos eingeführt wird. Hierdurch werden diese Bezieher aller Mühen um die Erneuerung des Abonnements, der Überweisung des Bezugsgeldes usw. enthoben. Dies alles übernimmt der Briefträger. Um diese Änderung durchführen zu können, lassen wir den betreffenden Beziehern im Laufe dieses Monats eine Bestellkarte zugehen, die nach Unterschrift dem Briefträger auszuhändigen oder unfrankiert in den nächsten Briefkasten zu werfen ist. Alles weitere besorgt dann die Post.*

Internationale Weinkostprobe.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 118 des Badischen Weinbauinstituts.)

Weinkostproben werden heutzutage häufig abgehalten und mit Recht, denn sie sind das einzige Mittel, um weitere Kreise auf Qualitätsunterschiede von Weinen hinzuweisen und anzueifern, durch Nacheiferung einzelner Führer die Qualität der Weine in der Gesamtheit zu heben. Meistens umfassen darum solche Weinproben Weine eines Weinbaugebietes von mehr oder weniger kleinem Umfange. Selten sind schon Weinproben, bei welchen Weine aus ganz Deutschland nebeneinander gekostet werden. Ich erinnere mich mit Freuden einer solchen Gelegenheit im Hause Feist & Reinach in Bingen am Rhein. Es wurden dort aus den meisten deutschen Weinbaugebieten nur 1921er Weine zum Vergleiche vorgesetzt. Solche Proben sind für den Kenner nicht nur ein hoher Genuß, sie sind auch überaus lehrreich.

Eine Weinprobe, bei welcher neben deutschen Weinen auch außerdeutsche vertreten waren, verdankte ich im Jahre 1919 der Liebenswürdigkeit des bekannten Weinfachmannes Oberregierungsrat Dern in Würzburg. Es gab damals 1911er Ockfener, dann 1911er und 1915er Semendrianer (Serbien), 1897er Schloß Reinhartshausen Kabinett, 1900er Königsbacher Idig, Wachstum von Buhl, Deidesheim, und Ungarische Mädchentraube Beerenauslese. Die Unterschiede in der Eigenart der Weine der einzelnen Länder kamen bei dieser 7 Sorten umfassenden Kostprobe schon recht deutlich zur Geltung. Diese Weinprobe veranlaßte mich, den Versuch zu machen, Weine aus der ganzen Welt zu sammeln. Dank des Entgegenkommens der meisten Herren, an die ich mich gewandt habe, ist es mir innerhalb drei Jahren geglückt, eine ziemlich vollständige Sammlung von Weinproben zusammenzubringen, sodaß im Laufe dieses Winters im Weinbauinstitut in Freiburg die Kostprobe stattfinden kann.

Es wird kaum einen Weinbaufachmann in Deutschland geben, dem jemals eine solche Sammlung von Weinen der verschiedensten Länder und unter den verschiedensten klimatischen Bedingungen gewachsen, nebeneinander zur Kostprobe vorgesetzt worden ist. Wer also als Teilnehmer an der Kostprobe diese kleine Weinweltreise mitzumachen in der Lage ist, wird sich ein eigenes Urteil über die Weine der einzelnen Länder und Erdteile verschaffen können, allerdings mit der durch die geringe Zahl der Proben aus den einzelnen Ländern nötigen Einschränkung.

Bis jetzt sind durch Proben vertreten die Länder Deutschland, Schweiz, Italien, Spanien, Griechenland, Bulgarien, Serbien, Rußland, Palästina, China, Südafrika, Kalifornien, Mexiko, Brasilien, Argentinien, Chile und Australien. Es ist zu hoffen, daß auch noch aus Jugoslavien, Österreich, Ungarn, Rumänien, Algier und Frankreich Weine bei der Weinprobe vertreten sein werden. Im ganzen sind aber jetzt schon 82 verschiedene Sorten in meist je zwei Flaschen vorhanden.

Da alle Weine für den genannten Zweck geschenkt wurden, die Einsender sogar noch erhebliche Kosten zu tragen hatten, ging es nicht an, eine größere Anzahl von Flaschen zu erbitten. Die Zahl der Teilnehmer an der Kostprobe wird darum beschränkt werden müssen. In erster Linie kommen in Betracht die Spender der Weine, Vertreter des Weinbau und Weinhandels sowie Vertreter der am Weinbau interessierten Regierungen und Körperschaften.

❖

Die Bedeutung der deutschen Kalisalze für den Weinbau.

Von Diplomlandwirt Besserer, z. Z. Berlin.

Um die Mitte des neunzehnten Jahrhunderts vollzog sich zum Glück für die gesamte Landwirtschaft aller Länder

Digitized by Google

ein bedeutender Fortschritt in der Agrikulturchemie. Justus von Liebig unternahm es, das älteste und wichtigste Gewerbe der Menschheit, das landwirtschaftliche, in chemischer Hinsicht zu ergründen und wissenschaftlich klarzulegen. Während man bis dahin geglaubt hatte, daß die Pflanzen sich hauptsächlich aus dem Humus des Bodens nährten und daß ihre Aschenbestandteile für das Wachstum der Pflanzen bedeutungslos seien, trat Justus von Liebig dieser Auffassung entgegen und behauptete, daß ohne die Aschenbestandteile, welche die Pflanze aus dem Boden aufnimmt, ein Wachstum überhaupt nicht möglich sei. Er folgerte weiter, daß wenn einer dieser Stoffe im Boden fehlt, nur seine Zufuhr in Gestalt von mineralischen Salzen es ermöglicht, den Ertrag über den bisherigen zu steigern. Nachdem für diese Theorie der Beweis bald geliefert war, entwickelte sich auf Grund derselben die „künstliche Düngung" der landwirtschaftlichen Kulturpflanzen, durch welche den Pflanzen diejenigen Nährstoffe in mineralischer Form zugeführt wurden, deren sie in erster Linie bedürfen, nämlich Stickstoff, Kali, Phosphorsäure und Kalk. Ein überaus glücklicher Zufall war es deshalb, daß um dieselbe Zeit die Salzlager in Mitteldeutschland erschlossen wurden, deren reicher Kaligehalt sich inzwischen ergeben hatte. Erklärlicherweise fand Liebigs Lehre und damit die Anwendung der Kalisalze als Düngemittel zunächst nur langsam Eingang in der praktischen Landwirtschaft, während ihre Verwendung in der Industrie ziemlich erheblich einsetzte. Das Verhältnis kehrte sich aber bald um und der Kaliverbrauch in der Landwirtschaft überflügelte die industrielle Verwendung schon nach etlichen Jahren. Heute finden über 90 % der gesamten Kalierzeugung ihre Verwendung in der Landwirtschaft. Der deutsche Weinbau — der Landwirtschaft nahe verwandt — hatte naturgemäß die außerordentliche Bedeutung der Kalisalze für die Düngung der Weinberge bald erkannt und war genau wie die Landwirtschaft zu der Überzeugung gekommen, daß eine Steigerung der Erträge und Verbesserung der Beschaffenheit der Ernteprodukte nur durch Zufuhr ausreichender Kalimengen erzielt werden können.

Bei dem starken Kalibedürfnis der Reben — nach Untersuchungen von Geheimrat Wagner-Darmstadt werden einem Hektar Weinberg bei einer Jahreserzeugung von 150 dz Trauben, 32 dz Holz und 30 dz Gipfel und Laub

100 kg Stickstoff
115 „ Kali
37 „ Phosphorsäure

entnommen — ist die Kalidüngung von größter Bedeutung für das Gedeihen der Reben. Kräftiges Holz und reiche, dabei gesunde Belaubung werden durch Kali bedeutsam gefördert, und hiervon hängt auch die Ausbildung der Trauben ab, sowohl in Bezug auf Größe wie auch auf Beschaffenheit. Große Blattflächen besitzen entsprechend leistungsfähiges Blattgrün, welches Stärke erzeugt und diese nach Umwandlung in Zucker in den Beeren ansammelt. In dem Maße, wie der Zuckergehalt in der reifenden Traube zunimmt, geht der Säuregehalt zurück. So wird durch die Kalidüngung nicht nur die Traubenmenge erhöht, sondern auch der Zuckergehalt des Mostes verbessert und die Säure vermindert, was sich praktisch dahin auswirkt, daß beispielweise für ein Fuder Moselwein vom ungedüngten Teil eines Versuchsweinbergs Mk. 1090.— gezahlt wurden, während von dem Teil desselben Weinbergs, der eine Volldüngung mit Kali, Phosphorsäure und Stickstoff erhalten hatte, das Fuder mit Mark 1960.— verkauft werden konnte und das Fuder Wein von einem Teilstück, wo kein Kali gegeben war, nur einen Erlös von Mk. 1755.— brachte. Im Durchschnitt wurde für das Fuder mit Volldüngung Mk. 870.— mehr als für Weine von ungedüngten Teilstücken bezahlt. Ohne Kalidüngung war der Erlös gegenüber der Volldüngung um Mk. 205.— geringer.

Von der gleichen Fläche brachte der Weinberg, der neben Stallmist eine mineralische Volldüngung erhalten hatte, eine Mehreinnahme von Mk. 12362.35 je Hektar, d. h. rund dreimal so viel als die Einnahme vom Teilstück mit alleiniger Stallmistgabe. Fehlte jedoch an der Volldüngung der eine Nährstoff, das Kali, so entstand dadurch eine Mindereinnahme von Mk. 5019.56 je Hektar. Die Kalidüngung hat demnach gleich günstig auf Ertragssteigerung und Qualitätsverbesserung gewirkt und dadurch sich außerordentlich gut bezahlt gemacht.

Verstärkte und sachgemäße Anwendung der künstlichen Düngemittel, insbesondere der deutschen Kalisalze, neben gleichzeitiger Stallmistdüngung muß deshalb heute die Lösung für den deutschen Weinbau sein, da er nur bei Erzielung reicher Traubenerträge und Produkte von Weinen bester Qualität den harten Konkurrenzkampf bestehen und rentabel bleiben kann.

✣

Erfolge in der Heu- und Sauerwurmbekämpfung 1925.

Von Nikolaus Bäumler in Wehlen a. d. Mosel.

Den Heu- und Sauerwurm hat der Moselwinzer in diesem Jahre richtig kennengelernt. Der Schädling ist zwar nicht neu im Moselweingebiet, aber in solcher Stärke, wie im letzten Jahre, war er kaum je beobachtet worden.

Ich will versuchen, meine Beobachtungen in elterlichen und fremden Weingärten sowie meine Erfolge hier aufzuführen. Die Flugzeit des Wicklers begann schon vor dem 20. Mai. Damals mußten die Stöcke gespritzt oder gestäubt werden. Obwohl in früheren Jahren niemals so früh gespritzt wurde, wird es in den kommenden Jahren nötig werden, schon um den roten Brenner fernzuhalten. Gegen den Heuwurm haben die Winzer in diesem Jahre überhaupt nicht richtig gespritzt. Die meisten hatten eine Lösung von Kupfervitriol, Kalk und Seife, vielleicht auch einmal Uraniagrün zugesetzt, meistens aber nicht genügend. Ferner wird die Arbeit nicht intensiv und exakt genug ausgeführt. Wurde ein Weinberg in diesem Jahre, vom 20. — 28. Mai, mit 1 % Kupferkalkbrühe unter Zusatz von 150 — 200 g Uraniagrün intensiv bespritzt, so wurde auch der Heuwurm bis zu 95 % unschädlich gemacht. Die Bekämpfung wurde aber vielfach zu spät bewerkstelligt, wobei dann kein Erfolg verzeichnet werden kann. In solchen Fällen sollte aber auch kein Urteil über die Brauchbarkeit der Mittel abgegeben werden. Schon bei diesem frühen Spritzen, wenn die jungen Triebe noch sehr klein sind, müssen die Blattunterseiten und Gescheine getroffen werden. Das wird hier aber noch sehr wenig beachtet, daher der schlechte Erfolg. Ich hatte bei diesem Spritzen auf 100 l Brühe 500 g Harzseife zugesetzt und kann das jedem empfehlen.

Digitized by Google

Als sich die kleinen Beeren zu entwickeln begannen, konnte man in Lagen und manchen Bergen starke Heuwurm-Verheerungen feststellen. Die meisten Winzer gaben damals alle Hoffnung auf. In Lagen, wo die Traubenblüte zur Zeit des schlechten nassen Wetters begann, hatte der Heuwurm mehr als die Hälfte der Gescheine vernichtet. Nach und nach besserten sich die Ernteaussichten in den Augen des Winzers und die Arbeitslust wurde wieder größer.

Die Flugzeit der Sauerwurmmotten begann am 13.—15. Juli. Täglich wurde der Flug stärker. Jetzt mußte mit dem Spritzen oder Stäuben begonnen werden. Die Winzer spritzten teils mit Uraniagrün und Nikotin oder stäubten mit Dr. Sturms Mittel und Uraniazerstäubungsmittel. Den glänzenden Gutachten Beachtung schenkend, wandte ich Dr. Sturms Mittel in mehreren Weingärten an, und zwar vom 16. bis 18. Juli und am 27. Juli. Infolge eintretenden Regenwetters am 27. Juli stäubte ich zum drittenmal am 1. August und ein viertes Mal am 4. August. Der Hauptflug war am 26. Juli beendet. Die Trauben schrumpften jetzt ein, und das in sie eindringende und verbleibende Gift könnte dem Wein vielleicht von Schaden sein. Ein Urteil über dieses Mittel zu geben, ist in diesem Jahre recht schwer. Bei gutem Wetter angewandt hilft dieses Gift, aber der kleinste Regen wäscht es ab. Es ist eben kein Radikalmittel. Ich fand in den mit Sturms Mittel behandelten Parzellen am 6. August Trauben mit 16 bis 19 vom Sauerwurm erst angegriffenen Beeren. Die Arbeit wurde gut, der Stock von 4 Seiten bestäubt. Der Erfolg war sehr schlecht, und unbehandelte Weingärten zeigten nicht viel mehr vom Sauerwurm angefressene Beeren.

Ein Radikalmittel glaube ich in dem Uraniagrün zu haben. Dieses, sowohl wie auch Nikotin, wurde mit sehr gutem Erfolg angewandt. Nikotin habe ich, seiner schädlichen Nachwirkung wegen, welche ich 1922 feststellen konnte, nicht angewandt. Mit letztgenannten Mitteln wurde die Arbeit in der Sauerwurmbekämpfung besser gemacht, doch sah ich noch recht viele, welche die Blätter nur von außen, und die Trauben gar nicht spritzten. Viele Winzer haben mit Uraniagrün und mit Nikotin gespritzt und schließlich noch gestürmt. Das ist aber eine Verschwendung, welche der Weinbau nicht ertragen kann. Die von Weinbauwanderlehrer Röder angegebene 2%ige Lösung, mit zur Hälfte Uraniagrün und Nikotin, hat sich bewährt und brachte guten Erfolg. Ich habe mehrere Weingärten am 23. Juli mit Uraniazerstäubungsmittel behandelt, am 28. und 29. Juli mit 2%iger Brühe unter 300 g Uraniagrünzusatz auf 100 l bespritzt. Diese Trauben sind fast ganz frei von Sauerbeeren; also der Erfolg läßt nichts zu wünschen übrig. Schädliche Nachwirkungen wird diese Lösung nicht haben. Mit Dr. Sturms Mittel und Uraniazerstäubungsmittel verbrannte man, bei nassem Wetter angewandt, die Trauben leicht.

Das Auslesen der Sauerwurmbeeren hat sich auch in diesem Jahre bewährt, und der Winzer kann diese Arbeit bei der Ernte schätzen lernen. Die Sauerbeeren mußten zweimal ausgelesen werden. Hat ein Winzer diese Arbeit unterlassen, so ist die ganze Ernte in Frage gestellt. Die Fäulnis geht auf die gesunden Beeren bei nassem Wetter über, und diese vertrocknen. Hätten alle Besitzer die Sauerbeeren ausgelesen, so hätten sie einen großen Teil der Ernte sichergestellt, eine bessere Qualität erzielt, und die Vermehrung des Sauerwurms fürs kommende Jahr vermindert.

Winzer! Besucht den **Kellerwirschaftskurs des Badischen Weinbauinstituts vom 25. bis 27. November in Freiburg.** (Vergl. Bekanntmachung auf S. 206.)

Vergeßt nicht die Fässer nach beendeter Gärung spundvoll zu füllen, um das Braunwerden der Weine oder das Kahmigwerden zu verhindern. Vorher wird das Spundloch mit einem sauberen Lappen ausgeputzt.

Um dem Wein auf natürlichem Wege überschüssige Säure zu nehmen (biologischer Säureabbau), **rührt man die Hefe nach der Vergärung öfters auf und hält den Keller warm.**

Weine, die wegen zu hoher Reife der Trauben nur wenig Säure besitzen, müssen stärker geschwefelt werden, damit sich die Säure nicht noch weiter abbaut.

Reinigt die Keltergeschirre nach Gebrauch gründlich, bevor sie auf die Seite gestellt werden.

Wer die Absicht hat, Moste oder Weine zu zuckern, muß das der Ortsbehörde anzeigen. Nichtbeachtung zieht Strafe nach sich.

Verkauft Wein nur noch nach Hektolitern, nicht mehr nach Ohm.

Schiebt die Winterarbeit im Rebberg nicht hinaus. Häufig treten schon im November Fröste ein, die einen gelockerten Boden krümmelig machen und dadurch verbessern.

Wer Reben heraushauen will, muß das nach dem Reblausgesetz 4 Wochen vorher der Ortsbehörde anzeigen.

Kleine Mitteilungen

Ausstellung und Besichtigung des Badischen Weinbauinstituts.

Das Badische Weinbauinstitut hatte im Rahmen der landwirtschaftlichen Ausstellung in Freiburg einige Gebiete seiner Tätigkeit in der Festhalle ausgestellt, und zwar aus dem Gebiete des Weinbaues photographische Darstellungen badischer Weinbaulagen, eine Sammlung der wichtigsten Bodenarten der badischen Weinbaugebiete, eine Darstellung der Verteilung der Rebsorten in Baden und Trauben der wichtigsten Rebsorten. Aus dem Gebiete der

Digitized by Google

Kellerwirtschaft kamen die wichtigsten Chemikalien, die der Küfer und der Kellerwirt zum Ausbau der Weine benötigt, Apparate zur Filtration von Weinen, sowie ein Abguß des Kaiserstühler Bacchus und ein Modell der Meersburger Spitaltorkel zur Ausstellung. Die Hauptstelle für Pflanzenschutz hat Präparate, Tafeln und Tabellen ausgestellt, die die Reblaus, ihre Verbreitung in Baden und ihre Bekämpfung darstellen, ferner Präparate und Abbildungen über den Kartoffelkrebs, Präparate und Abbildungen über Getreidekrankheiten, sowie eine Sammlung der wichtigsten Mittel zur Bekämpfung dieser Schädigungen. Außerdem sind in Stereoskopapparaten einige Rebkrankheiten und Rebschädlinge plastisch dargestellt worden.

Die Ausstellung erfreute sich eines überaus zahlreichen Besuches, der sich zeitweise zu einem beängstigenden Gedränge vergrößerte.

Weiter hat das Institut am Sonntag, den 18. Oktober, eine Besichtigung seiner Rebanlagen am Schloßberg und am Schlierberg veranlaßt. 300 Winzer haben dieser Einladung Folge geleistet und wurden von dem Direktor des Instituts und von Weinbauinspektor Röder unter Erläuterung der verschiedenen Versuche geführt. Hierbei konnte auf den Wert einer sachgemäßen Schädlingsbekämpfung, die bis in den Herbst hinein gesunde Trauben zur Folge hat, hingewiesen werden und ebenso auf den Vorteil des langen Hängenlassens der Trauben, die einen viel wertvolleren Wein ergeben als solche Trauben, die schon vor einem Monat geherbstet wurden. Außerdem wurde in kurzen Zügen der neue Weinbau, die Anlage von Amerikaner-Muttergärten, die Rebenveredelung und alles was damit zusammenhängt, bei diesen Erläuterungen gestreift. Herr Binder-Endingen von der Kaiserstühler Winzervereinigung sprach zum Schlusse den Dank der Teilnehmer für diese Führung aus und mahnte die Winzer, das Gesehene im eigenen Betriebe zu verwerten, weil das für das Weinbauinstitut der schönste Dank sei.

Verband deutscher Naturwein-Versteigerer.

Am 12. Oktober 1925 fand in Rüdesheim unter dem Vorsitz des Verbandsvorsitzenden, Oberbürgermeister von Bruchhausen, Trier, eine Sitzung des Verbandsausschusses statt, an der sich Vertreter der Verbandsvereine (Pfalz, Rheingau, Mosel-Saar-Ruwer, Baden, Rheinhessen, Nahe) zahlreich beteiligten.

Aus der reichhaltigen Tagesordnung dürfte für weitere Interessentenkreise folgendes wissenswert sein:

Nach eingehender Aussprache über die derzeitige Wirtschaftslage wurde die Naturreinheit der zur Versteigerung oder zum freihändigen Verkauf gebrachten Weine wiederholt als oberster Grundsatz des Verbandes bezeichnet, sowohl im Interesse der einzelnen Weingüter, wie auch im Interesse des deutschen Weinbaues und Weinhandels.

In Verbindung mit den Weinhandelsverbänden und dem Verbande der Flaschenfabriken sollen Schritte wegen Einführung einer Normalflasche getan und es soll in geeigneter Weise verstärkte Propaganda für den deutschen Wein gemacht werden.

Beim zuständigen Reichsministerium soll die Anstellung von Kellerkontrolleuren im Hauptamt für das ganze Reichsgebiet dringlichst beantragt werden. Bekannt werdende Verstöße gegen das Weingesetz beim Absatz der Weine an die Verbraucher sollen verbandsseitig bekämpft werden.

Mit dem Entwurf eines Verbandszeichens, das auf den Flaschenetiketts und auf den Korken angebracht werden kann, wurde eine Kommission beauftragt.

Schließlich wurde übereinstimmend betont, daß entsprechend früherer gemeinsamer Besprechungen die Verkaufsprovision für Kommissionäre in keinem Falle mehr als 4 Prozent betrage.

Als Tagungsort der nächstjährigen Sitzung wurde Bingen bestimmt.

Gegen eine Verlängerung der gesetzlichen Zuckerungsfrist.

Der Weinhandel verlangt auch jetzt wieder eine Verlängerung der gesetzlichen Zuckerungsfrist, die bekanntlich nur vom Beginn der Lese (bei umzugärenden Weinen vom 1. Oktober) bis Ende des betreffenden Jahres läuft. Professor Dr. Krug in Speyer tritt dieser Forderung mit aller Energie entgegen. Daß die Frist nach dem Weingesetz am 31. Dezember abläuft, hat seinen guten Grund. Man wollte der Industrie der Trester- und Hefeweine ein Ende bereiten, die gerade von Januar ab ihre beste Zeit hat. Darum ist das Weingesetz in seiner jetzigen Form seinerzeit vom Weinbau und reellen Weinhandel als Wohltat begrüßt worden. Die Verlängerung der Zuckerungsfristen in den letzten Jahren waren auf die durch den Krieg geschaffenen Verhältnisse zurückzuführen und werden vom Weinhandel mit der Geldknappheit begründet. Die Folgen der Verlängerung zeigten sich aber alsbald in zahlreichen Vergehen gegen das Weingesetz, weil die ordnungsmäßige Überwachung der Umgärbetriebe, auf eine so lange Zeit ausgedehnt, nicht mehr möglich ist. Der Verfasser schließt seine Ausführungen mit folgenden Worten: „Für den Winzer, der jetzt schwer um seine Existenz ringt und für den die Herbstverbesserung seiner Weine ohnedies die natürliche und normale ist, erwächst dabei die Pflicht, künftighin mit allen Mitteln den fortgesetzten Änderungen des Weingesetzes bezüglich der zeitlichen Begrenzung der Zuckerung entgegenzutreten."

K. M.

Die Umgestaltung des pfälzischen Weinbaues mit Rücksicht auf die drohende Reblausgefahr.

Anläßlich der Generalversammlung des Vereins ehemaliger Schüler der Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt a. d. Hdt. hielt Weinbaudirektor Bauer über obiges Thema einen Vortrag, in welchem er die dabei sich aufdrängenden Fragen — von uns kurz zusammengefaßt — in folgender Weise beantwortete:

1. Wie lange kann der Weinbau mit wurzelechten Reben in der Pfalz noch aufrecht erhalten werden?

Ungefähr 30—40 Jahre. In diesem Zeitraum ist die Möglichkeit einer allgemeinen Verseuchung mit Reblaus gegeben. Durch die in Bayern von jeher streng durchgeführten gesetzlichen Bekämpfungsmaßnahmen, zu denen eventuell noch Kulturalverfahren zu Hilfe genommen werden könnten, wäre diese Umtriebszeit im Durchschnitt wohl zu erreichen. Da in Reblausdingen aber schlecht zu prophezeien sei, so könne es auch anders kommen — Überstürzung und Kopflosigkeit sei aber in der Umstellung des Weinbaues nicht am Platze.

2. Was ist für die Umstellung zum Anbau mit veredelten Reben vorhanden?

Wenig! An Muttergärten 63 Ar mit 1400 älteren holztragenden Amerikaner-Mutterstöcken und 68 Ar mit 1767 jüngeren Mutterstöcken aus den Jahren 1922, 1923 und 1924. Daraus können jährlich 60 000—80 000 Veredlungen hergestellt werden. Diese Muttergärten gehören zur Rebenveredelungsanstalt Neustadt, die mit der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau verbunden ist.

3. Was ist für die Umstellung auf den Anbau mit veredelten Reben noch nötig?

Noch ziemlich alles! Als Ziel muß gelten den Weinbau in einem Weinbergsalter (zirka 40—50 Jahre) umgestellt zu haben. Die Pfalz hat 15 000 (richtiger 16 000) Hektar Rebfläche. Bis jetzt wurden an ungepfropften Wurzelreben geliefert aus Handelsrebschulen und von Privaten ungefähr 2,8 Millionen Stück jährlich. Bei Zugrundelegung von 50% Anwachs waren hierfür 5,6 Millionen Blindreben erforderlich. Rechnete man nun dieselbe Menge an Amerikaner-Blindreben für Veredlungszwecke bei ebenfalls 50% Anwachs, so benötigte man für das gesamte pfälzische Weinbaugebiet — wenn man den Holzertrag pro Stock auf 40 Blindreben rechnet — insgesamt 150 000 Amerikaner-Mutterstöcke, für deren Anpflanzung man nicht weniger als 60 Hektar Land in Anspruch nehmen müßte.

Bei der Annahme eines Umtriebes von 40 Jahren müßten jährlich 375 Hektar Weinberg rekonstruiert werden mit 3 750 000 benötigten Pfropfreben, zu deren Herstellung 7½ Millionen Schnittreben erforderlich seien, die von 187 500 Mutterstöcken auf 75 Hektar Fläche gewonnen werden müßten.

Die Einrichtung dieser zahlreichen Muttergärten, die jetzt schon gegeben sein sollte, kann erst im Laufe der Jahre erfolgen, inzwischen käme der Bezug von Unterlagsholz aus dem Auslande (Frankreich, Italien, Österreich) in Frage. Wenn dieser jetzt auch aus den valutaschwachen Ländern nicht allzu teuer zu stehen komme, so blieben doch große Bedenken bezüglich der Zuverlässigkeit der Sortenbezeichnung. In Österreich, das schon eine große Vergangenheit bezüglich der Rekonstruktion verlauster Weingärten hinter sich hat, rechnet man für ein mittleres Weingut (zirka 5 Hektar) 200 Mutterstöcke mit je 30 Blindreben, insgesamt 6000 Blindreben oder 3000 Pfropfungen jährlichen Anfall. Damit könnten in 20 Jahren diese 5 Hektar erneuert werden. Auf die pfälzischen Verhältnisse übertragen würde das die Anpflanzung von 600 000 Mutterstöcken mit 240 Hektar Pflanzfläche

Digitized by Google

bedeuten und, wenn man nur 500 Hektar an Stelle von 750 Hektar jährliche Erneuerung in Rechnung stelle, immer noch 250000—300000 Mutterstöcke mit ungefähr 120 Hektar Pflanzfläche. Dazu muß dann noch einmal so viel Fläche für Rebschulen gerechnet werden.

4. Was geschieht gegenüber diesen großen Anforderungen der Praxis und wer führt die Umstellung durch?

Die Rebenveredlungssache ist seit kurzem in der Pfalz in rascher Entwicklung begriffen, sodaß auch der Vorsprung, den andere deutsche Weinländer bis jetzt hatten, eingeholt werden kann. Es ist neben einem Landesausschuß noch ein Provinzialausschuß für Rebenveredlung gebildet, der bereits im November vorigen Jahres die Errichtung von Muttergärten und Rebenveredlungsstationen in 7 Gemeinden für 1925 genehmigte. Es sind dies teils staatliche, teils genossenschaftliche, teils private Unternehmen. Man kann darnach in den nächsten Jahren mit Muttergärten von mindestens 12 Hektar Größe rechnen, von denen aus dann die weitere Vermehrung leicht möglich ist. Die Rebenveredlungsanstalt Neustadt ist von 1926 ab allein schon in der Lage 100000 Veredlungen, späterhin das Doppelte jährlich zu liefern. 1925 werden aus anderen deutschen Weinbaugebieten und aus dem Auslande Unterlagsreben in größerem Maße eingeführt.

Die späte Inangriffnahme der Rebenveredlungsarbeiten in großem Maßstabe und die jetzt erst erfolgende Übertragung der Rebenverdlung auf die Praxis schließe für die Pfalz den Vorteil ein, daß man in der Zwischenzeit von anderen Ländern lernen konnte. Das Arbeiten sei infolgedessen sicherer und man könne unbesorgt ein rasches Tempo einschlagen. Die grundlegenden Schritte sind getan. Es bleibt auch noch die Möglichkeit des raschen Bezugs südlichen Rebholzes, wie auch die Zuziehung französischer Rebenveredler, denen man eine Tagesleistung bis zu 4000 Veredlungen nachrühmt. Durch die Gesetzgebung und die scharfe Überwachung ist man in der Lage die Spekulation in der Rebenveredlung von vornherein auszuschalten. Aus den vorgetragenen Zahlen sei zu ersehen, daß es unmöglich ist, daß der Staat alles allein zu leisten vermag. Genossenschaften, Gemeinden, sowie größere Rebbesitzer müssen mithelfen. Dümmler.

Zunahme der Trunksuchtfälle?

In einer wohl halbamtlichen Notiz wird von den Badischen Trinkerfürsorgestellen von einer starken Zunahme der Trunksuchtfälle berichtet. Es heißt dann weiter: „Die Ursache ist einmal in der geschwächten körperlichen und moralischen Widerstandsfähigkeit, sodann aber auch in der allgemeinen Zunahme des Alkoholverbrauchs und in der Mangelhaftigkeit gesetzgeberischer und erzieherischer Vorbeugungsmaßnahmen zu suchen."

Der Verbrauch an Wein ist aber von 0,4 l pro Kopf vor dem Kriege auf 0,25 l nach dem Kriege zurückgegangen. Bei anderen alkoholischen Getränken ist der Rückgang ähnlich, sodaß die Trinkerfürsorgestelle mit der Feststellung der Ursachen schwer neben das Ziel schießt. Überhaupt, was besagt denn eine solche Statistik? Es braucht bei der Verführung von Trinkern nur etwas schärfer zugegriffen zu werden, dann ist die „starke Zunahme" sofort vorhanden. K. M.

Rundschau

Deutschland.

Der Stand der Reben Anfang Oktober wird für Preußen mit 3,5, für Bayern mit 2,9, für Württemberg mit 2,9, für Baden mit 3,3 und für Hessen mit 3,1 bewertet (2 = gut, 3 = ziemlich gut).

Keine Befreiung des Weinzuckers von der Zuckersteuer. Auf die Eingabe des Deutschen Weinbauverbandes an das Reichsfinanzministerium, zur Weinverbesserung nötigen Zucker von der Zuckersteuer zu befreien, ging ein abschlägiger Bescheid ein.

Deutsch-spanischer Handelsvertrag. Der deutsch-spanische Handelsvertrag ist bekanntlich von Deutschland auf 16. Oktober gekündigt worden. Da seither weitere Verhandlungen nicht zu einem Ziel führten, ist von da ab ein vertragloser Zustand eingetreten.

Der Reblausherd bei Altenbamberg in der Pfalz nimmt immer größeren Umfang an. Bis jetzt sind schon 5000 verseuchte Stöcke gefunden und weiterer Seuchenverdacht besteht. Auch in den Südlagen des Altenbamberger Schloßberges ist die Reblaus festgestellt worden.

Die Weinsteuereinnahme im Monat September 1925 betrug Mk. 5194385.53. Vom 1. April bis 30. September wurden Mk. 38837350 eingenommen. Für das Etatjahr ist eine Einnahme von Mk. 59500000 veranschlagt.

Die Wertungskosten eines Hektar Ertrags-Weinberg belaufen sich an der Mittelhaardt (Rheinpfalz) vom 1. Juli 1924 bis 30. Juni 1925 durchschnittlich auf Mk. 3855.70, und zwar:

		Mk.
1.	Für Rebschnitt	137.40
2.	Kammertmachen	80.20
3.	Rebennachsetzen	76.40
4.	Bodenbearbeitung	481.40
5.	Laubausbrechen usw.	169.50
6.	Schädlingsbekämpfung	465.40
7.	Weinlese	244.50
8.	Kellerbehandlung	15.—
9.	Düngung	823.20
10.	Sonstige Ausgaben und Belastungen	1362.40
		3855.70

Vom Grünberger Weinbau. Den meisten ist nur vom Hörensagen her bekannt, daß sich auch weit im Osten, in Schlesien, ein uraltes Weinbaugebiet rings um Grünberg befindet. In diesem Jahre sind es 775 Jahre her, seit dort der Weinbau Fuß faßte.

Vorsicht bei Manipulationen mit Weindestillaten. In einer Neustadter Weinhandlung arbeiteten zwei Küferburschen am Umziehen eines Weindestillates, wobei sie auch mit einem offenen Lichte hantierten. Durch Verspritzen des Destillates fingen die Kleider der beiden Burschen Feuer, das nur mit Mühe durch Herbeieilende gelöscht werden konnte. Die Verletzungen waren schwer. Der eine mußte die Unvorsichtigkeit durch die erlittenen Brandwunden mit dem Leben bezahlen.

Das 50 jährige Jubiläum feiert am 22. November die Landwirtschaftliche Kreisversuchsstation Speyer, die auch in Weinbaukreisen bekannt ist.

Weinausstellung in Mannheim. Während der Rennwoche im Mai 1926 ist von der Stadt Mannheim eine große Weinausstellung und Weinprobe geplant.

Abbürsten der Rebschenkel. In der bayrischen Rheinpfalz, die in großen Teilen durch das Auftreten des Heu- und Sauerwurms mit am schwersten betroffen worden ist, wird vielfach den Winzern das Abreiben der Rebschenkel wieder empfohlen. Durch die dadurch zahlreich zur Vernichtung gelangenden Puppen würde die Bekämpfung des Wurmes mit Arsenmittel im darauffolgenden Sommer wesentlich unterstützt. Die Winzer sollten sich nicht auf gut Glück und nicht auf die Hilfe eines verarmten Staates verlassen, sondern beizeiten selbst ihr Schicksal meistern und jetzt sofort das Abreiben der alten Rinde von den Rebschenkeln in die Hand nehmen.— So sagt man in der Pfalz. Zweifellos würde man aber durch eine rechtzeitige und gründliche Heuwurmbekämpfung mit Arsenmitteln zu besseren Ergebnissen gelangen.

Österreich.

Große Hagelschäden in den Amerikaner-Schnittholz-Muttergärten sind in diesem Jahre in allen Ländern, welche für die Versorgung Österreichs mit Unterlagsreben in Frage kommen (Ungarn, Rumänien und Jugoslawien) zu verzeichnen. Seit Beginn der Rekonstruktion hat man eine solche Katastrophe noch nicht erlebt. Durch Hagel in den Monaten Mai, Juni, Juli und August ist kaum ein Muttergarten verschont geblieben, manche sind sogar mehrere Male verhagelt worden. Es dürfte dadurch nur ein Drittel des Normalertrages an Schnittreben in diesem Jahre anfallen, da Hagel schon in leichter Form das Holz zur Veredlung untauglich macht.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Bahlingen a. Kaiserstuhl, 26. Okt. In den Weinbergen von Bahlingen, die ein Flächenmaß von 170 Hektar umfassen, haben die gutgepflegten Reben einen verhältnismäßig zufriedenstellenden Ertrag abgeworfen. Gleich nach Beendigung der Traubenlese wurden hier eine Anzahl Verkäufe in neuem Weine abgeschlossen; das hl wurde zu 40 bis 47 Mk. verkauft. Es stehen hier noch einige tausend Hektoliter zum Verkauf bereit.

Digitized by Google

Ihringen, 26. Okt. Der Winzerverein Ihringen hat von der diesjährigen Weinernte annähernd 600 Hektoliter bis jetzt abgesetzt. Für den Weißwein wurden für den Hektoliter von 65 Mk. aufwärts, für den Rotwein 90 Mk. bezahlt.

Wasenweiler, 26. Okt. Die anfängliche Belebung des Weingeschäfts in diesjährigen Erzeugnissen hat etwas nachgelassen. Für den Süßkrätzer wurden 80 bis 90 Mk. angelegt.

Merdingen am Tuniberg, 26. Okt. Der Ertrag des neuen Rotherbstes ist vollständig, der Weißherbst bis auf geringe Bestände ausverkauft. Für 1 hl wurden 44 bis 50 Mk. bezahlt.

Aus der Markgrafschaft. Infolge geringen Herbstes hat der Verkaufspreis angezogen. So wurde Ende Oktober bezahlt je hl in Hügelheim Mk. 70 bis 75, in Laufen und Zuntzingen Mk. 100. Leider hat man es vielfach mit dem Herbsten zu eilig gehabt, namentlich im unteren Markgräflerland. Dabei wurden natürlich nicht die Qualitäten erzielt, die man bei längerem Hängenlassen hätte erreichen können.

Freiburg, 2. Nov. Der Herbst ist im badischen Oberland größtenteils vorüber. Den Abschluß machten im Kaiserstuhl die Weingüter Hüglinsberg und Blankenhornsberg bei Ihringen, wo bei Ruländer 117° Oechsle erzielt wurden. In Freiburg hat das Heiliggeistspital, ausgenommen am Freiburger Schloßberg, größtenteils die Lese beendet und bei Gutedel bis 85° Oechsle erzielt. Das Badische Weinbauinstitut hat bisher nur Vorlesen durchgeführt und wird mit den Spätlesen erst Anfang November beginnen.

Kappelrodeck, 26. Okt. Das Herbsten wurde im Laufe der letzten Woche beendet. Durchschnittlich ¼ Herbst; nur wo mit Arsenmitteln gearbeitet wurde, konnte ein knapper ½ Herbst gemacht werden. Mostgewicht bis zu 94° nach Oechsle. Preis je hl Mk. 100 bis 120 für Weißherbst, und Mk. 120 bis 140 für Rotwein bei gutem Geschäftsgang ziemlich ausverkauft.

Neuweier, 31. Okt. Die Weinernte ist geborgen. Infolge der Spätlese und des gesunden Behanges ist die Qualität vorzüglich. Gewichte von 80° Oechsle sind keine Seltenheit. Auch die Quantität über Erwarten gut. Es wurden schon manche Verkäufe zu M. 80.— bis 100.— per Hektoliter getätigt. Die Weine sind alle mit Kaliumpyrosulfit behandelt worden und versprechen deswegen einen sehr guten Ausbau.

Fragen und Antworten

Herrn **H. D.** in **P.** (Jugoslavien). Als Bezugsquellen bewährter Weinbergskultivatoren wären zu nennen:

Firma C. Böhmer, Alzey (Rheinhessen),
„ Maschinenfabrik Dentzki G. m. b. H., Eislingen a. d. Fils (Württemberg),
„ Rudolf Sack, Leipzig-Plagwitz
„ Maschinenfabrik M. Kreichgauer, Frankental (Pfalz),
„ Weintz, Undenheim (Rheinhessen),
„ Widder, Riedlingen a. D.

Alle Firmen stellen Weinbergpflüge her. Aus den Prospekten ist zu ersehen, für welche Zwecke die einzelnen Pflüge besonders geeignet sind. Eine sehr eingehende Abhandlung finden Sie über „Pflugarbeit im Weinberg" in Nr. 10, Jahrgang 1923 von „Weinbau und Kellerwirtschaft". Rdr.

Herrn **J. St.** in **U.** Es hält schwer, aus Tabakstaub eine für die Rebschädlingsbekämpfung brauchbare Nikotinbrühe herzustellen, wenn man nicht im Besitz sogenannter Kolonnenapparate ist, die eine Konzentrierung des Extraktes gestatten, weil der Gehalt des Tabakstaubes sehr schwankend und im allgemeinen zu gering ist, als daß man durch Auslaugen des Tabakstaubes eine gebrauchsfertige Brühe erhalten könnte. Wir raten deshalb davon ab, Nikotinbrühe aus Tabakstaub selbst herstellen zu wollen. K. M.

Bücherbesprechungen

Kittel Dr. J. B. Das Buch vom Traubenwein. II. Auflage. 139 Seiten mit 13 Farbdruckbildern und vielen Textabbildungen. Verlag der Universitätsdruckerei H. Stürz A. G. Würzburg 1925.

Vor 20 Jahren ist das Büchlein, das als „Weinglocke" gedacht ist, die den Ruhm der Frankenweine in die Ferne klingen lassen soll, zum erstenmal erschienen. Die Neuauflage, von einem so bekannten Schriftsteller verfaßt, gibt in anregender Weise geschrieben ein anschauliches Bild von dem weltberühmten Weinbaugebiet und seiner Geschichte, vom Bau und Pflege des Weines, von den einzelnen besonders wertvollen Lagen, dem fränkischen Weinhandel und der Eigenart der Frankenweine. Da das Buch auch reich illustriert ist, wird es zweifellos seinen Zweck erfüllen und den vielen Freunden der Frankenweine immer neue zuführen. K. M.

Stock, Dr. Ulrich, Weinsteuergesetz vom 10. Aug. 1925 nebst Zollvorschriften und Ausführungsbestimmungen. 143 Seiten Klein-Oktav. Verlag C. H. Beck'sche Verlagsbuchhandlung München 1926. Preis geb. 4.50

Nach langem Hin- und Herberaten ist nun das neue Weinsteuergesetz mit wesentlichen Abänderungen gegenüber der Fassung von 1918 angenommen. Der Verfasser gibt in dem Büchlein als guter Sachkenner nicht nur den Wortlaut des Gesetzes mit den umfangreichen Ausführungsbestimmungen, sondern auch, und das ist besonders wichtig, zahlreiche Erläuterungen dazu, die jedem, der sich mit der Materie bekannt machen will, sehr willkommen sein werden. K. M.

Personalia

Viktor Benndorf, der über 20 Jahre das Weinblatt „Weinbau und Weinhandel" redigiert und zu Ansehen geführt hat, ist von der Schriftleitung dieser Zeitschrift zurückgetreten.

Am 10. Oktober ds. Js. waren es 40 Jahre, daß sich Herr Julius Gmelin selbständig machte und gleichzeitig seine Tätigkeit als Küfer- und Kellermeister im Hause Emil Marget in Hügelheim aufnahm. Ausgerüstet mit reichem Wissen und mit einem allezeit fortschrittlich gerichteten Sinn, hat Herr Gmelin viel dazu beigetragen, daß badische Weine auch als vorzügliche Flaschenweine schon seit Jahren weit über die badischen Grenzpfähle hinaus zu Ehren gekommen sind.

Bekanntmachungen

Kellerwirtschaftskurs im Weinbauinstitut.

Vom Mittwoch, den 25. bis Freitag, den 27. November findet im Hörsaal des Badischen Weinbauinstituts (Peterhof in Freiburg) ein Kursus über Kellerwirtschaft für Winzer, Weinhändler, Wirte Küfer und sonstigen Interessenten statt.

Vormittags, jeweils um 8½ Uhr beginnend, werden Vorträge über die Chemie von Most und Wein, über die Gärung, über das Schwefeln in der Kellerwirtschaft, über Behandlung der Jungweine, Weinkrankheiten und -Fehler, über das Schönen der Weine, Verbesserung von Most und Wein, Herstellung von Haustrunk und über das Weingesetz gehalten, unter Vorführung des reichen Sammlungsmaterials des Weinbaumuseums. Die Nachmittage sind praktischen Übungen vorbehalten (Mikroskopie der Weinorganismen, Einführung in die chemische Untersuchung der Weine, praktisches Arbeiten im Keller). Eine Kostprobe von den Kursteilnehmern selbst mitgebrachter Weine ist als Anschluß des Kurses gedacht.

Die Teilnehmer müssen das 18. Lebensjahr zurückgelegt haben. Da nur eine beschränkte Anzahl Personen an dem Kurse teilnehmen kann, werden die Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Mit der Anmeldung wolle die Kursgebühr von 3 RM. gleichzeitig eingesandt werden.

Berichtigung.

Auf S. 194 in Nr. 20 unserer Zeitschrift ist ein sinnentstellender Druckfehler unterlaufen. Erste Spalte Zeile 17 von oben muß es statt „schlechte Schmierseifen — Ölseifen" heißen: „schlechte Schmierseifen, nicht dagegen Ölseifen".

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang	19. November 1925	Nr. 22

Inhalt: Führende Männer des deutschen Weinbaus. Dr. Zweigelt: August Wilhelm Freiherr von Babo. Mit 4 Textabb. S. 207; Richtlinien für die nächstjährige Rebschädlingsbekämpfung S. 211; Kleine Mitteilungen S. 212; Rundschau S. 213; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 214; Vereinsnachrichten S. 215; Bücherbesprechungen S. 215; Personalia S. 215; Bekanntmachungen S. 215

Führende Männer des deutschen Weinbaus.

4. August Wilhelm Freiherr von Babo.

Mit 4 Text-Abbildungen.

Von Oberinspektor Dr. Fritz Zweigelt, Leiter der Bundesreben-Züchtungsstation in Klosterneuburg (Österreich).

Menschen kommen, Menschen gehen,
Fels und Erz zermürbt die Zeit;
Nur das eine bleibt bestehen:
Die Persönlichkeit!

Im Rahmen der Biographien führender Männer des deutschen Weinbaus gebührt dem ersten Direktor der Klosterneuburger Weinbauschule ein Ehrenplatz. Die deutschen Weinbauern nennen ihn, den gebürtigen Badener, mit berechtigtem Stolze einen der ihren, wir Österreicher erblicken in ihm den hervorragenden Fachmann, der Österreichs Weinbau wie Obstbau durch Jahrzehnte geführt und in die Bahnen exakter Arbeitsmethoden und zielbewußter Auswertung wissenschaftlicher Prinzipien für die Bedürfnisse der Praxis gelenkt hatte. Uns Österreichern ist Babo gleichzeitig ein Symbol, das Bindeglied zwischen dem deuschen Weinbau diesseits und jenseits der gegenwärtigen Grenzen.

August Wilhelm Freiherr von Babo.

Babos Leben ist in wenigen Strichen gezeichnet. Als Sohn des bekannten landwirtschaftlichen Schriftstellers und Önologen Dr. Lambert Freiherr von Babo im Jahre 1827 in Weinheim in Baden geboren, besuchte er die Universitäten in Heidelberg und Freiburg, dann die landwirtschaftlichen Anstalten in Hof-Geißberg bei Wiesbaden, Poppelsdorf bei Bonn und Eldena bei Greifswalde. Nach Absolvierung dieser außerordentlich gründlichen Studien errichtete er zunächst in seiner Heimatsstadt Weinheim eine landwirtschaftliche Lehranstalt, übersiedelte zwei Jahre später nach Karlsruhe um dort am großherzoglichen Polytechnikum zu arbeiten und dessen landwirtschaftlichen Versuchsweingarten durch volle sechs Jahre in mustergültiger Weise zu leiten. Seine einzig dastehende Vielseitigkeit kennzeichnet sich auch in der 1857 erfolgten Übernahme einer am Kaiserstuhl gelegenen 600 Morgen großen Tabak- und Weinkultur. Bis 1860 galt Babos Wirken ausschließlich dem deutschen Reiche. Mit diesem Jahre trat ein Wendepnnkt in seinem Leben ein: durch seine Berufung nach Österreich.

In Österreich ist 1860 über Initiative des Präsidenten der Sektion für Wein-, Obst- und Gartenbau der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft in Wien Eduard Freiherr von Hohenbruck unter Mitwirkung des Chorherrenstiftes Klosterneuburg und zunächst in dessen Räumen eine private Wein- und Obstbauschule gegründet worden, die bereits 1863 vom Lande Niederösterreich, 1874 vom Staate übernommen wurde und von Anfang an den Charakter einer mittleren Schule erhalten hatte. Diese Schule einzurichten und zu leiten, ist Babo die schwierige aber zugleich ehrenvolle Aufgabe zuteil geworden. Mit diesem Jahre 1860 beginnt Babos verdienstvolles Schaffen für Österreich, beginnt jene Tätigkeit, die Babos Persönlichkeit nicht nur seinen Zeitgenossen als leuchtendes Vorbild erscheinen ließ, sondern die nachwirkend auch uns Epigonen die tiefe Überzeugung brachte, daß Klosterneuburgs Glanzzeit in die Jahrzehnte fiel, da Babo und mit ihm und nach ihm Rathay seine Geschicke lenkten.

Damals war Klosterneuburg der geistige Mittelpunkt für den österreichisch-ungarischen Weinbau, damals horchten nicht nur die Wein- und Obstbauern der ehemaligen Großmacht Österreich-Ungarn auf das, was Klosterneuburg

Digitized by Google

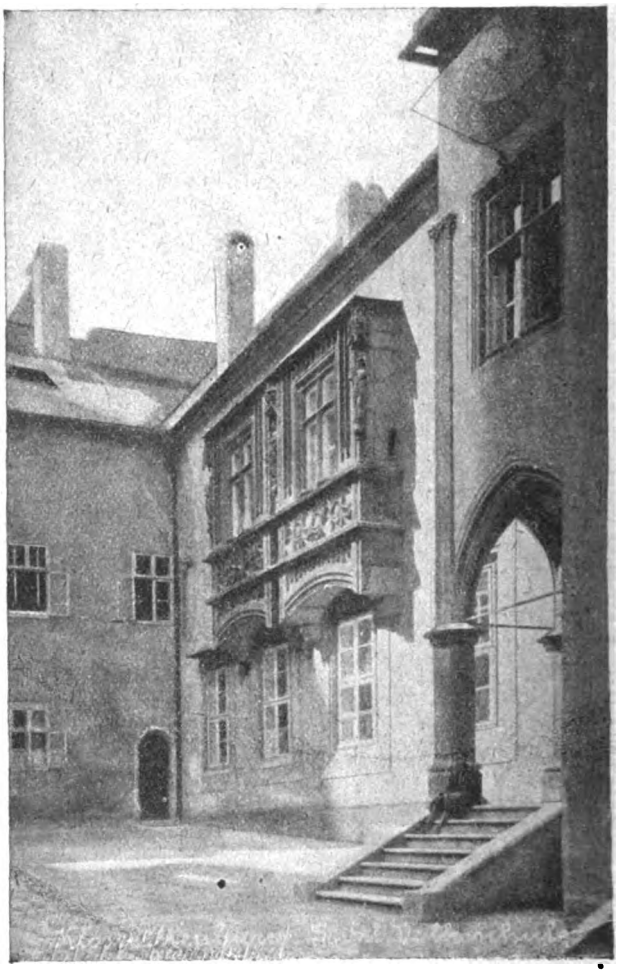
prach, Klosternenburg's Name, der mit dem Babos unzertrennlich verbunden bleibt, glänzte weit über die Grenzen der Donaumonarchie hinaus, hier pulste ein kräftiges Herz des aufbauenden Arbeitswillens und in den feinsten Adern des ganz Europa umspannenden Organismus „Moderner Weinban" pochte im Gleichklang der Fortschritt Klosterneuburgs.

Volle 33 Jahre sehen wir hier Babo schaffen, das önologisch-pomologische Institut, wie die spätere Höhere Lehranstalt für Wein- nnd Obstbau damals hieß, nahm unter seiner Führung ungeahnten Aufschwung und gewann bald internationale Bedeutung. Schon damals bereitete sich eine für die Zukunft wichtige Sendung Klosterneuburgs vor: die Mittlerin von Bildung und Fachwissen, Kultur und Technik für den Balkan zu sein. Seit jenen Anfängen haben Bulgaren, Rumänen, Serben, Slovenen, Türken usw. in ununterbrochener Folge in Klosterneuburg ihre Alma mater gefunden, und die meisten derer, die in ihrer Heimat heute eine führende Rolle im Wein- oder Obstbau oder in der Landwirtschaft spielen, rühmen sich Klosterneuburger Absolventen zu sein.

1893 hat Babo die Stätte seiner Tätigkeit verlassen. Nicht lange sollte ihm ein beschaulicher Lebensabend beschieden sein, am 16. Oktober 1894 verschied er nach langem qualvollem Leiden im Alter von 68 Jahren. Ganz Klosterneuburg nahm an der Trauer teil, das Ministerium, die Behörden, prominentesten Persönlichkeiten, ein unabsehbarer Zug von Kollegen und Schülern geleiteten ihn, den immer rastlosen zur letzten Ruhestätte. — Ein Raunen aber ging durch die alten Zypressen des Friedhofes: Mit Babo hat Klosterneuburg seinen bedeutendsten Direktor verloren.

Babos Schaffen zu schildern fällt außerordentlich schwer. Es gibt kaum ein Arbeitsgebiet, in dem er nicht mit neuen Ideen aufgetreten wäre! Es gibt kein Gebiet der Landwirtschaft, das er nicht aus eigener Anschauung gekannt hätte. Dazu kommt, daß Babo nicht nur ein ausgezeichneter Lehrer, sondern zugleich auch ein überaus gewandter vortrefflicher Journalist war, daß er überdies als echter Forscher stets das wesentliche vom unwesentlichen zu trennen vermochte und niemals den roten Faden, die gerade Linie verlor. Wir wollen im folgenden versuchen, diese einzelnen Seiten seines Wesens und Wirkens zu verfolgen.

Babo als Lehrer. Der wahre und wahrhaftige Lehrer muß nicht nur ein tüchtiger Fachmann sein, er muß vor allem die Fähigkeit völliger Anpassung an die Zuhörerschaft besitzen. Anhänglichkeit und Verehrung werden zum Gradmesser für diese Fähigkeit. Babo verstand es in ganz hervoragendem Maße, sich auf seine Zuhörer einzustellen. In der Schule selbst, da war er der liebevolle Führer und väterliche Freund, im gemütlichen Plauderton brachte er in seinem uns Österreicher so anheimelnden Badener Dialekt seinen Schülern alle auch die schwierigsten Probleme bei. Und wenn man heute alte Knaben, die Babo noch als Lehrer hatten, fragt: wie es denn gewesen sei bei Babo, da leuchten unter silbergrauen Braunen die Augen im Erschauen schöner Erinnerungsbilder und voll dankbarer Anerkennnug für den großen Meister. Die große Anpassungsfähigkeit Babos an das Publikum gestattete ihm ebenso sehr vor Hochschülern wie vor Bauern zu sprechen, wir sehen darum Babo nicht nur als Dozenten an der Hochschnle für Bodenkultur in Wien, sondern gleichzeitig auch als erfolgreichen Kursleiter und Versammlungsredner draußen in den Weinbaugemeinden. Seine kräftige Stimme verbürgte ihm auch vollen Erfolg in großen Versammlungen, wie zum Beispiele bei einem Vortragszyklus der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft in Wien im Jahre 1865. Babo hat in Klosterneuburg eine Einrichtung getroffen die sich in der Folgezeit ausgezeichnet bewährt hatte: regelmäßige Spezialkurse über Kellerwirtschaft, Reblausbekämpfung, Rebenveredelung usw., zu denen alte und junge Schüler



Der Kuchlhof im Chorherrenstifte, in dem Babo die Weinbauschule 1860 einrichtete.

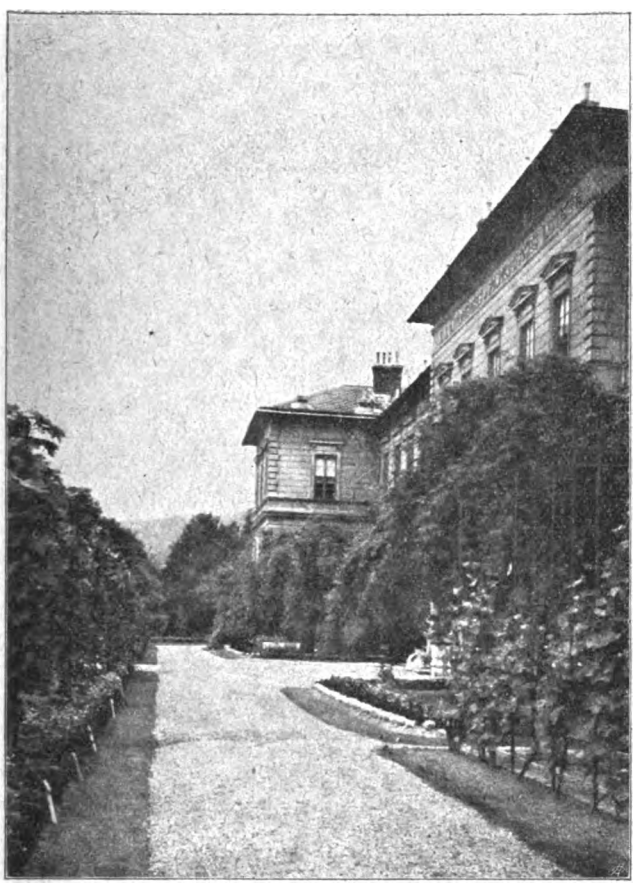
stets in Massen aus allen Teilen der Monarchie gepilgert kamen. Als ständiges Mitglied der Lehramtsprüfungskommission für Wein- und Obstbau und Kellerwirtschaft legte er damals schon den Grundstock für die ausgezeichnete Qualität der Lehrerschaft an den österreichischen landwirtschaftlichen Schulen.

Babo als Fachmann. Das reiche Wissen, das Babo bereits bei seiner Berufung nach Österreich aus Deutschland mitgebracht hatte, kam ihm beim Aufbau der Klosterneuburger Schule sehr zu statten. In kurzer Frist entstanden Musteranlagen, die nicht nur als Beispiel dienen sollten, sondern zugleich die Versorgung Österreichs mit erstklassigem Rebmaterial wie Obstbäumen bezweckten. Der schon in den ersten Jahren errichtete Versuchsweingarten beim schwarzen

Digitized by Google

Kreuz, die stiftlichen Weingärten, dann die große Obstbaumschule am Greindlhof entwickelten sich in kaum 10 Jahren zu einem Mekka des heimischen Wein- und Obstbaues. Alljährlich besonders seit der Reblausinvasion und den in Klosterneuburg zuerst durchgeführten Rekonstruktionsarbeiten pilgerten die Landwirte in Scharen nach Klosterneuburg, hier zu lernen. Schnittreben wie Obstbäume wurden zu vielen Hunderttausenden in alle Teile der Monarchie versandt.

Auch in Klosterneuburg hat sich Babo mit dem Tabakbau befaßt, die Spanngeräte im Weinbau versucht, sich mit der Bodendüngung sehr eingehend beschäftigt, den Schnitt



Das neue Gebäude in das Babo 1877 übersiedelte.

und die Erziehung anderer Weinbaugebiete versuchsweise nach Klosterneuburg getragen, die Abhängigkeit der Sorten vom Klima und Boden studiert, den Einfluß der Tauwurzeln als erster richtig gewertet, zahlreiche Versuche zur Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen ausgeführt, und im Zusammenhange mit der Reblausinvasion geradezu bahnbrechend an der Rebenveredlung und Amerikanisierung der Weingärten mitgearbeitet. Weder im Keller noch im Weingarten befinden wir irgend eine wichtige Frage, die nicht vorübergehend oder dauernd sein Interesse gefesselt und zur Lösung angeregt hätte. Namentlich in der Kellerwirtschaft war er bemüht, die vielfach alten und unvollkommenen Methoden durch bessere zu ersetzen. Im Klosterneuburger Schulkeller hat er eine Musteranlage geschaffen, die Klosterneuburger Mostwage geht auf Babo zurück, er hat den günstigen Einfluß der Lüftung des Mostes auf die Gärung und den Ausbau des Weines erkannt und die Mostpeitsche eingeführt, er hat sich mit dem Alkoholisieren des Mostes, mit dem Konservieren von Trauben und Most, mit dem Erwärmen der Moste, mit der vergleichenden Prüfung von Weinpressen, mit der Behandlung der Jungweine, dann der Flaschenweine, der Verwendung des Schwefels im Keller und zahllosen anderen Fragen befaßt, er hat sich um das Studium der Weinkrankheiten und deren Heilung bemüht, und so nicht nur dem Weinbau, sondern ebenso auch der Kellerwirtschaft eine durchaus moderne Arbeitsrichtung gegeben. Nicht minder verdankt auch der Obstbau Babo sehr wichtige Verbesserungen, Obstschnitt, Baumschulbetrieb, Obstsortenfrage und vieles andere befaßten ihn Zeit seines Lebens.

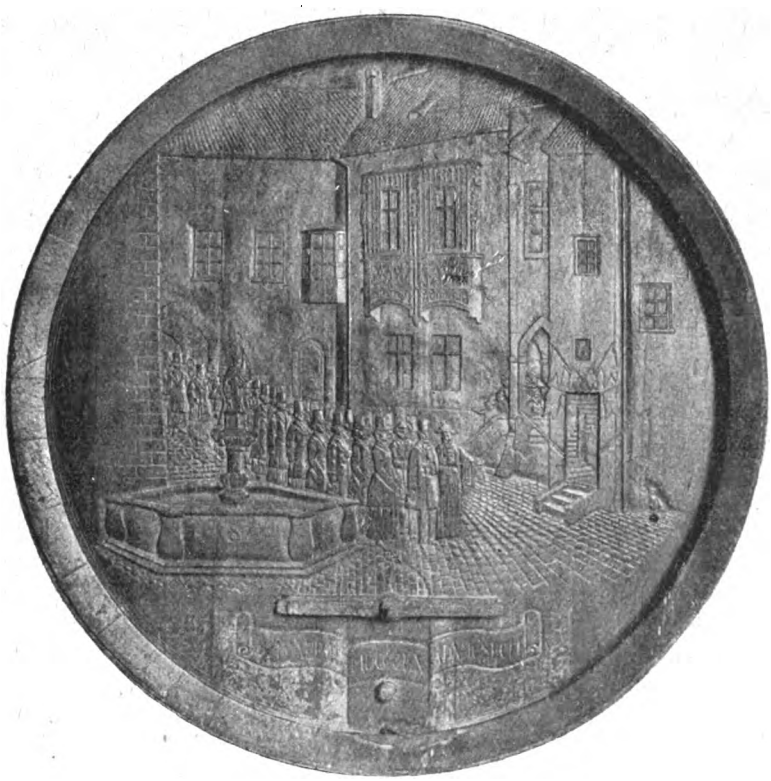
Babo und die Reblaus. Wenn wir hier diese Gegenüberstellung gesondert herausgreifen, so geschieht das deshalb, weil gerade hierin Babo in den Siebzigerjahren völlig ungerechtfertigten Angriffen ausgesetzt gewesen war, und mancher von den stets vorhandenen Neidern die Gelegenheit gerne benützen wollte, den großen Mann, der die anderen turmhoch überragte, damit auf die Mittelmäßigkeit der großen Massen herunterzunivellieren. Babo hatte etwas Unerhörtes begangen: Er hat die Reblaus nach Österreich gebracht! Ja, es war tatsächlich so! Mit Reben, die Babo bezogen hatte, war auch die Reblaus mitgekommen und 1872 ist sie im Klosterneuburger Versuchsweingarten das erstemal für Österreich festgestellt worden. Große Erregung! Lebhafte Debatte! Und augurenhaft tauschen die „Kleinen" vielsagende Blicke: Also deshalb haben wir Babo nach Österreich berufen! Lange Jahre nach dem Tode Babos noch um 1910 bezeichnete ein Pfahl im Schulweingarten die Stelle, von wo die Verseuchung Österreichs ihren Ausgang genommen hatte. Babo selbst, der gerade, ehrliche Charakter machte aus diesem Verhängnis kein Hehl und bekannte sich offen schuldig. Und vom ersten Augenblicke an war er unablässig bemüht, ein taugliches Mittel zur Bekämpfung zu finden.

Heute, wo wir in Österreich die schwerste Zeit des Kampfes bereits hinter uns haben, wo wir den Weinbau durch die Rekonstruktion wieder auf eigene Füße gebracht haben, und alte durch die Reblaus vernichtete Rieden wieder zunehmend im Prange der Reben stehen, denken wir wesentlich anders. Die Reblausinvasion hätten wir in unserem Klima nicht aufhalten können. Früher oder später hätten wir diesen Feind mitten in unseren Weinbergen gehabt, genau so wie alle anderen Länder, die das deutsche Beispiel nicht nachmachen konnten. Und vielleicht war es gut so, daß Babo selbst das Verhängnis passierte. Nur so hatte er Gelegenheit, unmittelbar an der Ersinnung wirksamer Abwehrmaßnahmen mitzuarbeiten; er hat zuerst den Schwefelkohlenstoff in Österreich verwendet, er hat sich sehr eingehend mit der Widerstandfähigkeit gewisser Rebsorten befaßt und zugleich mit Rathay viele wichtige Vor- und Nebenfragen der Reblausbiologie gelöst. Er hat als erster die Unterlagsfrage in ihrer vollen Bedeutung erkannt und mit dem Rebenveredeln begonnen. Freilich hat er manchen Mißgriff getan, aber gerade dadurch seinen Nachfolgern die Wege geebnet. Die Unvollkommenheit der Veredlungstechnik damals hatte freilich das vorhandene Mißtrauen in die neue Art der Weinrebenkultur immer wieder ge-

Digitized by Google

stachelt und Babo manche Schwierigkeiten geschaffen. Die große Idee aber, die für Österreich einzig mögliche Lösung der Reblausfrage, das Kompromiß mit der Reblaus durch Verwendung der Unterlagsreben — die Extinktion, die in Deutschland allgemein in Gebrauch steht, ist bei uns von Haus aus aus mannigfachen Gründen undurchführbar gewesen — die stand in Babo's Überzeugung fest und hat sich schließlich siegreich durchgerungen. Babo durfte noch erleben, den Versuchsweingarten in Klosterneuburg völlig regeneriert zu sehen. So war es also ein Glück — nicht daß Babo die Reblaus brachte, sondern daß dieses Verhängnis seine ganze Kraft in Anspruch nahm, die richtige Lösung zu suchen und zu finden. Babo wurde zum Begründer des Amerikanerweinbaues in Österreich.

Babo als Schriftsteller. Wie bereits bemerkt, war er ein Meister der Feder, wohl ein Erbteil von seinem Vater. Die schriftstellerische Tätigkeit Babos war außerordentlich fruchtbar, die Themen vielseitig. Wir sehen ihn sowohl als Schriftleiter einer Reihe von Zeitschriften wie auch als nicht minder glücklichen Verfasser einzelner Werke. Babo redigierte von 1854 bis 1857 das „Landwirtschaftliche Korrespondenzblatt für das Großherzogtum Baden", gab 1866 den „Kalender für den österreichischen Landwirt" heraus, gründete im Jahre 1869 „die Weinlaube", eine Zeitschrift für Weinbau und Kellerwirtschaft, die in gleicher Form bis 1893 bestand und später in der „Allgemeinen Weinzeitung" ihre Fortsetzung fand, die Verfasser dieser Zeilen leitet und die wiederum Organ der Klosterneuburger Lehranstalt ist. Von 1872 bis 1893 gab er den „Illustrierten Weinbaukalender" heraus, zusammen mit R. Stoll; 1876—1878 eine Wochenschrift für Obstbau, Sortenkunde und Obstbenützung: „Der Obstgarten"; von 1884 bis 1892 eine eitschrift für Land- und Hauswirtschaft, Obst- und Gartenbau: „Auf dem Lande"; endlich 1893 knapp vor seinem Tode als Zeitschrift für Obst- und Gartenbau: „Der Obstgarten". Die für uns wichtigste Zeitichrift bleibt die Weinlaube, in welcher Babo wohl zu allen Fragen des Weinbaus und der Kellerwirtschaft Stellung nahm. Neben den schon erörterten Fragen erwähnen wir hier zahlreiche Sortenbeschreibungen, die Einführung ständiger Weinkosten, Fragen des Weinmarktes, die Gründung von Genossenschaften usw. Babo hat in Wort und Schrift Österreichs Weinbau geführt und wirtschaftlich außerordentliche Verdienste erworben.



Der im Schulkeller verwahrte Faßboden mit dem von Babo eigenhändig geschnitzten Relief, welches die feierliche Eröffnung der Weinbauschule im Jahre 1860 darstellt.

Daneben sind aus seiner Feder vorzügliche Einzelwerke erschienen, wie: „Der Tabak und sein Anbau" (Karlsruhe), Landwirtschaftliche Tafeln für Obst- und Weinbau, Kellerwirtschaft und Düngerlehre, dann ein zweibändiges Buch: Natur und Landbau für Landwirtschaft und ihre Hilfswissenschaften, dann das Standardwerk des Weinbaues; das Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft, dessen erste Auflage 1881 erschienen ist und an dessen weiteren Bänden sein Schwiegersohn Direktor E. Mach mitgearbeitet hatte. Aus den vielen Einzelpublikationen wollen wir nur noch die Kultur und Beschreibung der amerikanischen Weinreben, das Weinbuch erwähnen. Sein größtes Werk, der — wie er kurz genannt wird „Babo" hat kürzlich die vierte Auflage erlebt.

Babo hat sich in seinen Werken ein unvergängliches Monument gesetzt; er hat nicht nur Aufklärung in das Volk getragen, er hat auch die wissenschaftlichen Probleme hervorgesucht, teilweise selber gelöst, teilweise ihre Lösung angeregt. Sein Schaffen hat natürlich neben den vielen Neidern auch viele begeisterte Anhänger und Anerkennung gefunden. Er wurde im Laufe der Jahre Ehrenmitglied, oder korrespondierendes Mitglied vieler inländischer und ausländischer Vereine, Körperschaften und Gesellschaften, kein Kongreß verging ohne seine tatkräftige Mitarbeit, wir finden ihn als Vizepräsidenten bei den beiden Weinbaukongressen Österreichs in Wien 1879 und Bozen 1886, wir finden ihn auf der Wiener Weltausstellung im Jahre 1873, auf der landwirtschaftlichen Ausstellung 1890.

Babo, dessen Auge vor mehr als 30 Jahren erlosch, Babo, der der Klosterneuburger Alma mater das Fundament gegeben hat, er, der ihre Weltgeltung begründet hat, ist uns zum Symbol geworden und geblieben. Symbol der nie erlahmenden Schaffensfreudigkeit, der wissentschaftlichen Gründlichkeit, der Vormachtstellung Klosterneuburgs im Wein- und Obstbau im Rahmen der alten Donaumonarchie und darüber hinaus. Die magische Kraft seiner Persönlichkeit die lange nach seinem Tode dem alten Klosterneuburg über manche Klippe hinweg den Weg zu neuen Erfolgen wies, die Maßstab auch für spätere Zeiten blieb, die uns wie ein Spiegel erschauen ließ, ob und in welchen Belangen

Digitized by Google

wir das hohe Vermächtnis unseres ersten Direktors, seine Wünsche, Forderungen, Ziele eingelöst haben, sie läßt uns auch mutvoll in eine bessere Zukunft schauen, in eine Zukunft, da die Wogen der Verelendung, die auch die Grundmauern Klosterneuburgs umbranden, abgeebbt und die dunklen Wolken, die sich da und dort dräuend ballen, vom Firmament wieder verschwunden sein werden.

Und noch eins: Babo, der stramme Sohn seiner badischen Heimat, hat nicht nur Österreichs Weinbau zur Weltgeltung gehoben, er hat zugleich das Band zwischen den Weinbauern hüben und drüben unzerreißbar geknüpft. Seither haben viele Wechselbeziehungen stattgefunden: der frühere Direktor der Marburger Weinbauschule in Steiermark Goethe war unseren Brüdern draußen nicht minder bekannt wie sein Nachfolger Ökonomierat Zweifler, von seiner Tätigkeit in Geisenheim her, die Namen Kulisch, Mader und manche andere klingen gleich gut dies- und jenseits der rotweißen Grenzpfähle.

Diese enge Wechselbeziehung hat sich im Laufe der letzten Jahre erfreulicherweise vertieft; seit meiner Studienreise im Jahre 1921 und meiner persönlichen Fühlungnahme mit Kollegen und Freunden draußen haben sich Pilgerfahrten deutscher Kollegen immer häufiger eingestellt und sie, die entzückt ob des Gesehenen und nicht minder glücklich über die brüderliche Aufnahme bei uns, in die Heimat zurückgekehrt sind, sie sind heute begeisterte Apostel für unseren österreichischen Weinbau, für Österreichs Land und Leute. Wie fest die Bande zwischen den Schwesternanstalten Klosterneuburg, Geisenheim, Veitshöchheim usw. sind, das kam in den Zeiten der schweren Not zum Ausdruck, da unsere Schüler ihre kleinen Ersparnisse zusammentrugen, ihren Kollegen draußen zu helfen und die Fachkollegen selber einander gerne zu Hilfe eilten.

Babos ungeschriebenes Testament wirkt fort: In wenigen Jahren hoffen wir Österreicher, den deutschen Weinbauverband in einem unserer schönsten Weinbaugebiete zu einem Weinbaukongreß in Österreich begrüßen zu können. Wir hoffen, das Versprechen damit voll und würdig einlösen zu können, das seit 1921 steht, wir hoffen, den deutschen Kollegen viel und schönes bieten zu können, nicht nur in fachlicher Hinsicht, sondern auch in manchen vortrefflichen Proben, die erst eine künftige Sonne reifen wird.

Und wenn Ihr, Ihr Freunde und Kollegen aus Deutschlands sagenumsponnenen Weinlanden und Weinbergen in Sonderdampfern die Donau herabkommen werdet, den gleichen Weg, den viele Jahrhunderte früher die Nibelungen fanden, wenn Ihr dicht hinter den märchenumwobenen Zinnen, Türmen und Felsennestern der Wachau in den alten deutschen Donaustädten, von tausenden Flaggen, Fahnen und Wimpeln begrüßt, an Land gehen werdet, dann soll Euch der Vater des österreichischen Weinbaues, August Wilhelm Freiherr von Babo vor das geistige Auge treten, er, der Klosterneuburg zu dem gemacht hat, was es heute ist, er, dessen Name fortleben wird bis in späte Tage!

Babo ist tot — es lebe Babo!

❖

Richtlinien für die nächstjährige Rebschädlingsbekämpfung.

Am 28. Oktober tagte im Römer in Frankfurt a. M. unter dem Vorsitze von Direktor Dr. Müller-Freiburg der Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes gemeinsam mit den Vertretern der Mittel und Apparate zur Rebschädlingsbekämpfung herstellenden Firmen. Zweck der Sitzung war eine gründliche Aussprache über die Erfolge der diesjährigen Versuche mit den verschiedensten Schädlingsbekämpfungsmitteln und die daraus für die künftige Schädlingsbekämpfung zu ziehenden Lehren. Über die Ergebnisse der diesjährigen Versuche berichteten in ausführlicher Weise für das preußische Weinbaugebiet Direktor Pfeiffer von der Provinzial-Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Bad-Kreuznach, Direktor Bernhard von der Provinzial-Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Ahrweiler, Direktor Kotzel von der Weinbauschule in Bullay und Dr. Zillig von der Zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt in Trier. Den Bericht für die Pfalz erstatteten Oberstudiendirektor Prof. Dr. Zschokke und Prof. Dr. Stellwaag, Neustadt, für Franken Dr. Gerneck, Veitshöchheim. Für Hessen berichtete Direktor Ökonomierat Fuhr, Oppenheim, für Baden Regierungsbotaniker Dr. Kotte, Freiburg, für Württemberg Dr. Kramer, Weinsberg. An diese Berichte schloß sich eine sehr angeregte und ausgiebige Aussprache, an der sich besonders auch die Vertreter der Schädlingsbekämpfungs-Industrie beteiligten.

Als Ergebnis der Aussprache konnte der Vorsitzende folgende für die Weinbau-Praxis bestimmte Richtlinien aufstellen:

1. Bekämpfung der Peronospora.

Zur Bekämpfung der Peronospora kommen in erster Linie Spritzmittel in Betracht. Ob pulverförmige Mittel (Zerstäubungsmittel) zur Niederhaltung der Peronospora genügen, ist bis jetzt noch nicht einwandfrei geklärt. Dort, wo ausgesprochenes Peronospora-Klima herrscht, reichen Zerstäubungsmittel nicht aus.

Für die Winzer können zur allgemeinen Anwendung gegen Peronospora für das nächste Jahr folgende Spritzmittel als wirksam und bewährt empfohlen werden:

1. Kupferkalkbrühe.
2. Nosperalkalkbrühe.
3. Nosprasenbrühe (gleichzeitig zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms).

2. Bekämpfung des Mehltaus (Oidium).

Hier kann den Winzern nach wie vor gemahlener (Ventilato) Schwefel empfohlen werden. Bewährt hat sich auch Sulfurella-Schwefel. Keine Bedenken bestehen gegen die Verwendung von Dispersem-Schwefel.

3. Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms.

Zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms empfiehlt der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung der Weinbau-Praxis folgende Mittel:

Digitized by Google

a) Spritzmittel:

1. Nikotin
2. Nosprasen
3. Uraniagrün
4. Urbansgrün
5. Silesiagrün

b) Zerstäubungsmittel

1. Silesia-Zerstäubungsmittel
2. Dr. Sturmsches Mittel
3. Urania-Zerstäubungsmittel
4. Zerstäubungsmittel „Hinsberg" 1922
5. Zerstäubungsmittel Höchst

Der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung macht darauf aufmerksam, daß bei den Zerstäubungsmitteln unter Umständen durch klimatische Einflüsse verursachte Verbrennungen entstehen können, die bei den verschiedenen Traubensorten verschieden stark sein können. Besonders empfindlich gegen Verbrennung ist z. B. der Elbling.

4. Bekämpfung der Botrytis (Stielfäule).

Diese läßt sich nur bekämpfen durch 300—400 g Kottonoel-Schmierseife, die man je hl der Spritzbrühe (Kupferkalkbrühe, Nosperalkalkbrühe) beigibt. Bei Verwendung anderer, schlechter Schmierseifen können Reifeverzögerungen eintreten.

5. Bekämpfung des Roten Brenners.

Zur Bekämpfung des Roten Brenners wird die Anwendung von Kupferkalkbrühe und Nosperalkalkbrühe empfohlen. Es muß jedoch sehr frühzeitig gespritzt werden, wenn ein Erfolg erzielt werden soll.

6. Bekämpfung der Kräuselkrankheit.

Gegen die Kräuselkrankheit wird die Verwendung von Solbarbrühe empfohlen.

7. Bekämpfung des Dickmaulrüßlers.

Gegen diesen Schädling haben sich Uraniagrün und die verschiedenen anderen obenerwähnten Grüne bewährt und können empfohlen werden.

Alle diese vorerwähnten Bekämpfungsmittel kann der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung auf Grund der früheren und der diesjährigen Versuchsergebnisse der Weinbau-Praxis zur allgemeinen Anwendung empfehlen. Vor allen anderen Mitteln, die vielleicht auch brauchbar sein können, aber noch nicht genügend ausgeprobt sind, warnt der Ausschuß die Winzer ausdrücklich. Mit diesen anderen Mitteln können wohl kleinere Versuche angestellt werden, sie dürfen aber nicht allgemein angewendet werden, wenn sich der Winzer vor schweren Schäden bewahren will.

Es ist sehr begrüßenswert, daß der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes den Winzern für die nächstjährige Schädlinsbekämpfung die vorstehenden Richtlinien an die Hand gegeben hat.

Im weiteren Verlauf der Sitzung des Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung bezeichnet Direktor Dr Müller, Freiburg, als Folgerungen, die aus dem Heuwurmjahre 1925 für die künftige Heu- und Sauerwurmbekämpfung zu ziehen sind, folgende:

1. Wenn auch an manchen Stellen Mißerfolge bei der Anwendung von Chemikalien zur Wurmbekämpfung erzielt wurden, so ist diese Art der Bekämpfung doch die aussichtsreichste.
2. Spritzmittel haften besser und wirken anhaltender. In Gegenden mit viel Regen sind diese darum den Zerstäubungsmitteln vorzuziehen.
3. Der Zeitpunkt für die Bekämpfung ist ausschlaggebend. Es muß zweimal vor der Rebblüte gespritzt werden, einmal genügt in Wurmjahren nicht.
4. Es müssen viel größere Mengen Spritzflüssigkeit verwendet werden als allgemein üblich, sonst können nicht alle Gescheine vergiftet werden.
5. Bei sehr starkem Auftreten des Heu- und Sauerwurms muß unter Umständen der Prozentgehalt der Bekämpfungsmittel an Arsen erhöht werden.
6. Es ist zu empfehlen, bei der Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms mit Arsenmitteln ein gemischtes Verfahren anzuwenden, nämlich in erster Linie Spritzmittel gegen den Heuwurm und Zerstäubungsmittel gegen den Sauerwurm.
7. Es muß jedes Jahr die Heu- und Sauerwurmbekämpfung durchgeführt werden, auch wenn der Schädling nicht so stark auftritt.

Dr. Zillig, von der Zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt in Trier, berichtete dann über die Vor- und Nachteile der verschiedenen Apparate zur Schädlingsbekämpfung und machte verschiedene Verbesserungsvorschläge. Die anwesenden Vertreter der betreffenden Industriezweige sagten eine Berücksichtigung der Vorschläge zu.

Nach fünfstündiger Dauer schloß die sehr bedeutsame Sitzung, von der zu hoffen ist, daß sie dem deutschen Weinbau zum Nutzen gereicht.

Kleine Mitteilungen

Die Gelatine als Schönungsmittel.

Gelatine, die zur Weinschönung verwendet werden soll, muß farb- geschmack- und geruchlos sein. Sie darf keine Bestandteile enthalten, welche dem Weine bei der Schönung sich mitteilen könnten. In Frage kommt daher nur Material, wie es die weiße Blättergelatine von Merck-Darmstadt darstellt, die in jeder Hinsicht den gestellten Anforderungen genügt. Das französische Fabrikat Lainé, welches den Vorzug leichterer Lösbarkeit besitzen soll, steht in der Reinheit der weißen Blättergelatine nach. Die Verwendung roter Gelatine zur Behandlung von Rotweinen ist nach dem Weingesetz verboten.

Gelatine ist ein leimartiger Körper. Der beim Schönen wirksame Stoff ist das Glutin, welches mit dem Gerbstoff des Weines sich verbindet, in Flocken sich ausscheidet und die trübenden Bestandteile einschließt und mit zu Boden reißt. Gelatine wird zur Schönung gerbstoffreicher und braun gewordener Weine gebraucht, die entfärbt werden sollen.

Jeder Wein schönt sich, soweit die Erfahrung lehrt, mit einer bestimmten Menge eines Schönungsmittels, die durch Versuche im kleinen festzustellen ist. Bei Verwendung von Gelatine ist gleichzeitig zu ermitteln, ob nicht ein Tanninzusatz erforderlich ist, der sich nach den gesetzlichen Bestimmungen bis auf 10 g pro hl belaufen darf. Ist Tannin zur Durchführung der Schönung notwendig, so wird die gefundene Menge in einigen Litern Weines aufgelöst und dem Fasse zuerst zugefügt. Sodann folgt ein bis zwei Tage später der Gelatine. zusatz. Bei Herstellung der Gelatineschönungslösung muß man vor allem darauf achten, daß der Wein, in dem die Gelatine aufgelöst wird, 35° C. nicht übersteigt, da bei höheren Temperaturen die Schönungs-

Digitized by Google

fähigkeit der Gelatine beeinträchtigt wird. Nach dem Erkalten verdünnt man die Schönungslösung soweit, daß ihre Konzentration 1/4%ig ist, also 2,5 g in 1 l enthält. Mittels eines Sauberen Hirsebesens wird die verdünnte Lösung bis zum Schäumen geschlagen und nach und nach dem Faß zugesetzt. Dabei muß das Schönungsmittel, wie vor dem auch das Tannin, mit dem Wein in innigste Berührung gebracht werden, was bei kleinen Gebinden mittels Rührkette oder Rührlatte, bei großen Fässern durch Umpumpen geschieht. Zu diesem Zwecke wird das Faß unten angestochen, der Saugschlauch der Pumpe mit dem Anstich-Hahnen verbunden und der mit dem Spannhahnen und Hundskopf versehene Druckschlauch in das Spundloch hineingehängt.

Gelatineschöne soll im immer frisch sein! Geßner.

Der deutsch-italienische Handelsvertrag.

Am 31. Oktober wurde der deutsch-italienische Handelsvertrag abgeschlossen. Dabei wurden folgende Weinzollsätze pro Doppelzentner vereinbart.

Tischwein weiß in Faß 45 RM.
„ rot „ „ 32 „
Dessertwein „ „ 32 „

Stellt man dem die Zollsätze des deutsch-spanischen Handelsvertrages gegenüber mit 30 RM. für weißen Tischwein
20 „ „ roten „
25 „ „ Dessertwein, so kann mit Genugtuung festgestellt werden, daß die deutschen Weinbauvertreter in Rom etwas erreicht haben, das ist auch daraus zu entnehmen, daß die italienischen Weinzeitungen das Ergebnis ungünstig beurteilen.

Der Vertrag soll am 15. Dezember in Kraft treten. Bis dahin wird darum noch zum Zollsatz des deutsch-spanischen Handelsvertrages Wein aus Italien eingeführt werden.

Die Pfalz wehrt sich gegen die Amerikanerreben.

Die Bezirksbauernkammer in Landau behandelte in ihrer letzten Sitzung auch den Anbau der Amerikanerreben an der Oberhaardt. Dabei wurde betont, daß im Rheingau und in Baden die Erfahrungen mit dieser Rebe nicht günstig seien. Die Gefahren lägen vor allem in der Beeinträchtigung der Qualitätsweine und ihres Absatzes, wie in der mangelhaften Reblauswiderstandsfähigkeit. Den Winzern wurde von der Kammer auf Grund dieser Tatsache der Vorschlag unterbreitet, daß der weitere Anbau der Amerikanerreben innerhalb der Pfalz verboten werden müsse, ferner müsse das in Verkehrbringen der Hybridenweine auf Grund des Weingesetzes von 1909 gleich dem Inverkehrbringen von Hefe- oder Tresterweinen verboten und eine diesbezügliche Änderung des Weingesetzes sofort beantragt werden.

Das neue Weinsteuergesetz.

Die Weinsteuer beträgt bekanntlich vom 1. August 1925 bis 30 September 1927 für Traubenwein 15%. Sie wird am fünfzehnten Tage des dritten Monats, der auf den Monat folgt, in dem die Steuerschuld entstanden ist, fällig. Wird der Zahlungstermin nicht eingehalten, so sind Verzugszinsen und evtl. weiter entstandene Beitreibungskosten zu entrichten.

Ein Zahlungsaufschub nach § 105 Abs. 1 der Reichsabgabenordnung findet für die Weinsteuer nicht statt. Die Anmeldung zur Versteuerung von Wein, für den durch Lieferung oder Entnahme im Laufe eines Monats eine Steuerschuld entstanden ist, ist der Zollstelle in zweifacher Ausfertigung einzureichen; sie muß spätestens am fünfzehnten Tage des folgenden Monats bei der Zollstelle eintreffen. Für die Anmeldungen sind zunächst die bisherigen Vordrucke für Faß- und Flaschenweine zu benutzen, und in Spalte 7 der Anmeldung für Flaschenweine ist als Entgelt oder der gemeine Wert, von denen die Steuer zu berechnen ist, für 1 Liter oder 1 Flasche stets der Wert ohne Steuer und nicht wie bisher nach Belieben des Abgebers bald mit und bald ohne Steuer einzutragen. Dasselbe gilt auch für die Eintragungen in den Weinsteuerbüchern. Von den beiden abzugebenden Versteuerungs-Anmeldungen erhält der Abgeber nach Berechnung der Weinsteuer die Zweitausfertigung zurück, um sie als Beleg dem Weinsteuerbuch beizufügen. In dem Weinsteuerbuch ist alsdann nicht wie seither als Nachweis der erfolgten Zahlung die Nummer des Einnahmebuchs, sondern die Nummer der Versteuerungsanmeldung, wie sie auf der Vorderseite links oben von der Zollstelle vorgetragen wird, einzutragen.

Wer Wein gegen Entgelt an Verbraucher liefert, hat, wenn durch diese Lieferung eine Steuerschuld entsteht, dem Verbraucher eine Rechnung auszustellen, aus der Name und Wohnort des Lieferers und des Beziehers, der Tag der Ausstellung, die Art, Bezeichnung und Menge des Weines, sowie das Entgelt (Verkaufspreis) und der Steuerbetrag ersichtlich ist.

Das Weinsteuerbuch ist in einem dauerhaften Umschlag zu heften und mit fortlaufenden Seitenzahlen zu versehen. Die Zahl der Seiten des Buches ist vom Betriebsinhaber vor Beginn des Gebrauches auf der ersten Seite anzugeben und vom Aufsichtsbeamten zu bestätigen. Die Eintragungen in das Buch müssen mit Tinte und nicht mit Tintenstift bewirkt werden. Rdr.

Weinhandel und Winzergenossenschaften.

Auf Einladung des Badischen Winzerverbandes fand am 5. November in Freiburg eine Sitzung von Vertretern des Weinbaus und Weinhandels statt. Zweck dieser Aussprache war, die Beziehungen zwischen Weinhandel und Winzergenossenschaften, die sich in letzter Zeit bedeutend zuzuspitzen drohten, klarzustellen. Der Weinhandel ist bekanntlich in seinem Hauptorgan, der „Deutschen Weinzeitung", gegen solche Winzergenossenschaften vorgegangen, die auch an Private Wein abgesetzt haben und ist dies fast einer Boykottierung gleichgekommen. Andererseits haben die Winzergenossenschaften geltend gemacht, daß sie zu dieser Maßnahme gezwungen waren, da der Handel ihren Wein nicht aufgenommen habe. Bei dieser Sitzung wurden alle einschlägigen Fragen reiflich erwogen und besprochen und wurde folgende Resolution gefaßt:

„Der badische Weinhandel, soweit er in der Vereinigung badischer Weinhändler zu Freiburg im Breisgau zusammengeschlossen ist, erklärt, gegenüber den badischen Winzergenossenschaften unvoreingenommen und zu regen gegenseitigen Geschäftsbeziehungen im Rahmen des wirtschaftlich Möglichen bereit zu sein, falls die einzelnen Winzergenossenschaften den Weinabsatz im Kleinen nicht betreiben und auch sonst alles unterlassen, was geeignet ist, die Belange des Weinhandels zu schädigen. Weiterhin wollen sich Weinbau und Weinhandel in dem Bestreben vereinigen, den Weinabsatz zu fördern."

Wenn diese Entschließung vorerst auch keine Änderung der Lage schafft, so hat sie doch dazu beigetragen, dem Kampf die Spitze abzubrechen und wenn der Handel nunmehr nach Möglichkeit die Winzergenossenschaften bei seinem Einkauf berücksichtigt, werden Zustände vermieden, wie sie sich am Rhein und an der Mosel ergeben haben.

F. v. G.

Rundschau

Deutschland.

Die Bebauungskosten betragen für 1924/25 für 1 ha, an der Mosel 5770 M., in der Pfalz 3855 M., in Franken 4510 M., im Rheingau 4439 M., wenn man mit fremden Arbeitskräften arbeitet.

Die Weineinfuhr im September betrug in Fässern und Kesselwagen 77 750 Dz. gegen 27 976 Dz. im gleichen Zeitraum 1924. Vom Januar bis September 1925 wurden 697 980 Dz. eingeführt, gegen 376 155 Dz. im gleichen Zeitraum 1924.

Biologische Untersuchungsanstalt für Weinbau. Dem Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer hat das Reich zur Errichtung einer biologischen Untersuchungsstelle für Weinbau die nötigen Mittel zur Verfügung gestellt. Ob diese Anstalt in Trier, in Bernkastel-Cues oder in Traben-Trabach ihren Sitz erhalten soll — alle drei Städte haben sich darum beworben — ist noch unsicher.

Italien.

Die Weinausfuhr nach Deutschland wird jetzt mit allen Mitteln betrieben, weil man befürchtet, daß vielleicht schon vor dem 15. Dezember (letzter Termin) der neue Handelsvertrag in Kraft treten könnte, der für Italien weniger günstig ist, als der augenblickliche Zustand. Wenn bis zum Inkrafttreten des italienisch-deutschen Handelsvertrages zwischen Deutschland und Spanien noch kein Vertrag fertig gestellt ist, so tritt für Italien der 80-Mark-Zoll ein.

Spanien.

Ein Abbruch der Handelsvertragsverhandlungen mit Deutschland wird aus Spanien gemeldet, wahrscheinlich weil Spanien über den mit Italien abgeschlossenen Handelsvertrag verärgert ist.

Digitized by Google

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus Baden. Anfangs November wurden die letzten Spätlesen begonnen, wie am Blankenhornsberg, auf der Hochburg, beim Heiliggeistspital und beim Weinbauinstitut in Freiburg. Am 12. November beendigte das Weinbauinstitut seinen Herbst. Die Öchslegrade betrugen am Kaiserstuhl 100—110° bei Ruländer und bei Burgunder. Der Weinabsatz ging anfangs in den Gemeinden mit Qualitätslagen ziemlich flott, jetzt ist er auch da ins Stocken gekommen. In Feldberg (Markgrafschaft) wurden 50—75 M., in St. Georgen bei Freiburg, wo fast die gesamte Ernte ausverkauft ist, 80—85 M. je hl bezahlt.

Aus Franken. Von der Winzergenossenschaft Randersacker wurde eine Versteigerung von 1925er Naturmost durchgeführt. Bis auf das Ausgebot von Vorlesen der Lagen Spielberg und Teufelskeller ging alles in anderen Besitz über. Es wurden je Hektoliter 65—104 M. erlöst. In Iphofen wurden 300 hl neuer Wein zum Durchschnittspreis von 81 M versteigert Die großen Weingüter beendeten anfangs November die Spätlese, die bis 90° Öchsle erbrachten.

Aus der Pfalz. Das Weingeschäft ist allerorts sehr ruhig. Besonders ist die Nachfrage nach 1925ern sehr gering, obwohl sich derselbe schön entwickelt und probierfähig zeigt. Eine kleine Belebung der Nachfrage in 1923ern und 1924ern ist hier und da zu verzeichnen. Ersterer wurde mit 47 M, letzterer schön gebaut und rationell verbessert mit 48—50 M. je 100 Liter bewertet.

Aus Rheinhessen. Geschäftsgang sehr ruhig. Nach 1925ern ist wenig Nachfrage. Nur einzelne Verkäufe wurden getätigt, so in Neu-Bamberg 43—46 M. für verbesserte, 40—41 für Naturweine, in Gau Weinheim 44 M., in Gau Bickelheim 47 M. je hl.

Aus dem Rheingau, 14. Nov. 1925. Auch die großen Güter haben im Laufe dieser Woche die Lese beendet. Im mittleren Rheingau war die geerntete Menge gering; besser hat der untere und obere Rheingau abgeschnitten. Die Spätlese hat die Mostgewichte bis zu 90° Öchsle uud darüber gehoben. Der diesjährige Wein wird zu den mittleren Jahrgängen gezählt werden können. Trotzdem hat sich bis jetzt noch kein Herbstgeschäft entwickelt. Rdr.

Von der Mosel, Saar und Ruwer (Oktober 1925). Die Entwickelung der Trauben machte infolge der milden Oktoberwitterung günstige Fortschritte. Freilich konnte dadurch nicht mehr eingeholt werden, was durch die Ungunst der Witterung im August und September verdorben worden war. Die vom roten Brenner stark heimgesuchten Weinberge waren im Monat Oktober bereits mehr oder weniger entlaubt. Die Botrytis trat als Sauerfäule da erheblich in Erscheinung, wo der Sauerwurm nicht oder nicht rechtzeitig bekämpft worden war und daher zahlreiche Trauben angefressen hatte. Als Stielfäule richtete sie in der zweiten Monatshälfte besonders dort Schaden an, wo nicht mit Schmierseife gearbeitet worden war, sodaß in manchen Weinbergen in den letzten Monatstagen bis zu ein Drittel der Trauben am Boden lagen. Als Edelfäule trat Botrytis nur in ganz geringem Umfange gegen Ende des Monats auf. In manchen Qualitätslagen der Mittelmosel und der Saar bräunten sich an einzelnen Trauben bereits von Anfang Oktober ab eine Anzahl Beeren, welche bei leichter Berührung abfielen, ohne daß man an dem Stiel oder äußerlich an der nicht eingeschrumpften, aber unelastischen, und im Innern gebräunten Beere einen Krankheitserreger feststellen konnte. Bei zahlreichen Untersuchungen fand sich im Beereninhalt sowohl Botrytis als häufig gleichzeitig Dematium pullulans, ein als Weinschädiger bekannter Pilz, über dessen Schädlichkeit an Trauben aber bisher kaum Erfahrungen vorliegen. Es kann noch nicht gesagt werden, welcher von beiden Pilzen für das Absterben der Beeren in erster Linie verantwortlich zu machen ist. Derartige Trauben zeigten einen schlechten Geschmack und mußten daher gesondert gelesen und durch starkes Einschwefeln des Mostes eine schleimige Gärung vermieden werden.

Wenn auch in diesem Jahre Peronospora und Oidium im Weinbaugebiet der Mosel, Saar und Ruwer kaum auftraten, so genügten schon der rote Brenner und der in manchen Gemarkungen stark aufgetretene Sauerwurm um einen „neidischen Herbst" zu verursachen. Rechtzeitige und richtige Bekämpfung lohnte auch in diesem Jahre wiederum die aufgewendeten Mühen und Kosten. Hoffentlich werden alle Winzer, welche in diesem Jahre stark vom roten Brenner heimgesucht wurden, hieraus die Lehre ziehen und im nächsten Frühjahr sofort nach dem Austrieb die erste Spritzung vornehmen.

Die Traubenlese begann im Elblingweinbaugebiet der Obermosel vereinzelt bereits am 9., allgemein am 12. Oktober. Die erzielte Menge erreichte hier infolge ungünstig verlaufener Blüte und starken Auftretens des roten Brenners und gegen den Herbst hin zunehmender Sauerfäule im allgemeinen nicht einen halben Herbst. Die Qualität war bei 40—60 Grad Mostgewicht und 15—20 pro Mille Säure etwa dieselbe wie im Vorjahre. Im Rieslingweinbaugebiet begann die Lese an der Untermosel am 20, an der Mittelmosel und Saar erst in den letzten Oktobertagen. Die bisher amtlich festgestellten Mostgewichte bewegen sich im allgemeinen zwischen 55—65 Grad bei 13—17 pro Mille Säure, sodaß die Qualität etwas besser ausfällt als im Vorjahre und aus guten Lagen, in welchen die Mostgewichte erheblich höher sind, noch selbständige Weine erzielt werden können. Die Menge, welche, wie bereits erwähnt, sehr verschieden ausfällt, dürfte im allgemeinen ½ eines Normalherbstes ausmachen. In einzelnen Gemarkungen ist sie erheblich niedriger, während andere wiederum einen vollen oder nahezu vollen Herbst zu verzeichnen haben. Das Lesewetter war bisher, mit Ausnahme weniger Regentage, günstig. Die Holzreife ist im allgemeinen zufriedenstellend. Dr. Z.

Von der Ahr. Die Lese ist im allgemeinen beendet. Das Ergebnis der Ernte war hinsichtlich der Quantität durchweg zufriedenstellend, dagegen ließ die Qualität infolge der ungünstigen Witterung im Monat September stellenweise zu wünschen übrig Das Mostgewicht schwankte zwischen 60° und 95° Öchsle. Der Säuregehalt betrug 12,5‰ und mehr.

Für das Pfd. Trauben wurden durchschnittlich 0,24 M. bezahlt.

Die Winzer sind schon mit der Düngung und mit dem Graben der Weinberge beschäftigt. Mit dem Abkeltern der Rotweine hat man begonnen. Über die Güte des Weines ist noch wenig zu sagen, da er sich erst klären muß. Im Weingeschäft ist es zur Zeit ruhig, größere Abschlüsse kommen kaum zustande.

Aus der Provinz Sachsen. Mit dem Herbstergebnis kann das hiesige Weinbaugebiet sowohl was Menge als auch was Güte anbelangt, zufrieden sein. Mit Ausnahme des Gutedel, welcher schlecht durch die Blüte kam, gab es fast einen vollen Herbst. Die Mostgewichte sind teilweise sehr hoch — bei einem Fuder Freyburger Schweigenberg 112 Gr Öchsle — und gehen bei Qualitätsorten kaum unter 80 Gr. Auch die Säure ist gering. Durch die Einführung der Rebenveredelung ist es gelungen, dem früher herrschenden Sortenwirrwarr zu steuern, so daß minderwertige Sorten wie Elbling und Heunisch verschwinden, an deren Stelle Sylvaner und weißer Burgunder treten. Wa.

Spanien. Das Herbstergebnis war an den meisten Orten reichlich. Besonders große Erträge werden von der Ostküste und der „Mancha" gemeldet und es soll keine Übertreibung sein, wenn in einzelnen Dörfern sogar auf Weihkessel und andere geheiligte Gegenstände zurückgegriffen wurde, um die Trauben unterzubringen. Ebenso mußten die Gemeindeverwaltungen für eilige Herbeischaffung von Faßraum sich verwenden. Unter diesen Umständen ist es nicht zu verwundern, wenn die Traubenpreise überall niedrig blieben; man kann als Durchschnitt Pes. 1.— bis 1.15 per arroba von 11½ kg annehmen. Infolge Rückgang des französischen Franken sind die Exportaussichten nach Frankreich weiter zurückgegangen. Cette meldet für weiße Panadés 1924er 11,5—12° für Frcs. 107—110 pro hl, weiße Panadés 1925er Frcs. 103—106 pro hl frei Quai Cette.

Italien. Der Herbst, der dieses Jahr auffallend spät sich entwickelte, ist jetzt so ziemlich in allen Distrikten beendigt. Das Resultat dürfte quantitativ besser, als ursprünglich erwartet, ausgefallen sein. Das Trauben- und Mostgeschäft erfreute sich kurze Zeit einiger Belebung, ist aber bald abgeflaut, da der Handel überall Zurückhaltung beobachtet. Besser ist die Marktlage hinsichtlich der letztjährigen Weine, die fortgesetzt zu steigenden Preisen gesucht sind. Marsala meldet großes Angebot in Trauben, die nur mit Mühe unterzubringen waren, teils wegen des geringen Zuckergehalts, 16—20%, nur bei ausgesuchter Ware bis 24%. Bezahlt wurde zuerst Lire 4.— per 100 kg und Prozent Zucker, später nur noch

Digitized by Google

Lire 2.—, da durch anhaltendes Regenwetter die Trauben Einbuße erlitten.

Frankreich. Das Herbstergebnis, soweit es sich bis jetzt übersehen läßt, ist im allgemeinen befriedigend ausgefallen und dürfte hinsichtlich Quantum wenig hinter dem letztjährigen zurückbleiben.

Trotz der bis 15. Oktober eingeräumten Frachtermäßigung hat der Midi nur kleine Loose absetzen könne; größere Abschlüsse scheitern an der Divergenz der Ansichten zwischen Produktion und Handel. In Montpellier galten Rotweine 8—11° 54.— bis 74.— Fr. pro hl, Rosé 7.— bis 7,5 Fr. Grad hl, Weißweine 8.— Fr. Grad hl.

Im Bordeaux-Bezirk wird eine gute Mittelqualität in Aussicht gestellt. — Für kleinere Bordeaux sind 1800.— Fr. pro Tonne vom Export bezahlt worden. — Gegen diejenigen Produzenten, die unter ihre Gewächse Hybriden-Weine verwenden, wird neuerdings energisch vorgegangen. —

Burgund. In Pommard und Vohy hat der Wurm Schaden angerichtet. Hinsichtlich Farbe und Feinheit befriedigen die Weine. Säuregehalt reichlich wegen zu frühen Lesens. —

Champagne. Durch das günstige Herbstwetter ist das Endresultat befriedigend. Anfangs wogen die Moste 9 1/4°, später 10 1/2°. Geschäfte bis jetzt null, da die Produktion mit den gemachten Geboten nicht auskommen kann. Versand aus dem Marne-Departement

2 800 000 Flaschen Champagner im September gegen
2 700 000 „ „ „ August 1925.

Algier. Gesucht sind vor allem Verschnittweine, die zurzeit schwer aufzutreiben sind, da die diesjährige Qualität weniger alkoholreich ausgefallen ist. Ws.

Vereinsnachrichten

Am Sonntag, den 22. November 1925, findet in der Winzerstube in Gengenbach eine Ausschußsitzung der Ortenauer Winzervereinigung statt.

Bücherbesprechungen

Goldschmidt, F. Deutschlands Weinbauorte und Weinbergslagen. 3. Auflage. XI und 322 Seiten. Verlag Deutsche Weinzeitung Mainz 1925. Preis geb. Mk. 8.—.

Das Buch enthält eine wertvolle Fülle von Angaben, die für den Weinhändler, aber auch für den mit dem Weinbau der einzelnen Länder sich befassenden Fachmann von Wert sind und darum häufig zu Rate gezogen werden. Jedem Weinbaugebiet ist eine Beschreibung seiner Eigenart vorangestellt, dann folgen, alphabetisch geordnet, die besten Weinorte und deren Lagen. Der zweite Teil enthält statistische Angaben über die Rebfläche und die Weinerträge der einzelnen Länder. Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis beschließt das Buch. Es ist ein fast unveränderter Neudruck des stehenden Satzes der zweiten Auflage, infolgedessen stimmen die statistischen Angaben augenblicklich vielfach nicht mehr. Um diesem Mißstand abzuhelfen, ist aber die Weinernte Deutschlands im Jahre 1924 statistisch ausführlich dargestellt. Eine gewisse Disharmonie in den Angaben wird dadurch allerdings nicht behoben. Es wird sich deshalb empfehlen, bei zukünftigen Neuauflagen diese jeweils auf den Stand des Ausgabejahres zu ergänzen, wenn auch dadurch das Buch etwas teurer wird. K. M.

Das Land Baden, seine Entwicklung und seine Zukunft. Quart, 296 Seiten in Ganzleinen Mk. 10.—. Deutsche Verlags-Aktiengesellschaft Berlin W 9, 1925.

In diesem Werke finden sich von führenden Persönlichkeiten des Landes illustrierte Aufsätze aus allen möglichen Zweigen der Wissenschaft, Kunst und des Wirtschaftslebens. U. a. findet sich auch von Dr. Müller-Karlsruhe ein Aufsatz über die badische Landwirtschaft, in welchem auch der badische Weinbau gestreift wird und ein Artikel von Dr. Müller-Freiburg über den badischen Wein.

Kleiner Brockhaus. Handbuch des Wissens in einem Band. Lieferung 8—10 (Schluß). Seite 561—804. Verlag F. A. Brockhaus, Leipzig. Preis je Lieferung RM. 1.90. In Halbleinen geb. 23 RM., in Halbfranz 30 RM.

Das reichhaltige Nachschlagewerk ist in rascher Folge zu Ende geführt. Es umfaßt über 54000 Stichworte und über 5400 Abbildungen in Text, auf Karten und Tafeln. Dieses Werk sei nochmals unseren Lesern angelegentlichst zur Anschaffung empfohlen, weil es auf alle möglichen Fragen rasch und zuverlässig Auskunft erteilt. Gerade die knappe Zusammenfassung des Wesentlichsten in einem Band und der billige Preis sind besondere Vorteile des Werkes. K. M.

Personalia

Der Wein-, Obst- und Gartenbaudirektor der niederösterreichischen Landwirtschaftskammer, Regierungsrat Josef Löschnig, erhielt den Titel Hofrat.

Landwirtschaftsassessor Wedel von Würzburg wurde als Landwirtschaftslehrer an der Provinzial-Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Kreuznach angestellt.

Schluß des redaktionellen Teils.

Bekanntmachungen

Kellerwirtschaftskurs im Weinbauinstitut.

Die Zahl der Anmeldungen zu dem in der Zeit vom 25. bis 27. November in den Räumen des Weinbauinstituts stattfindenden Kellerwirtschaftskurs ist so groß, daß wir nicht alle Anmeldungen für diesen Kurs berücksichtigen können. Um aber nicht eine so große Anzahl von Bewerbern zurückweisen zu müssen, wird der Kurs wiederholt, und zwar wird genau der gleiche Kurs in der Zeit vom 2.—4. Dezember abgehalten. Anmeldungen hierzu werden noch bei umgehender Meldung entgegengenommen. Die Teilnehmer müssen das 18. Lebensjahr zurückgelegt haben. Der Anmeldung wolle die Kursgebühr in Höhe von Mk. 3.— beigelegt werden, wonach dann umgehende Übersendung der Teilnehmerkarte und des Stundenplanes erfolgt.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Mitteilung des Verlags! *Der vor allem für die Abonnenten angenehmste Bezug einer Zeitschrift ist der Postbezug, da hierbei das Bestellgeschäft sowie die Überweisung des Bezuggeldes automatisch durch die Post besorgt wird. Um dem allgemeinen Wunsche unserer Bezieher zu entsprechen, haben auch wir uns entschlossen, ab 1. Januar den Postbezug ausnahmslos einzuführen. Wir machen schon heute darauf aufmerksam, daß wir zur Einführung des Postbezugs der nächsten Nummer eine Bestellkarte beifügen werden, welche sofort auszufüllen und entweder dem Briefträger auszuhändigen oder unfrankiert in den nächsten Briefkasten zu werfen ist. Wer Unregelmäßigkeiten in der Belieferung durch die Umstellung vermeiden will, darf letzteres nicht vergessen.*

Digitized by Google

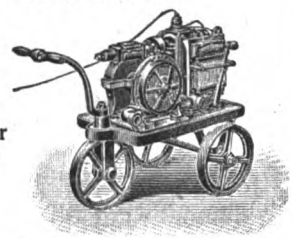
Grether & Cie., Freiburg i. Br.

Maschinenfabrik und Gießereien
bauen seit 1869 als Sonderheit

Weinpumpen

für Hand- und elektrischen Antrieb

von vorzüglicher Art in gediegenster Ausführung!



15

Des Küfers Weinbuch

Leitfaden
für Küfer, Weingärtner, Wirte usw.
von Meißner

Preis 8.– RM.

Zu beziehen durch die
Buchhandlungs-Abteilung des Bad. Bauern-Vereins Freiburg i. Br.

72

NOSPRASEN

gleichzeitig gegen Heu- und Sauerwurm und Peronospora sowie Botrytis und Roten Brenner

NOSPERAL

gegen Peronospora, Botrytis und Roten Brenner

Sichere Wirkung
Saubere Arbeit
Niedriger Preis

Nosprasen und Nosperal sind von den deutschen Fachkreisen, u. a. von dem Leiter der Staatl. Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung, Freiburg i. Br., Herrn Direktor Dr. K. Müller, geprüft und glänzend begutachtet.

Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst“

zur Bekämpfung fressender Insekten im Wein- und Obstbau, insbesondere von Heu- und Sauerwurm.

Zu beziehen durch unsere bekannten Vertreter, sowie durch alle Winzervereine, Genossenschafts-Verbände usw.

Farbwerke
vormals
Meister Lucius & Brüning
Höchst a. M.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang	3. Dezember 1925	Nr. 23

Inhalt: Wiederaufbau des Weinbaues im Taubergrund S. 217; Kleine Mitteilungen S. 220; Vereinsnachrichten S. 221; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 221; Bekanntmachungen S. 221.

Mitteilung des Verlags! *Winzer, es geht um eure Existenz! Nur dann ist es möglich, den drohenden Gefahren wirksam zu begegnen, wenn Ihr über alle weinbaulichen Fragen stets auf dem Laufenden seid. Dafür sorgt eure Fachpresse:* ***„Weinbau und Kellerwirtschaft“.***

Der ***heutigen Nummer*** *liegt* ***die Bestellkarte*** *bei. Händigt diese sofort mit eurer Unterschrift versehen dem Briefträger aus. Ab 1. Januar 1926 erfolgt für deutsche Abonnenten* ***keine Verlagsbestellung*** *mehr.*

Wiederaufbau des Weinbaues im Taubergrund.

Am 8. November fand im Rügersaal in Lauda eine von Landrat Vesenbeckh in Tauberbischofsheim geleitete, von über 300 Personen aus den Weinbaugemeinden des Tauber- und Schüpfergrundes und von Weinbauinteressenten aus dem benachbarten bayrischen Frankenland besuchte Versammlung statt. Der Vorsitzende, Herr Landrat Vesenbeckh, eröffnete die Sitzung und begrüßte die Teilnehmer, insbesondere den Direktor des Badischen Weinbauinstituts, den Vertreter der badischen Regierung, Herrn Oberregierungsrat Cronberger und den Landrat von Wertheim, Herrn Dr. Bechtold. Zweck der Veranstaltung sei eine Aussprache zwischen den Besitzern ehemaliger Rebhänge und dem Weinbauinstitut, um die Wünsche der Tauberländer Weinbauern kennen zu lernen. Hierauf ergriff der Direktor des Badischen Weinbauinstituts Dr. Karl Müller das Wort, dankte dem Vorsitzenden für die freundlichen Worte der Begrüßung und führte dann ungefähr folgendes aus:

Der Taubergrund stellte früher die bedeutendste Rebfläche im Lande Baden dar, denn er umfaßte etwa 3800 ha Rebberge. Das Weinbaugebiet war also größer als jedes andere badische Weinbaugebiet. Seit die Peronospora stärker auftrat und vor allem seit sie an die Beeren übergegangen ist, waren die Winzer nicht mehr in der Lage, die Rebstöcke vor diesem gefährlichen Pilz zu schützen; sie hackten sie deshalb heraus. Allein in dem Jahrzehnt 1907–1916 hat die Rebfläche des Taubergrundes um 83,6% abgenommen. Was wir jetzt sehen, sind nur noch spärliche Überreste des einstigen Weingeländes. Weite Hänge stehen jetzt öde und ohne jeden Ertrag da. In der jetzigen Zeit ist es aber nicht möglich, Ödgelände im Deutschen Reich liegen zu lassen, sondern wir müssen bestrebt sein, jedes Fleckchen wirtschaftlich auszunützen. Es müssen deshalb auch Mittel und Wege gefunden werden, um den öden ehemaligen Rebhängen des Taubergrundes wiederum Erträge abzuringen. Es erhebt sich deshalb die Frage, besteht im Taubergrund die Absicht, Weinbau wieder einzuführen. Ich glaube im Sinne aller Anwesenden zu sprechen, wenn ich diese Frage mit einem unbedingten Ja beantworte. Die Wiederbepflanzung der Hänge mit Rebstöcken stößt aber auf gewisse Schwierigkeiten, die neben vielen anderen Umständen durch das pontische Klima des Taubergrundes, mit heißen Sommern und kalten Wintern, dann durch den Überfluß an Wein in der Jetztzeit und durch den geringen Weinkonsum bedingt sind. Wenn das Weinbauinstitut bisher in der Anregung zur Wiederanpflanzung der Südhänge im Taubergrund eine gewisse Zurückhaltung geübt hat, so lag das zunächst an der unklaren wirtschaftspolitischen Lage, die nicht voraussehen ließ, ob Neuanlagen von Rebbergen, die doch immerhin für mindestens ein Menschenalter erfolgen, für die Besitzer von Vorteil sein werden. Jetzt allerdings scheint die wirtschaftliche Lage des Weinbaues sich doch etwas zu bessern, denn der Abschluß des italienisch-deutschen Handelsvertrages gibt ja ein etwas erfreulicheres Gesamtbild, als der mit Spanien s. Zt. abgeschlossene Vertrag. Wenn im gleichen Geiste auch die ferneren Handelsverträge abgeschlossen werden, dann ist eher damit zu rechnen, daß der Weinbau wieder rentabel wird. Ein anderer Grund, der uns bisher abhielt, die Wiederbepflanzung der Rebhänge im Taubergrund kraftvoll zu betreiben, war das frühere Reblausgesetz. Durch die neuen Ausführungsbestimmungen zum Reichs-Reblausgesetz ist es jetzt den Süddeutschen Staaten geglückt, den Anbau von Propfreben frei zu bekommen. Es wäre eine Torheit gewesen, wenn man mit nicht reblauswiderstandsfähigen Reben das ganze Rebgelände im Taubergrund wieder bepflanzt hätte, wo doch in nächster Nachbarschaft, im bayerischen Frankenlande, zumal in Iphofen, sehr umfangreiche Reblausverseuchungen vorhanden sind. Jetzt dagegen,

Digitized by Google

nachdem der Anbau von Pfropfreben auf reblausimmuner Unterlage in Baden gestattet ist, wurde in der Beiratssitzung des Badischen Weinbauinstituts in diesem Frühjahr beschlossen, eine Erneuerung des Weinbaues im Taubergrund von Seiten des Weinbauinstituts mit allen Mitteln zu betreiben. Wir sind infolgedessen sofort an das Bezirksamt wegen einer Besprechung herangetreten. Wenn diese Besprechung bis auf den heutigen Tag verschoben wurde, so lag das nicht an uns, sondern an verschiedenen ungünstigen Umständen, die eine Verschiebung der Sitzung notwendig machten.

Eine andere Frage, die wir zu beantworten haben, ist die, welche Gelände für die Wiederbepflanzung in Betracht zu ziehen sind, welche Sorten angebaut werden sollen und in welcher Erziehungsart die Reben später erzogen werden sollen. Es unterliegt keinem Zweifel, daß man hier im Taubergrund an den Hybriden größtes Wohlgefallen gefunden hat. Der Anbau bestimmter Sorten dieser Hybriden ist ja nun in Baden freigegeben. Wir dürfen aber diese Hybriden nicht etwa an die besten Rebhänge pflanzen, wie solche in Gerlachsheim, Marbach, Sachsenflur, im Schüpfergrunde usw. in großer Zahl vorhanden sind, sondern diese ausgesprochenen Südlagen sollten ausschließlich der Edelrebe vorbehalten bleiben, die ja zweifellos an diesen vorzüglichen Hängen auch ganz hervorragende Weine hervorbringen wird, denn es ist nicht einzusehen, daß hier weniger Gutes wachsen soll, als an den Hängen im benachbarten bayerischen Frankenlande. Für die Anpflanzung der Hybriden bleiben dann noch immer genügend Hänge übrig, sodaß diejenigen, die unbedingt Hybriden-Weinbau betreiben wollen, genügend Fläche dafür haben. Nicht gestattet werden sollte allerdings, daß in den Südlagen zwischen den Edelreben auch Hybriden gepflanzt werden. Weiter wäre zu berücksichtigen, daß bei einer Wiederanpflanzung der Hänge des Tauber- und Schüpfergrundes an einer Stelle die Wiederanpflanzung beginnt und sich von hier aus nach allen Richtungen weiter ausbreitet, denn wenn an den verschiedensten Stellen mit der Wiederbepflanzung begonnen wird, wird es schwer sein, eine geeignete Herbstthut auch gegen Vogelfraß durchzuführen. Zweckmäßig wäre vor Beginn der Bepflanzung auch ein etwaiges Zusammenlegen der Grundstücke, damit größere Grundstücke entstehen, auf denen dann leichter die neuzeitlichen Drahtanlagen errichtet werden könnten. Für die Bepflanzung wird eine Gassenweite von 1,10—1,20 m und ein Abstand der Reben in der Zeile von 90—100 cm als Mindestmaß erforderlich sein. Daß tatsächlich auf diese Weise auch in dem jetzt von Reben gänzlich entblößten Gebiet wieder ein ganz moderner Weinbau mit hohen Erträgen eingeführt werden kann, zeigen die staatlichen Musteranlagen, die seit 1913 an verschiedenen Stellen im Taubergrund angelegt worden sind, wie z. B. in Marbach und in Sachsenflur, und die allen Winzern zur Besichtigung empfohlen werden können.

Als Rebsorte käme in erster Linie der Silvaner und der Gutedel in Betracht, die ja schon seit Alters her im Taubergrund gebaut werden. Der Silvaner hat allerdings den Nachteil, daß er frostempfindlicher ist als der Gutedel. An den schönsten Südhängen, wie in Gerlachsheim und in Marbach, dürfte zweifellos auch der Riesling als geeignete Rebsorte für die zukünftige Bepflanzung in Betracht kommen.

Mit dem neuen Weinbau muß selbstverständlich Hand in Hand gehen eine neuzeitliche Schädlingsbekämpfung, und damit diese von den Winzern richtig durchgeführt wird, erklärt sich das Weinbauinstitut bereit, Kurse und Vorträge an Ort und Stelle abzuhalten, denn ohne neuzeitliche Schädlingsbekämpfung wird es nicht glücken, die jungen Wurzelreben hoch zu bringen. Da aber im Taubergrund die Reben nieder gezogen und vielfach über Winter zugedeckt werden, ist einer der gefährlichsten Schädlinge des Weinbaues, der Heu- und Sauerwurm, hier weniger zu fürchten als anderwärts; infolgedessen wird sich die Schädlingsbekämpfung hier auch einfacher gestalten.

Aber nicht nur in der Schädlingsbekämpfung werden die Winzer durch das Weinbauinstitut unterrichtet werden müssen, sondern in allen Fragen des neuen Weinbaues und der neuzeitlichen Kellerwirtschaft. Es wird daher Sache der Winzer sein, sich genossenschaftlich zusammenzuschließen, um in ihren Kreisen das nötige Interesse für den Weinbau wachzuhalten.

Wenn wir an dem vorhin schon erwähnten Gedanken, den Wiederaufbau des Weinbaues im Taubergrund in der Hauptsache mit Pfropfreben zu bewerkstelligen, festhalten, dann ergibt sich die Frage, wer die Pfropfreben liefern soll. In erster Linie käme natürlich der Staat in Betracht. Es ist aber eine alte Erfahrungstatsache, daß Staatsbetriebe teuer wirtschaften und weiter ist bekannt, daß Staatsmittel nur in geringem Umfange zur Verfügung stehen. Eine andere Möglichkeit wäre, die ganze Rebenpfropfung in Hände von Privatpersonen zu legen, wie es ja zweifellos in späterer Zeit sicher kommen wird. Vorläufig haben wir aber einen anderen Ausweg gefunden dadurch, daß sich die Weinbau- und Weinhandelsgesellschaft Beckstein bereit erklärt hat, die Rebenveredlung bei Gewährung eines Staatszuschusses durchzuführen. Die Regierung hat sich mit diesem Vorhaben einverstanden erklärt und ist bereit, der genannten Gesellschaft Staatsmittel zur Verfügung zu stellen, damit sie sich einen Rebenveredlungsbetrieb, einen Amerikaner-Muttergarten und Rebschulen einrichten kann. Da aber in den nächsten Jahren die zahlreichen im Lande angelegten Amerikaner-Muttergärten noch wenig Holz liefern, müssen wir für die nächste Zeit Unterlagenholz aus dem Auslande beziehen und wir werden dieses Unterlagenholz an die Rebenveredlungsbetriebe zur Herstellung von Rebenveredlungen abgeben. So ist die Möglichkeit vorhanden, daß schon in den allernächsten Jahren erhebliche Mengen von Pfropfreben erzeugt werden, sodaß schon in aller Kürze Pfropfreben für den Taubergrund zur Verfügung stehen. Leider ist die Rebenveredlungsanstalt des Weinbau-Instituts nicht in der Lage, schon für Frühjahr 1926 größere Mengen veredelter Reben in den Taubergrund liefern zu können, weil das Pfropfrebenmaterial für die Wiederbepflanzung der Reblausherde in Oberbaden verwendet werden muß. Aber für das Jahr 1927 dürfte mit Sicherheit eine große Anzahl von Pfropfreben dem Tauber- und Schüpfergrund zur Verfügung stehen. Wer allerdings schon im Jahre 1926 Neuanlagen machen will, der muß sich eben mit Wurzelreben von wurzelechten Silvanern begnügen, die in größerer Menge

Digitized by Google

vom fränkischen Weinbau-Verein in Würzburg, nach Genehmigung durch die Reichsregierung, abgegeben werden könnten.

Ich schließe in der festen Hoffnung und mit der besten Zuversicht, daß in wenigen Jahren die jetzt noch öden Hänge wieder in üppigem Grün der Reben dastehen. Dann wird zur Zeit des Herbstes von den Rebhängen auch wieder ein fröhlicher Gesang der Winzerinnen erschallen, die die reichen Trauben der Junganlagen pflücken. Möge darum die heutige Versammlung ein Markstein sein für die Entwicklung des neuen Weinbaues im Taubergrund. (Beifall.)

*

Im Anschluß an dieses Referat dankt Oberregierungsrat Cronberger aus Karlsruhe für die Begrüßung. Auch der Badische Staat und besonders das Ministerium des Innern brächten dem Taubergrundweinbau größtes Interesse entgegen. Zum Beweis führt er die Schaffung von Musterweinbergen in Sachsenflur, Marbach usw. durch das Ministerium des Innern und die Bereitwilligkeit einen Staatszuschuß für die Errichtung einer Rebenveredelungsanlage im Taubergrund zu bewilligen an. Außerdem habe das Ministerium einen vierten Weinbauinspektor dem Weinbauinstitut gegeben, um den Dienstbezirk des Weininspektors in Durlach zu verkleinern, damit der Taubergrund intensiver bearbeitet werden könnte.

Die nunmehr folgende Aussprache wird durch Rinker-Tauberbischofsheim eröffnet. Rinker ergeht sich größtenteils in persönlichen Angriffen. Seiner Anschauung nach ist nur der Weinbau mit Hybriden möglich, da der Taubergrund niemals Qualitätsweine erzeugt hätte. Er verlangt Freigabe weiterer Hybriden. Bezüglich der Rebenveredlung stellt er sich auf den Standpunkt, daß es dem einzelnen Winzer überlassen bleiben müßte, die Veredlungen für seinen Bedarf selbst zu erzeugen. Für die Anlage von Ödland verlangt er Staatsunterstützung. Trotzdem die Ausführungen dieses Redners häufig wenig sachlich waren, fand er doch Beifall.

Ökonomierat Sack-Tauberbischofsheim beschränkte sich in der Hauptsache darauf die persönlichen Angriffe des Vorredners zurückzuweisen und dessen falsche Behauptungen richtig zu stellen.

Bürgermeister Hertle-Sachsenflur befürwortete, wie Referent, den Anbau von Edelreben an den Süd- und Südwesthängen, warnt aber vor dem Anbau an solchen Stellen, an denen der Pflug laufen kann. Er erklärt, daß ihm jeder Wein einer Edelrebe lieber sei, als alles „andere Zeug" von Amerikanern. Er gibt weiterhin seiner Freude Ausdruck, daß Herr Direktor Dr. Müller-Freiburg in den Taubergrund gekommen sei, und bemerkt, er habe den Eindruck, als ob das „Hinterland" etwas vernachlässigt worden wäre. Auf diesen Umstand führte er auch die gesetzwidrige Einfuhr von Reben durch Private zurück. In diesem Zusammenhang bittet er die Einfuhr von Wurzelreben aus Bayern zu erleichtern und stellt an Regierung und Weinbauinstitut die Anfrage, ob es nicht möglich wäre jeder Gemeinde des Taubergrunds im Frühjahr 1926 je 500 Pfropfreben zur Verfügung zu stellen, selbst wenn durch diese Maßnahme das Ober- und Mittelland etwas zurückgestellt werden müßte. Der Ansicht, daß die früher angebauten Sorten sich nicht mehr bewähren würden, tritt er entgegen und führt als Beispiel die Musteranlage des Herrn Maag in Sachsenflur an, der von seinem 20 a großen Weinberg 11 hl Most geerntet hätte. Die Einrichtung einer Rebenveredlungsanstalt in Beckstein hält er für gut, betrachtet es aber als Pflicht des Staates, das Hinterland zu unterstützen. Der Staat müßte bahnbrechend voran gehen. Aufgabe des Staates sei es, in erster Linie den Veredlungsbetrieb in die Hand zu nehmen. Zum Schluß bemerkt er noch, daß er den Edelweinbau im Taubergrund nicht missen möchte.

Oberregierungsrat Cronberger weist darauf hin, daß die Regierung in der Bayrischen Pfalz von den Winzern der Pfalz dazu veranlaßt werden soll, daß der Weinbau mit Hybriden verboten werde. Dann erklärt er das neue Reblausgesetz hinsichtlich seiner Bestimmungen über den Verkehr mit Reben. — Die Lieferung von Pfropfreben aus den staatlichen Anstalten sei bisher nicht möglich gewesen. Es seien jedoch inzwischen größere Erweiterungen und Neuanlagen staatlicher Muttergärten erfolgt.

Bürgermeister Vierneisel-Lauda konnte durch andauernde Zwischenrufe Rinkers nicht verstanden werden. Rinker-Tauberbischofsheim wurde wegen dauernder Störung der Versammlung durch den Vorsitzenden aus dem Saal verwiesen.

Wolz-Königheim kam auf die Versuchsanlagen im Taubergrund zu sprechen. Er regt an, daß die Sorten, die sich nicht bewährt hätten, durch kostenlose Lieferung besserer ersetzt würden.

Direktor Dr. Müller-Freiburg erklärt schon viele hunderte Versammlungen mitgemacht zu haben, aber stets seien diese ruhig und sachlich verlaufen. Er bedauert den Mißton, der in die Versammlung durch Herrn Rinker hereingetragen wurde. Er wünsche, daß die Versammlung sich

Winzer! Alle Wurzelreben, Pfropfreben und Blindreben des Weinbauinstituts und seiner Rebenveredelungsanstalt sind ausverkauft, weitere Bestellungen sind deshalb zwecklos.

Schneidet die Reben nicht, bevor der strengste Frost vorüber ist. Sorgt im Keller dafür, daß die Temperatur nicht zu sehr sinkt. Wo Weine in der Gärung stecken blieben, Keller heizen.

Füllt die Fässer nach der Vergärung spundvoll, reinigt die Spundlöcher mit einem reinen Lappen, verwendet lange Faßspunden, die in den Wein hineinreichen.

Weine, die zum Braunwerden neigen (Probe 1 Tag im offenen Glas stehen lassen) **müssen beim Ablassen mit 10 g Kaliumpyrosulfit eingeschwefelt werden.**

Verkauft Wein nur nach Hektolitern, nicht nach Ohm oder anderen Maßen.

Digitized by Google

klar dazu ausspreche, ob in Zukunft der Weinbau mit Hybriden oder Edelreben betrieben werden soll. Dann beantwortet er noch verschiedene Fragen der Vorredner.

Achstettern-Gerlachsheim wirft die Frage auf, ob es sich überhaupt rentiere, größere Flächen mit Reben anzulegen. Er fragt, wie der Abschluß der Handelsverträge erfolgt sei. Er weist auch auf die zu hohen Steuern hin, die die Landwirtschaft treibende Bevölkerung zu bezahlen habe. Er schlägt vor, die besten Hänge mit Edelreben in gepfropftem Zustand zu bepflanzen und hält es für falsch, zu viel Amerikaner anzubauen, da der Weinabsatz unmöglich wäre. Weiterhin regt er an, in jedem Ort möge eine Kommission die Vertretung der Winzer in die Hand nehmen.

Hellmuth-Gerlachsheim bittet um Pfropfreben zur Errichtung von Neuanlagen.

Direktor Dr. Müller-Freiburg erklärt sein Möglichstes zu tun, um den Taubergrund zu berücksichtigen und geht auf die wirtschaftlichen Fragen ein.

Bürgermeister Wegert-Schweigern hält es für wünschenswert, an guten Hängen Edelreben anzupflanzen, an anderen Stellen jedoch Hybriden und die Anlagen mit Unterstützung des Weinbauinstituts weiterzuführen.

Bürgermeister Öhm-Oberschüpf bittet auch den Schüpfergrund zu berücksichtigen und wünscht die Unterstützung des Weinbauinstituts bei Neuanlagen.

Gemeinderat Ludwig-Königshofen stellt eine Anfrage nach der besten Bekämpfung des Sauerwurms.

Direktor Dr. Müller-Freiburg geht kurz auf diese Anfrage ein und faßt darnach das Ergebnis der Besprechung kurz zusammen. Wie schon ausgeführt, wird auch von den Vertretern der Winzer gewünscht, an Südhängen nur Edelreben zu pflanzen. Der Errichtung einer Rebenveredlungsanstalt in Beckstein wird beigestimmt.

Bürgermeister Hertle-Sachsenflur befürwortet ebenfalls die Errichtung der Anstalt in Beckstein. Beckstein sei der Mittelpunkt für den Tauber- und Schüpfergrund. Die Errichtung der Anstalt sei aber in erster Linie Aufgabe des Staates. Er glaubt, daß der Weinbau im Taubergrund in absehbarer Zeit auf die Höhe komme, wenn er vom Staat unterstützt werde. Er weist auch noch auf die Hebung des landschaftlichen Bildes durch die Wiederbepflanzung der öden Hänge durch Reben hin.

Ökonomierat Sack-Tauberbischofsheim empfiehlt die Teilnahme an dem Winzerkurs in Tauberbischofsheim am 29. und 30. ds. Mts. Er spricht ebenfalls für die Errichtung einer Rebenveredlungsanstalt in Bekstein und wünscht weitgehendste Unterstützung des Staates.

Bürgermeister Hertle-Sachsenflur wünscht ebenfalls die Abhaltung eines Weinbaukurses in Sachsenflur oder Unterschüpf.

Direktor Dr. Müller-Freiburg erklärt, daß das Weinbauinstitut bereit sei, Kurse im Taubergrund abzuhalten und zwar gegen eine ermäßigte Kursgebühr.

Der Vorsitzende bedauert in seinem Schlußwort den zeitweise etwas erregten Verlauf der Versammlung, freut sich aber über den zum Ausdruck gebrachten Willen zum Edelrebbau und glaubt, daß das Ergebnis doch gut werde. Den Referenten, insbesondere Herrn Oberregierungsrat Cronberger und Herrn Direktor Dr. Müller, Freibung, spricht er seinen besonderen Dank für ihre Ausführungen aus.

Kleine Mitteilungen

„Bodengeschmack" der Weine.

Wenn der neue Wein probierfähig ist und auch später trifft man in Winzerkellern häufig Weine, die einen eigenartigen, unreinen Geschmack aufweisen, der von Fall zu Fall wechseln kann und vom Winzer in der Regel als Bodengeschmack bezeichnet wird. Hält man dem entgegen, das sei kein Bodengeschmack, sondern rühre von einer unreinen Gärung her, so findet man meist höchst erstaunte Gesichter. Und doch sind alle diese als Bodengeschmack von den Winzern zusammengefaßten Geschmacksfehler des Weines teils auf faules Traubengut, auf Anwendung bestimmter Bekämpfungsmittel, auf unreine Fässer, auf Schwefelkrusten, herrührend vom Einbrennen der Fässer, auf Berührung des Mostes oder Weines mit Metall, auf neues Faßholz usw. zurückzuführen. Erst wenn der Kellerwirt sich von dem Irrtum losmacht, der eigenartige Geschmack seines Weines rühre vom Boden her, und erst wenn er sich bewußt wird, daß der Beigeschmack auf mangelhafte Pflege des Weines zurückzuführen ist, steht ihm der Weg offen, solche Fehler zu beseitigen und reintönige, einwandfreie Weine zu erhalten. K. M.

Provisorium mit Spanien.

Der Zollkrieg Spaniens gegen Deutschland hatte, wie vorauszusehen war, nur kurze Dauer. Deutschland hat mit Spanien am 18. November ein 6monatliches Handelsprovisorium abgeschlossen, wonach Spanien für Weine zwar die autonomen Zollsätze behielt, dagegen wurden für rote Verschnittweine und für Trauben Konzessionen gemacht. Roter Verschnittwein mit einem zuckerfreien Extraktgehalt von mindestens 28 g im Liter und einem Gehalt von wenigstens 95 und höchstens 140 g Weingeist darf zu 20 Mk. Zollsatz je 100 kg eingeführt werden, Trauben zu einem Zollsatz von 5—10 Mk. je nach dem Gewicht der Sendung.

Dadurch, daß der rote Verschnittwein mindestens 28 g haben muß, ist verhindert, daß diese Verschnittweinvergünstigung auf alle möglichen Rotweine, vor allem auf italienische ausgedehnt und dadurch der italienische Handelsvertrag durchbrochen wird. Im italienisch-deutschen Handelsvertrag findet sich nämlich die Klausel, wenn in den Verschnittweinzollsätzen anderen Staaten noch Zugeständnisse gemacht werden sollen, haben diese auch für Italien Gültigkeit.

Zum deutsch-spanischen Handelsvertrag.

Die spanische Zeitschrift La Vinicultura Española schreibt hierzu:

Seit dem 17. Oktober befinden wir uns mit Deutschland in vertragslosem Zustand, was soviel bedeutet wie Tarifkrieg. — Unsere Ausfuhr von Wein, Trauben und namentlich Südfrüchten ist mit einem Schlag unmöglich geworden, wenn man berücksichtigt, daß z. B. für unsere Weine, die bisher z. T. mit einem Zollsatz von Mk. 20.— bis Mk. 25.— per Hekto passierten, nun Mk. 90.— bis Mk. 130.— per Hekto erhoben werden, was dem 4- bis 5fachen Betrag des heimischen Marktpreises entspricht.

Aber trotzdem oder besser gesagt erst recht müssen bei den Verhandlungen mit den deutschen Delegierten unsere Vertreter des Weinbaues Stand halten und sich auf nichts einlassen, was einer Zollerhöhung gleichkäme, denn Deutschland hat die Kündigung des Vertrages nur deshalb beschlossen, weil es glaubte, daß es angesichts unserer schwierigen Lage mit Leichtigkeit zu weiteren unberechtigten Vorteilen gelangen könnte. — Mit dem bisherigen System des Entgegenkommens und Nachgebens muß endlich aufgeräumt werden; unsere Unterhändler dürfen nicht vergessen, daß bei der gegenwärtigen Konstellation Deutschland uns mehr braucht, wie wir Deutschland. Wir zweifeln nicht daran, daß bei energischer und logischer Handlung der einzelnen Fragen das gewünschte Ziel erreicht wird, auf das der spanische Weinbau ein moralisches Anrecht hat.

Auch „El Comercial" von Taragona behandelt eingehend die deutsch-spanischen Handelsbeziehungen und rechnet den deutschen Delegierten vor, daß nach den gemachten Erfahrungen der bisherige Vertrag ganz zu Gunsten Deutschlands ausgefallen sei. — Für die Kündigung hätte somit eigentlich Spanien die Initiative ergreifen sollen, dagegen habe Deutschland diesen Schritt gerade im kritischsten Moment, wo die Abschlüsse für die neue Ernte eingeleitet werden sollten, vorgenommen, ohne daß es bis jetzt zu einer Einigung kam. —

Digitized by Google

Das Blatt warnt vor halben Maßnahmen, die nur die allgemeine Unsicherheit vergrößern könnten. W.

Abänderung der Ausführungsbestimmungen zum Weingesetz.

Der Reichsrat hat in seiner Sitzung vom 19. November genehmigt, daß zur Herstellung von Reinhefe nicht nur Traubenmost, sondern auch Wein verwendet werden darf, der mit einer kleinen Menge Zucker versetzt und von Alkohol befreit ist. Ferner darf Tannin auch für sich allein nicht nur wie bisher in Verbindung mit Hausen-, Stör- oder Welsblase oder mit Gelatine zur Schönung von Weinen Verwendung finden.

Vereinsnachrichten

Sitzung des Badischen Weinbauverbandes.

Nach fast 1½jähriger Pause tagte in Offenburg der Badische Weinbauverband mit wichtiger Tagesordnung. Zunächst gab der Vorsitzende Dr. Müller-Karlsruhe einen Überblick über den Stand der Handelsvertragsverhandlungen. Im Anschluß daran wurde ein Beschluß gefaßt, der an die Reichsregierung weitergereicht werden soll. Darin kommt zum Ausdruck, daß zwar das Ergebnis des italienischen Handelsvertrages nicht befriedige, der Badische Weinbauverband glaubt aber doch aus allgemeinen Gründen dem Vertrag seine Zustimmung nicht versagen zu sollen. Er ersucht die Reichsregierung, bei kommenden Verträgen unter keinen Umständen unter die Sätze des italienisch-deutschen Vertrages herunterzugehen. Er bedauert tief, daß bei dem Provisorium mit Spanien eine besondere Position für rote Verschnittweine zu einem Zollsatz von 20 Mk. gewährt wurde.

Hierauf gab Landwirtschaftsrat Faber einen Bericht über die Beteiligung badischer Weinproduzenten an der Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz. Baden hatte hier 8 offene und 10 Flaschenweine im Ausschank. Der Gesamtumsatz betrug 10291 Liter offene badische Weine und 20000 Flaschen badische Weine. Das Ergebnis ist sonach sehr befriedigend. Die Abrechnung bringt einen Fehlbetrag von etwa 400 Mk. Auch über die Festsetzung von Pauschalsätzen für den Abzug der Bebauungskosten wurde von Landwirtschaftsrat Faber referiert. Eine aus fünf Personen bestehende Kommission soll die Sätze noch genauer prüfen. — Generalsekretär Dr. Fahrnschon referierte über die Bewertung der Weinberge nach dem Reichsbewertungsgesetz. Als Wirtschaftsgebiete werden die Weinbaugebiete gewünscht, als Ertragswert der Durchschnitt von etwa 15 Jahren, als Preise und Bebauungskosten die des letzten Vierteljahres. Die übrigen weniger wichtigen Punkte der Tagesordnung wurden in rascher Folge erledigt und die Sitzung nach vierstündiger Dauer geschlossen. K. Müller.

Hessischer Weinbauverband.

Der hessische Weinbauverband hat sich in einer Ausschußsitzung am 6. November gegen eine Änderung des Zuckerungsparagraphen (§ 3) und für den Deklarationszwang beim Verschnitt von inländischem mit ausländischem Weißwein ausgesprochen.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus der Bühler Gegend. Das Mostgewicht bei Riesling betrug 68–80° bei 9–13‰ Säure. Die Trauben waren bis zuletzt gesund und hätten bei günstiger Witterung noch bis Ende November hängen können. So wurden aber um den 11. November die letzten Trauben heimgebracht. In gut geleiteten Betrieben wurde ein ⅔ Herbst gemacht, im allgemeinen ½ Herbst.

Aus der Ortenau. Der Herbst ist nun, nachdem auch die größeren Güter noch vor Allerheiligen und nur einzelne anfangs November ihre Lese beendet haben, vorbei. Die Weine sind vergoren und teilweise schon probierfähig. Sie zeigen sich als vollmundige gute Mittelweine. Das Verkaufsgeschäft, das anfangs gut einsetzte, flaute bald ab und stockt zur Zeit ganz. Käufer waren Wirte aus der Umgebung und aus Württemberg, während der Weinhandel bisher nichts kaufte als — Amerikaner, der in die Pfalz wanderte und dort zum sogenanten süffigen vollmundigen Pfälzerwein mit allen möglichen Benennungen umgewandelt oder wie sich ein Weinhändler drastisch ausgedrückt hat „gemacht" wird und dann vielfach wieder unter den schönsten Bezeichnungen — nach Baden zurückkommt und dort in vielen Gasthäusern und Hotels als liebliche Blume geschätzt wird. So lange das so weitergeht, ist auf eine Besserung der Geschäftslage kaum zu rechnen, und die Winzer müssen zur Selbsthilfe greifen durch genossenschaftlichen Zusammenschluß und eigenen Vertrieb ihrer Weine.

Preise wurden bisher erlöst in Ortenberg, Fessenbach, Zell für Weißwein 60 bis 80 Mk., Weißherbst bessere Qualität 90 bis 100 Mk., Ruländer und Rotwein 120 Mk.; in Durbach zahlte man für Weißherbst 100 bis 120 Mk., für Clevner und Klingelberger bis 135 Mk. Das Renchtal hatte noch höhere Preise, Weißherbst 110 bis 125 Mk., Klingelberger 130 bis 150 Mk., alles pro Hektoliter. Diese Preise können jedoch nicht gehalten werden und gehen zurück. Trotz der hohen Preise haben Durbach und das Renchtal am meisten verkauft etwa ⅔, während die übrigen Orte nur etwa ⅕ ihrer Ernte verkauft haben. Kr.

Aus Franken. Die allgemeine Lese begann in der 2. bis 3. Oktoberwoche und dürfte bis zu Beginn November überall beendet gewesen sein. Im großen Durchschnitt kann mit einem guten halben Herbst gerechnet werden, der einen Ertrag von ungefähr 7 hl auf den fränkischen Morgen mit 20 ar gleichkommt.

Die Mostgewichte belaufen sich in geringen Lagen auf 50 Grad und steigen in besseren und guten Lagen bis zu 90 Grad Öchsle. In den besten Qualitätslagen wurden auch Mostgewichte bis zu 100 und 120 Grad erreicht. Die Vornahme von Auslesen und Spätlesen war nur in beschränktem Maße möglich, wobei Mostgewichte von 130, 160 bis 195 Grad Öchsle gewonnen wurden. Das lange Belassen der Trauben am Stock bis in die ersten Novembertage zeitigte mangels guter Witterung leider nicht den gewünschten Erfolg. Der Absatz der jungen Moste setzte teilweise gleich nach der Traubenlese ein, wobei insbesondere die durch die Genossenschaften auf dem Versteigerungswege angebotenen Jungmoste größtenteils abgesetzt werden konnten. An Preisen wurden hierbei pro Hektoliter je nach Qualität gelöst in Volkach 55 bis 77 Mark, in Randesacker 63 bis 104 Mark, in Iphofen 68 bis 95 Mark und in Escherndorf 68 bis 121 Mark.

Die Mehrzahl der ausgebotenen Weine wurde an Wirte abgesetzt. Nach Beendung der Versteigerungen machte sich sofort eine große Flauheit im Absatz der Moste bemerkbar, die wohl auf die Geldknappheit und auf die Überfüllung des Marktes mit Auslandsweinen zurückzuführen ist. Blümm.

Bekanntmachungen

Küferkurs im Weinbauinstitut.

Auf Verlangen der Küferinnung Freiburg findet in der Zeit vom 9—11. Dezember, vormittags 8½ Uhr beginnend, in den Räumen des Weinbauinstituts ein Kellerwirtschaftskurs für Küfer statt. Anmeldungen hierzu sind umgehend einzureichen. Die Teilnehmer müssen das 18. Lebensjahr zurückgelegt haben. Der Anmeldung wolle die Kursgebühr in Höhe von Mk. 3.— beigelegt werden, wonach dann Übersendung der Teilnehmerkarte und des Stundenplanes erfolgt.

Rebenveredelungs-Kurs.

Vom 1. — 3. März hält das Badische Weinbauinstitut in der Rebenveredelungsanstalt in Durlach einen Rebenveredlungskurs ab, bei welchem sich die Teilnehmer mit Theorie und Praxis der Rebenveredelung eingehend vertraut machen und die Prüfung als Rebenveredler ablegen können. Es kann nur eine beschränkte Zahl von Teilnehmer, die das 18. Lebensjahr zurückgelegt haben müssen, zugelassen werden. Anmeldungen unter Beilage der Kursgebühr von Mk. 3.— sind an die Rebenveredelungsanstalt in Durlach zu richten.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Liebicin-Werke Hamburg I bei, welchen wir unseren Lesern zur gefl. Beachtung empfehlen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

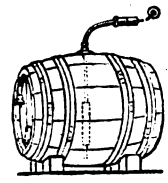
Digitized by Google

Aus meiner **Rebschule** (staatlich genehmigt) habe ca.

14000
sehr schöne Würzlinge

Gutedel, Sylvaner, Traminer, Ruländer und **Muskateller** abzugeben. Hauptsächlich Schnittholz l. Länge von nur gut tragenden Mutterstöcken.

Hermann Blankenhorn, Rebschule
Müllheim in Baden.



Beschleunigung des Gärungsprozesses

erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere

Elektrische Thermoschlange

biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt. 67

„Thermosana“, G. m. b. H., **Stuttgart,** Augustastr. 49

Wein-Transport-Fässer

gebraucht, weingrün, reparaturfrei

100 Stück	. . .	40/ 50 Liter
100 „	. . .	100/130 „
100 „	. . .	150/250 „

wegen Räumung eines Lagerkellers

billig zu verkaufen

Gebrüder Hüglin, Weingroßhandlung, **Freiburg i. B.**

72

NOSPRASEN

gleichzeitig gegen Heu- und Sauerwurm und Peronospora sowie Botrytis und Roten Brenner

NOSPERAL

gegen Peronospora, Botrytis und Roten Brenner

Sichere Wirkung
Saubere Arbeit
Niedriger Preis

Nosprasen und Nosperal sind von den deutschen Fachkreisen, u. a. von dem Leiter der Staatl. Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung, Freiburg i. Br., Herrn Direktor Dr. K. Müller, geprüft und glänzend begutachtet.

Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst“

zur Bekämpfung fressender Insekten im Wein- und Obstbau, insbesondere von Heu- und Sauerwurm.

Zu beziehen durch unsere bekannten Vertreter, sowie durch alle Winzervereine, Genossenschafts-Verbände usw.

Farbwerke
vormals
Meister Lucius & Brüning
Höchst a. M.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

4. Jahrgang | 17. Dezember 1925 | Nr. 24

Inhalt: Seeliger R., Rebenzüchtung und Vererbungswissenschaft, mit 4 Textabbildungen, S. 223; Kleine Mitteilungen S. 227; Rundschau S. 229; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 230; Vereinsnachrichten S. 230; Bücherbesprechungen S. 231; Personalia S. 231; Vorträge und Versammlungen S. 231; Bekanntmachungen S 231; Beilage: Inhaltsverzeichnis des Jahrgangs 1925.

Der heutigen Ausgabe liegt nochmals eine Bestellkarte für

„Weinbau- und Kellerwirtschaft“

bei. Wenn Sie bis jetzt nicht bestellt haben, so holen Sie dies sofort nach; es ist jetzt die höchste Zeit.

Rebenzüchtung und Vererbungswissenschaft.

Von Regierungsrat Dr. R. Seeliger, Naumburg a. S.

(Mit 4 Abbildungen im Text.)

Die innigen Beziehungen, die zwischen Rebenzüchtung und Vererbungswissenschaft bestehen, werden von keinem

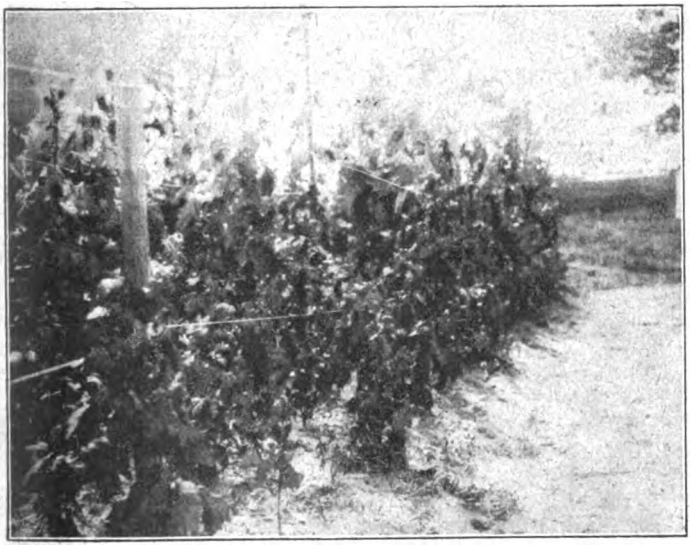


Abb. 1. F_2-Generation der Kreuzung Vinifera × Riparia (N 1, erzeugt durch Selbstbestäubung von Gutedel × Riparia 43 G.).

Forscher, der sich diesem schönen und aussichtsreichen Gebiet der Pflanzenzüchtung zuwendet, verkannt werden. Doch gibt es in den Kreisen der weinbautreibenden und am Weinbau interessierten Bevölkerung heute noch viele, die in einer allzu wissenschaftlichen Behandlung züchterischer Fragen keinen Vorteil zu erkennen vermögen und allein praktische Fähigkeit und geschulten züchterischen Blick für das Herausfinden der richtigen Formen als die wichtigsten Eigenschaften des Züchters betrachten. Demgegenüber sei betont, daß dieser treffsichere Blick zwar bei der Auslese innerhalb eines gegebenen Formenkreises zu gutem Erfolg führen wird, für die Gewinnung neuer, zur Auslese bestimmter Formen jedoch keineswegs ausreicht.

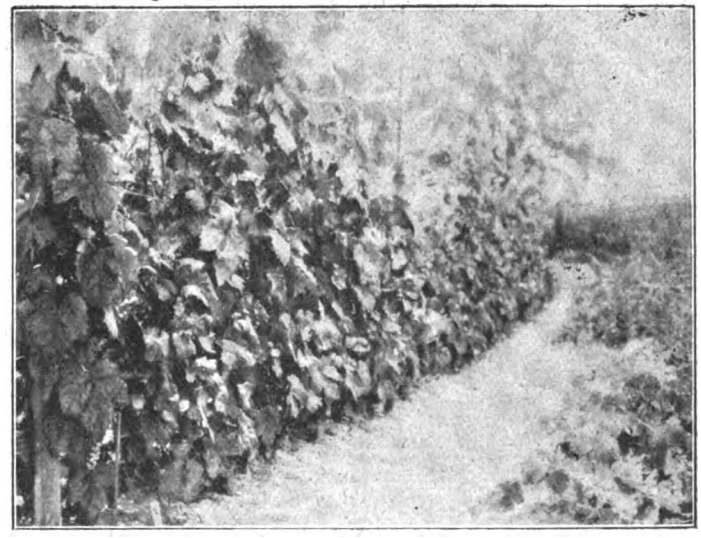


Abb. 2. F_1-Generation der Kreuzung Vinifera × Riparia (vordere Hälfte der Reihe N 14, bl. Portugieser × Riparia 1 G. melanosefrei B. C., hintere Hälfte N 16, bl. Trollinger × Riparia 1 G. melanosefrei B. C.).

Die Vererbungslehre zeigt dem Züchter, der ein neues,

Digitized by Google

noch wenig bearbeitetes Gebiet der Pflanzenzüchtung in Angriff nimmt, in welcher Weise er seine Arbeit durchzuführen hat, sie versetzt ihn in die Lage, aus dem Ergebnis bestimmter Versuche den Schluß zu ziehen, ob irgend ein angestrebtes Ziel überhaupt erreicht werden kann, und zeigt ihm den kürzesten Weg, auf dem er zu erreichbaren Zielen gelangt. Der hierin begründete, Zeit und Mittel ersparende Wert der Vererbungslehre fällt besonders dort ins Gewicht, wo es sich um Gewächse handelt, die wie die Weinrebe erst nach einer Reihe von Jahren blühreif werden und zu ihrer Aufzucht einen großen Aufwand an Bodenfläche, Stützmaterial und Pflege erfordern. Die folgenden Zeilen mögen dieses erläutern.

Wer Reben zucht, Rebenkultur betreibt, sucht aus seinen Beständen, deren erbliche Beschaffenheit er als gegeben hinnimmt, durch Anwendung geeigneter Kulturmaßnahmen einen möglichst hohen Ertrag zu gewinnen. Wer dagegen eine Züchtung durchführt, verändert die Natur des Rebsatzes selbst, in der er das erblich oder persönlich minderwertige

Abb. 3. Riparia-Sämlinge (N 61, Riparia 2 G. × Riparia 80 G.).

Rebenmaterial durch hochwertiges ersetzt. Zwei Wege stehen ihm dabei zu Gebote. Entweder betrachtet er das vorhandene Material als gegeben und liest die wertvollen — fruchtbaren, gesunden — Stöcke aus, erhält und vermehrt sie, während er die wertlosen ausmerzt: er treibt Auswahlzüchtung, Auslese, Selektion. Oder aber er schafft durch künstliche Selbst- bzw. Fremdbestäubung und anschließende Sämlingszüchtung neue, bisher nicht vorhandene Formen, die den alten in irgend einer Weise (Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten, gegen andere Einflüsse der Außenwelt, Traubengüte, Fruchtbarkeit) überlegen sind.

Verschiedenheit im Verhalten der einzelnen Stöcke einer und derselben Sorte ist die Grundlage jeder Selektion. Ob und wieweit diese Verschiedenheit auf erbliche Unterschiede zurückzuführen ist, wissen wir heute noch nicht. Die Praxis aber hat den Erfolg der Selektion bestätigt, und so führt hier Blick und Erfahrung des Winzers allein schon zu einer züchterischen Verbesserung des Rebsatzes.

Anders liegen die Dinge bei der Neuzüchtung. Wenn heute von vielen der Sämlingszüchtung noch skeptische Zurückhaltung entgegengebracht wird, so ist dies fraglos darauf zurückzuführen, daß die besonders von Seiten Frankreichs vor einem halben Jahrhundert in großem Maßstab begonnene Rebenzüchtung nicht eine Rebe hervorgebracht hat, die hochgradige Widerstandsfähigkeit geschweige Immunität gegen die Reblaus und Widerstandsfähigkeit gegen parasitische Pilze mit dem Edelgeschmack unserer Vinifera-Sorten in sich vereinigt, ja daß auch die zahlreichen erprobten Unterlagsreben durchaus noch nicht allen denjenigen Anforderungen genügen, die der Weinbau stellen muß, wenn er Höchstleistungen erwarten will. Heute kennen wir die Ursache der meisten Mißerfolge: Die ältere Züchtungsarbeit wurde in einer Zeit durchgeführt, in der eine Wissenschaft von der Vererbung noch nicht bestand, und die Gesetzmäßigkeiten, nach denen die Unterschiede zwischen zwei gekreuzten Individuen vererbt werden, gänzlich unbekannt waren. Erst in dem Jahre 1900, in welchem die drei Botaniker Correns, de Vries und v. Tschermack gleichzeitig und unabhängig voneinander die Vererbungsregeln wieder auf-

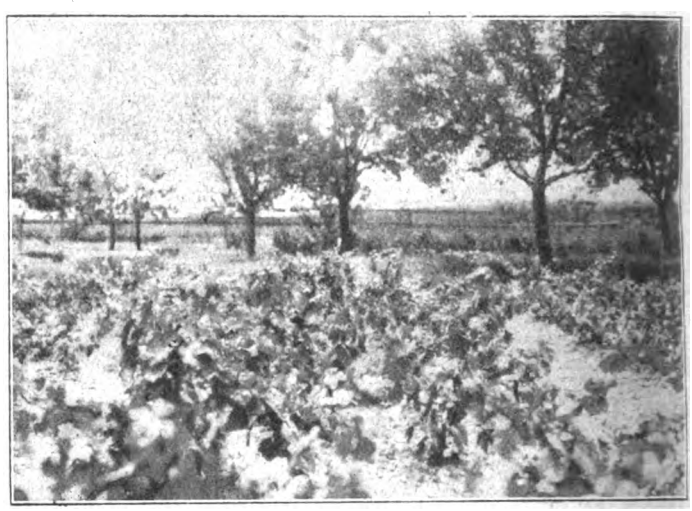


Abb. 4. Vinifera-Sämlinge (Nachkommen verschiedener Sorten, durch Selbstbestäubung erhalten).

fanden, die im Jahre 1865 der geniale Augustiner Gregor Mendel in Brünn entdeckt hatte, wurde die neuzeitliche Vererbungslehre begründet. Sie zeigt uns, daß die alten Züchter ihren Arbeitsplänen einen richtigen, aber auch einen falschen Gedanken zugrunde legten. Richtig war, daß man zur Kreuzung schreiten müsse, um die erstrebten Formen zu erhalten, falsch, daß schon der Bastard als solcher alles durch eine Kreuzung überhaupt Erreichbare darstelle. Mendel dagegen war auf Grund seiner sorgfältigen Untersuchungen an der gemeinen Erbse zu wesentlich anderen Ergebnissen gelangt. Die wesentlichste Folgerung aus seinen drei Gesetzen, die jedes Lehrbuch der Vererbungslehre ausführlich beschreibt und erklärt, ist, daß erst die durch Selbstbestäubung des Bastards oder durch Kreuzbestäubung zweier Bastarde erzielte Nachkommenschaft (die sogenannte zweite Filialgeneration, F2-Generation, d. h. die zweite Tochtergeneration der Eltern) überhaupt alle nur denkbaren Kombinationen der elterlichen Erbfaktoren enthält, sofern sie nur in genügend großer Individuenzahl geschaffen wird. Der Züchter der alten Zeit war also bei der Form

Digitized by Google

stehen geblieben, die den Ausgang für die Neuzüchtung hätte bilden sollen.

Wollen wir also z. B. die Widerstandsfähigkeit gegen die Reblaus und pilzparasitäre Erkrankungen, welche einzelnen amerikanischen Wildreben eigen ist, mit der hochwertigen Traubenbeschaffenheit unserer Edelreben vereinigen, so müssen wir den Bastard

Amerikaner × Vinifera, F_1-Generation,

herstellen und in der durch Selbst- bzw. Kreuzbefruchtung aus der F_1-Generation geschaffenen F_2-Generation die gewünschten Formen herauslesen. Unser Zuchtziel wäre unbedingt erreichbar, wenn die Mendel'schen Regeln ohne alle Einschränkung gültig wären. Dies ist jedoch nicht der Fall. Neuere Untersuchungen haben gezeigt, daß die zweite und dritte Regel, wonach eine Spaltung und eine freie Kombination der Erbfaktoren eintreten soll, nicht uneingeschränkt gelten, daß manche Erbfaktoren mehr oder weniger stark oder absolut gekoppelt auf die Nachkommen übergehen:

Bei Selbstbestäubung kann jede der 4 weiblichen mit jeder der 4 männlichen Keimzellen zusammentreffen; es entstehen also im normalen Fall folgende 16 Kombinationen:

1.	1 × die Kombination	JJWW	immun	Wildgeschmack
2.	2 × „ „	JJWw	„	„
3.	3 × „ „	JJww	„	Edelgeschmack
4.	2 × „ „	JiWw	„	Wildgeschmack
5.	4 × „ „	JiWw	„	„
6.	1 × „ „	iiWW	anfällig	„
7.	2 × „ „	iiWw	„	„
8.	1 × „ „	iiww	„	Edelgeschmack.
	16			

Stellen wir den Sachverhalt in etwas anderer Form dar, und führen wir die Rechnung nicht für 16 sondern für 256 Individuen aus, so erhalten wir:

1. Fall.

Die Faktoren J, W, i, w sind unabhängig voneinander und kombinieren sich frei. Spaltung in F_2:

Winzer! Es ist höchste Zeit, die Zeitschrift Weinbau und Kellerwirtschaft bei der Post für das kommende Vierteljahr (Preis nur Mk. 1.35) **zu bestellen, sonst stockt die Zustellung.**

Einen Kurs über Weinbau und Kellerwirtschaft hält das Weinbauinstitut vom 12. bis 14. Januar in Kappelrodeck bei Achern ab (Kursgebühr 2 Mk.).

Ein Kurs über Rebschädlinge und ihre Bekämpfung findet **für Winzer** vom 18. bis 20. Januar in **Freiburg** statt. **Wer sich einen Platz sichern will, meldet sich so früh als möglich** (Kursgebühr 3 Mk.). Vgl. Bekanntmachung auf S. 231.

Ein Kurs über Rebschädlinge und deren Bekämpfung für Fortbildungsschullehrer findet im Weinbauinstitut vom 8. bis 10. Februar statt.

Ein **Rebenveredelungskurs** wird **vom 1. bis 3. März in der Rebenveredelungsanstalt in Durlach abgehalten.** Meldung frühzeitig an dieser Anstalt. (Kursgebühr 3 Mk.)

Die Zeit zum Ablassen für die früh geherbsteten Weine ist gekommen. Vorher Keller ausschwefeln, zur Reinigung der Kellerluft. Weine, die zum Braunwerden neigen, gehörig einschwefeln. (1 Tablette Kaliumpyrosulfit je Hektoliter.)

Weine, die infolge der Kälte in der Gärung stecken geblieben sind, müssen warm gehalten werden, sonst gären sie nicht durch und verderben leicht.

Die Mendelistik ist durch eine höhere Mendelistik erweitert und vertieft worden. Ein Beispiel möge dieses erläutern. Wir nehmen der Einfachheit halber an, daß der Immunität gegen die Reblaus und dem Edelgeschmack der Trauben je ein Erbfaktor zugrunde läge, und daß ferner Immunität (J) über Anfälligkeit (i) und Wildgeschmack (W) über Edelgeschmack (w) dominiere.

Dann ist

Riparia · JJWW und bildet Keimzellen JW,
Vinifera iiww „ „ „ iw.

Die Kreuzung Vinifera × Riparia ergibt JW × iw = JiWw.

Der Bastard bildet folgende 4 Sorten von Keimzellen zu je gleichen Teilen:

weibliche Keimzellen:	männliche Keimzellen:
25 % JW	25 % JW
25 % Jw	25 % Jw
25 % iW	25 % iW
25 % iw	25 % iw

Bei Selbstbestäubung kann jede der 4 weiblichen mit jeder der 4 männlichen Keimzellen zusammentreffen; es entstehen also im normalen Fall folgende 16 Kombinationen:

1.	1 × die Kombination	JJWW	immun	Wildgeschmack
2.	2 × „ „	JJWw	„	„
3.	3 × „ „	JJww	„	Edelgeschmack
4.	2 × „ „	JiWw	„	Wildgeschmack
5.	4 × „ „	JiWw	„	„
6.	1 × „ „	iiWW	anfällig	„
7.	2 × „ „	iiWw	„	„
8.	1 × „ „	iiww	„	Edelgeschmack.
	16			

Stellen wir den Sachverhalt in etwas anderer Form dar, und führen wir die Rechnung nicht für 16 sondern für 256 Individuen aus, so erhalten wir:

1. Fall.

Die Faktoren J, W, i, w sind unabhängig voneinander und kombinieren sich frei. Spaltung in F_2:

192 immun	64 anfällig
144 Wild-, 48 Edelgeschmack	48 Wild-, 16 Edelgeschmack

Es sind aber nach den oben angedeuteten Erfahrungen noch andere Fälle denkbar.

2. Fall.

Die Faktoren J und W, i und w sind teilweise gekoppelt, d. h., die Keimzellen JW, Jw, iW, iw entstehen nicht im Verhältnis 1 : 1 : 1 : 1 wie im 1. Fall, sondern z. B. im Verhältnis 7 : 1 : 1 : 7. Wir erhalten bei Durchführung der Rechnung, die hier nicht im einzelnen angegeben werden kann:

192 immun	64 anfällig
177 Wild-, 15 Edelgeschmack	15 Wild-, 49 Edelgeschmack

3. Fall.

Die Faktoren J und W, i und w sind absolut gekoppelt; d. h. die Keimzellen Jw und iW werden überhaupt nicht gebildet. Wir erhalten

192 immun	64 anfällig
192 Wild-, 0 Edelgeschmack	0 Wild-, 64 Edelgeschmack

Digitized by Google

Mit anderen Worten, im 1. Fall ist unser Ziel erreichbar; der Prozentsatz der wertvollen Züchtungen ist verhältnismäßig hoch (18,75 %), im 2. Fall ist das Ziel ebenfalls erreichbar, wenn auch nicht so leicht wie im 1. Fall; der Prozentsatz der wertvollen Züchtungen beträgt hier nur 5,86 %. Liegt jedoch der 3. Fall vor, so ist das Ziel nicht erreichbar, wie groß man auch die Individuenzahl der F_2-Generation wählen mag.

Es ist also die Aufgabe des Rebenzüchters, zunächst einmal festzustellen, welcher Vererbungsmodus dieser Gruppe von Erbfaktoren zugrunde liegt. Das wird bereits in einigen Jahren möglich sein, sobald die Sämlinge der in den deutschen Rebenzuchtanstalten befindlichen F_2-Generationen der Kreuzung Vinifera × Riparia in Ertrag kommen. In ähnlicher Weise ist zu prüfen, wie Traubenbeschaffenheit und Pilzresistenz, ferner wie Reblaus- und Pilzresistenz vererbt werden. Führen diese Forschungen zu einem günstigen Resultat (Fall 1 oder 2), dann ist mit aller Energie und mit allen zu Gebote stehenden Mitteln die Züchtung in Angriff zu nehmen. Diese Gesetzmäßigkeiten könnten längst bekannt sein, wenn bald nach dem Jahre 1900 mit einer planmäßigen Rebenzüchtung begonnen worden wäre. Das ist leider nicht geschehen, und die im Jahre 1912 seitens des Reiches und Bayerns begonnenen Arbeiten sind durch den Krieg empfindlich gestört worden. So stehen wir heute erst in den Anfängen einer Erblichkeitsanalyse der Weinrebe. Doch ist zu erwarten, daß, sobald in den deutschen Rebenzuchtanlagen die ersten wertvollen, d. h. reblausimmunen, zwittrigen, fruchtbaren Sämlinge der Kreuzung Vinifera (Selektion, Hochselektion) × Riparia in Ertrag stehen, daß wir dann auch wissen, ob eine Fortführung der Züchtung mit Aussicht auf Erfolg vorgenommen werden kann.

Ein weiteres Bedenken knüpft sich an die Möglichkeit der praktischen Durchführung einer solchen Züchtung; auch ihm möchte ich begegnen. In Wirklichkeit liegen die Verhältnisse ja nicht so einfach, wie sie in obigem Beispiel angenommen wurden. Die Reblausimmunität wird wahrscheinlich nicht von einem, sondern von mehreren Erbfaktoren bestimmt; ähnliches gilt für die Peronospora-Widerstandsfähigkeit, und man wird mit der Erwartung nicht fehlgehen, daß auch die Vererbung der Traubenbeschaffenheit nicht dem einfaktorigen Schema folgt. Ferner: Bei der Selbstbestäubung eines Zwitters oder bei Kreuzung von 2 Zwittern können neben Zwittern auch Weibchen abgespalten werden. Und nicht Zwitter schlechthin, sondern nur fruchtbare Zwitter können praktische Bedeutung erlangen.

Aber damit noch nicht genug. Langjährige Erfahrungen haben gezeigt, daß sich in den durch Selbst- bzw. Fremdbefruchtung erzeugten Nachkommenschaften von Reben fast stets eine größere oder geringere Anzahl von Sämlingen befindet, die sehr schwachwüchsig sind und gleichzeitig eine geringe Lebensfähigkeit aufweisen. Man wird annehmen müssen, daß diese Sämlinge einer ungünstigen Kombination von Erbfaktoren ihre Hinfälligkeit verdanken. Dazu kommen gelegentlich Sämlingskrankheiten noch unbekannter Natur, die an einzelnen Sämlingen von frühester Jugend an wahrgenommen werden und kaum in späteren Jahren verschwinden dürften. Um diese Verhältnisse zu veranschaulichen, will ich ein Beispiel aus eigenen Züchtungen herausgreifen. Im Jahre 1922 wurde der Bastard Gutedel × Riparia 43 G. selbstbestäubt. Im Herbst konnten 914 Kerne geerntet werden:

Aussaat 1923:	914	Kerne,
gekeimt 1923:	413	Kerne,
verstopft 1923:	226	Sämlinge,
in das Freiland verschult 1924:	170	Sämlinge.

Von diesen 170 Sämlinge waren:

abgestorben bis Juli 1925 . . .	13	Sämlinge
Zwerge (bis 20 cm hoch), Beobachtung Anfang Juli 1925	7	„ „
sehr schwachwüchsig (20–40 cm hoch)	18	„ „
abnorm (Krümmung der oberen Blattstielgelenke)	6	„ „
Summe	44	Sämlinge.

Es bleiben hier also von den 170 Sämlingen nur noch 126 oder von den ursprünglich vorhandenen (413) Sämlingen nur 30,51 % zur Selektion übrig, die mindestens die Wuchskraft der gleichaltrigen Vinifera-Sämlinge besitzen. Abbildung 1 zeigt das Aussehen einer solchen F_2-Generation, die neben starkwüchsigen (Riparia-Typus) und schwachwüchsigen (Vinifera-Typus) Sämlingen zahlreiche Übergänge zwischen beiden Typen, ferner sehr schwachwüchsige Individuen und Zwerge enthält. Die F_1-Generation (vergl. Abb. 2) ist verhältnismäßig einheitlich inbezug auf Wuchskraft und Formverhältnisse. Die Abbildung 3 (Riparia-Sämlinge) und Abbildung 4 (Vinifera-Sämlinge) zeigen deutlich die Unterschiede in der Wuchskraft der gekreuzten Arten. Alle 4 Bilder wurden aus der gleichen Entfernung vom Gegenstand aufgenommen. Sämtliche Sämlinge sind gleichaltrig (Bestäubung 1922, Aussaat 1923).

Durch alle diese Komplikationen vermindert sich der Prozentsatz der in einer F_2-Generation auftretenden wertvollen Neuzüchtungen ganz erheblich. Man wird daher nicht mit der Aufzucht von 100 oder 1000, sondern von 10000 und mehr Individuen rechnen müssen. Dies sei aber, so wird vielfach behauptet, praktisch undurchführbar. Demgegenüber weise ich auf folgendes hin. Die Sämlinge, die im ersten Jahr meist im Gewächshaus herangezogen werden, gelangen zu Beginn des zweiten Jahres ins Freiland, wo sie so gepflanzt werden können (ca. 30 × 30 cm), daß 1000 auf 1 Ar, 100000 auf 1 Hektar kommen. Hier bleiben sie 1–2 Jahre, tragen also dort noch ihr zweites oder drittes Laub. Während dieser Zeit kann die Prüfung auf Resistenz gegen Reblaus, parasitische Pilze und andere Eigenschaften der vegetativen Organe erfolgen. Alle Reben, die die Prüfung bestehen, gelangen im Frühjahr des 3. bzw. 4. Jahres in den freien Weinberg, wo sie je 1 qm Bodenfläche erhalten. Es können also 100 Reben auf 1 Ar, 10000 auf 1 Hektar kultiviert werden. Hier erfolgt Auslese auf Geschlecht, Traubengüte und Fruchtbarkeit. Wir sehen also, daß eine solche einmalige Züchtung sehr wohl in dem Bereich des Möglichen liegt.

Für alle Merkmale, die für die Züchtung von Unterlagen für die Veredelung in Betracht kommen, wie Widerstandsfähigkeit, Bewurzelungsvermögen, Verträglichkeit mit Boden und Edelreis, frühe Holzreife usw. gilt das, was oben ausgeführt wurde, in der gleichen Weise. Doch dürfte

Digitized by Google

hier das Auftreten von Koppelungen die Erreichung der vorgesteckten Ziele kaum in Frage stellen. Gehören doch alle Unterlagshybriden, die sich bisher besonders bewährt haben, der F1-Generation an, und es wird nicht unmöglich sein, durch geschickte Auswahl der Eltern neue Bastarde dieser Generation zu züchten, die den bereits vorhandenen Unterlagen weit überlegen sind. Andererseits sprechen bisherige Erfahrungen dafür, daß der Erbfaktor oder die Erbfaktoren für die wichtigen Eigenschaften Kalkwiderstandsfähigkeit und Bewurzelungsvermögen unabhängig voneinander sind und sich frei kombinieren.

So spielt in den Beziehungen zwischen Rebenzüchtung und Vererbungswissenschaft letztere die Rolle einer Wegweiserin und ist als solche der gebende Teil. Doch ist zu hoffen, daß sie selbst auch durch die Ergebnisse der Rebenzüchtung eine Bereicherung erfährt. Zwar wäre es verfehlt, wenn man ein mehrjähriges Holzgewächs wie die Weinrebe als Versuchsobjekt für solche Erblichkeitsuntersuchungen wählen wollte, die schneller und einfacher an einjährigen Pflanzen ausgeführt werden können. Aber wir müssen berücksichtigen, daß — soweit bekannt — alle Arten der Gattung Vitis sich miteinander kreuzen lassen und fruchtbare Bastarde ergeben. Alle Unterschiede in den morphologischen und physiologischen Verhältnissen, die innerhalb dieses Formenkreises z. T. größer sind als bei anderen bisher untersuchten kreuzbaren Pflanzenformen, lassen sich hier in ihrem Verhalten im Vererbungs- und Kreuzungsversuch prüfen, und so wird auch die Vererbungswissenschaft von der Rebenzüchtung manche Förderung erhoffen dürfen.

Wir sehen also, daß die Rebenzüchtung zur Vererbungswissenschaft so innige Beziehungen aufweist, daß sie ihrer unter keinen Umständen wird entraten können, wenn sie die erreichbaren Ziele auf dem kürzesten Wege erreichen, und Zielen, die nie erreicht werden können, nicht immer wieder vergeblich nachstreben will.

Damit wir aber zu einer sicheren Erkenntnis der Grenzen des Möglichen gelangen, dazu gehört gründliche, wissenschaftliche Arbeit mit geschulten Kräften, Mitteln und Land. Dem deutschen Weinbau ist zu wünschen, daß die in verhältnismäßig großzügiger Weise in Angriff genommene Rebenzüchtung großzügig durchgeführt wird, damit alle für einen zukünftigen Weinbau notwendigen Rebformen, soweit sie im Bereich des Möglichen liegen, auch wirklich geschaffen werden.

Kleine Mitteilungen

XXI., XXII. und XXIII. Kurs des Badischen Weinbauinstituts.

Wie sehr sich die badischen Winzer, Küfer, Wirte, Weinhändler und sonstigen Weininteressenten für den vom Weinbauinstitut ausgeschriebenen Kurs über Kellerwirtschaft interessierten, ergab am besten die große Zahl der Anmeldungen, die eine dreimalige Abhaltung des Kurses in drei aufeinander folgenden Wochen nötig machte. Trotzdem mußten noch Dutzende von Anmeldungen zurückgewiesen werden, weil der Hörsaal und die Arbeitszimmer des Weinbauinstituts für solchen Andrang nicht genügten.

Der erste Kurs war von 61 Personen, der zweite von 77 und der dritte, ausschließlich für Küfer bestimmte, von 50 Personen besucht. In Vorträgen wurde an den Vormittagen jeweils von 1/2 9 bis 1/2 1 Uhr das wesentlichste über die Kellerwirtschaft vorgetragen, während die Nachmittage mit mikroskopischen und chemischen Übungen, mit Arbeiten im Keller, mit der Besichtigung des Weinbaumuseums und mit einer Kostprobe von Weinen, die die Kursteilnehmer selbst mitgebracht hatten, ausgenutzt waren. Gerade die Kostprobe, bei welcher ohne Nennung des Namens des Lieferanten die etwaigen Fehler der Weine und deren Ursache und Vermeidung ausführlich besprochen wurde, bot den Kursteilnehmern sehr viel Lehrreiches. Aber auch für das sonst Gebotene sprachen sich zahlreiche Teilnehmer in Dankesworten am Schlusse des Kurses aus. Hoffentlich tragen diese Kurse dazu bei, recht bald in allen Weinbetrieben eine mustergültige Kellerwirtschaft einzuführen und damit den badischen Weinen den Platz zu sichern, der ihnen nach der vorzüglichen Qualität des Traubenmaterials unbedingt zukommt.

Neue Rebenveredelungsanstalten in Baden.

Mit Unterstützung der Badischen Regierung werden in diesem Winter Rebenveredelungsbetriebe eingerichtet werden in Meersburg a. B., in Blankenhornsberg bei Ihringen und in Beckstein im Taubergrund. Außerdem hat die Stadt Offenburg eine Rebenveredelungsstelle errichtet. Mit der Anstalt in Durlach werden deshalb im Frühjahr 1926 an fünf Stellen Pfropfreben in größerem Umfange hergestellt werden. Um für diese Anstalten genügend Unterlagenholz zu haben, wird außer dem Holz der badischen Amerikaner-Muttergärten noch eine Waggonladung Unterlagenholz aus Ungarn eingeführt. K. M.

Abgabe von veredelten Reben.

In den nächsten Tagen werden die an der badischen Rebenveredelungsanstalt in Durlach vorhandenen veredelten Reben abgegeben und zwar in erster Linie an die Besitzer früherer Reblausherde. Gemäß einem Beschlusse des badischen Landtages werden die Pfropfreben an diese Personen zur erstmaligen Wiederbepflanzung der Herde kostenlos abgegeben. Ein kleiner Teil der Pfropfreben wird auch an Rebbesitzer, die keine Reblaus haben, zu den Selbstkosten abgegeben.

Die Weineinfuhr im Oktober.

Im Monat Oktober wurden 390636 Doppelzentner Wein aus dem Ausland nach Deutschland eingeführt, also mehr als die Hälfte der Weinmenge, die in den Monaten Januar bis September (697 980 Dz) nach Deutschland kam.

Von der Oktoberziffer entfallen allein auf Spanien 360 304 Dz. Unter diesen Verhältnissen ist es klar, daß für Inlandwein keine Nachfrage mehr da ist, denn die in 10 Monaten eingeführte Menge kommt ja schon nahezu dem gesamten Weinertrag, der in Deutschland 1923 gewachsen ist (791 040 hl), gleich!

Einfache Schädlingsbekämpfung.

Die Elektro-Terro A.-G., Schleitheim in der Schweiz, macht Propaganda für einen Apparat, mit „welchem die elektromagnetischen Ströme der Erde und der Atmosphäre aufgefangen und den Pflanzen zugeführt werden". Hierdurch soll die Pflanze im Wachstum gefördert werden. Der Apparat sichert nach Angabe der Gesellschaft „dem Bauer nicht nur eine reichere Ernte, sondern auch eine hervorragende Qualität, indem der Gehalt der Produkte an Stärkemehl, Zucker und anderen Nährwerten in bedeutend reicherem Maße zutage tritt. Ein Rebstück, mit dem Elektro-Terro-Apparat behandelt, kennt weder Reblaus noch Mehltau; kranke Obstbäume gesunden zusehends unter seinem Einfluß"!!

Mehr kann man nicht wünschen! Die Landwirte werden gut tun, ihren Geldbeutel solchen Anpreisungen gegenüber geschlossen zu halten. K. M.

8 PS.-Plantagenfräse im Weinbau.

Nach einem in Nr. 36/37 der Zeitschrift „Der Deutsche Weinbau" erschienenen Bericht von Obst- und Weinbauinspektor Schilling-Geisenheim fanden auf verschiedenen rheinischen Weingütern Versuche mit einer 8 PS.-Plantagenfräse (System von Mayenburg) statt, die günstige Ergebnisse ergaben. Schilling konnte deshalb seinen Bericht mit den Worten schließen: „Dieweil die Bodenfräsen eine ebenso volkswirtschaftlich wichtige Erfindung sind wie die Rebspritzen, Schwefelapparate und Weinbergpflüge, so ist ihre Einführung allen Weingütern mit geeigneten Lagen zum Versuch sehr zu

Digitized by Google

empfehlen." Die Arbeitsbreite der Fräse betrug 60—70—90 cm, die Fahrgeschwindigkeit 30—60 cm in der Sekunde, die Arbeitstiefe bis 25 cm, die Steigung der Versuchsböden bis zu 30 und 40%. Letztere waren z. T. so schwer und so hart und verunkrautet, daß mit dem Karste oder mit einem gewöhnlichen Pflug nicht durchzukommen war. Betriebsstoff pro Stunde ca. 1½ l, Betriebsleistung 25 ar in 1½—6 Stunden je nach Bodenart und Neigung der Gelände. Gewicht der Maschine 360 kg, Länge 2,25 m, Preis 3000 Mark. Es handelte sich bei den Versuchen nicht um eine Spezial-Weinbergsfräse, sondern um eine Plantagenfräse. Die Behebung ersichtlicher Mängel dürfte noch abzuwarten sein. Dlr.

Stimulation mit Uspulun bei der Rebenveredlung.

Landwirtschaftsrat Pfeiffer-Hoflößnitz in Sachsen arbeitet schon seit 7 Jahren mit Uspulun als Reiz- und Beizmittel bei der Rebenveredlung. Unterlagen und Edelreiser werden bis zu 3 Stunden in eine Lösung getaucht, welche auf 1 l Wasser 2 gr Uspulun enthält bei einer Temperatur. von +10 bis 15° R. Die fertigen Kisten werden im Vortreibraum weitgehendst der Besonnung ausgesetzt. Eine auffallend rasche und vollkommene Kallusbildung ist zu beobachten, aber auch ein stärkeres und rascheres „ins Laub treiben", was aber nicht als besonderer Nachteil angesehen werden kann. Die Ausbeute in den Rebschulen ist — wenn nicht sonstige Faktoren schädigten — stets gut. Mit Botrytis stark verseuchtes Holz kann auf gleiche Weise keimfrei gemacht und Holz, das einen langen Transportweg durchgemacht hat, in seiner Lebensenergie weitgehendst gehoben werden. Dlr.

Eine eigenartige Traubenkrankheit.

Aus Pettau in Jugoslavien wurde mir vor kurzem Trauben zugeschickt, deren Beeren vollkommen zu Rosinen eingetrocknet und sehr süß waren. Einzelne noch nicht so stark eingetrocknete Beeren zeigten den Botrytis-Pilz. Gleichwohl scheint dieser Pilz nicht die primäre Ursache zu sein; es scheint sich also nicht um die in Deutschland verbreitete Stielfäule zu handeln, die ein anderes Krankheitsbild zeigt. Leider läßt sich die Krankheitsursache an dem Material nicht mehr mit Gewißheit feststellen. Möglicherweise ist die Krankheit identisch mit einer in der Rivista di Agricultura in diesem Jahr aus Italien beschriebenen Erkrankung an Tafeltrauben, deren Beeren weiße Flecken an der Spitze zeigen und später vollkommen einschrumpfen. Es soll sich um eine neue physiologische nicht pathologische Krankheitserscheinung handeln. K. M.

Bebauungskosten der Reben an der Mosel.

Nach Sammlung der Unterlagen hat der Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer eine Berechnung für die Weinbaukosten aufgestellt. Sie ist natürlich je nach Weinberglage und Bauweise verschieden und beträgt für die unterste Grenze für 25 Ar M. 850.— für die oberste Grenze M. 2140.—, im Durchschnitte also ungefähr M. 1452.—. Gegenüber dem Vorjahre 1924 sind diese Bebauungskosten durch Lohnsteigerung und höhere Preise wesentlich gestiegen. Eine Vereinbarung mit der Finanzbehörde über die abzugsfähigen Baukosten konnte noch nicht erreicht werden. F. v. G.

Stellung gegen die Hybridenweine.

Seit Elsaß an Frankreich angegliedert ist, ist der Anbau von Hybriden dort nicht mehr zweckmäßig, denn bessere und billigere Weine erzeugt Frankreich im Süden. Der elsässische Weinbau muß sich deshalb auf Qualitätsweinbau umstellen. Da sich nun aber sehr umfangreiche Hybridenanlagen im Elsaß vorfinden, sah sich die Vereinigung elsäßer Winzer, besorgt um den Ruf ihrer Edelweine, genötigt, folgende einstimmig auf einer Generalversamlung nach ausgiebiger Diskussion gefaßte Beschlüsse bekanntzugeben:

1. Unter Berücksichtigung der Interessen derjenigen Winzer, welche bis heute weiße Hybriden angepflanzt haben, soll deren Bezeichnung als Elsäßer Wein und Vin d'Alsace einstweilen zugelassen bleiben, jedoch unter der ausdrücklichen Bedingung, daß sie sowohl einzig als im Verschnitt mit alteinheimischen Gewächsen als Hybridenweine oder als Hybridenverschnitte deklariert werden. Das Gleiche gilt für entfärbte Trollinger und für Butschera (Bischemer Lamper, Rettermänner oder dergl.).

2. Jede Zuwiderhandlung zum Schaden eines Syndikatsmitgliedes wird durch das Syndikat gerichtlich verfolgt.

3. Die in den Gebirgsgemeinden ansässigen Syndikatsmitglieder sollen feststellen, wer und wieviel weiße Hybriden der Einzelne angepflanzt hat, damit dies den Käufern als vorläufige Orientierung dienen kann.

Zuletzt wurde beschlossen, den Winzern dringend zu empfehlen, ihre Hybridenweine nicht mit anderen guten Weinen zu verschneiden, weil durch die scharfe und sich nicht abbauende Säure der Hybridenweine die Viniferaweine während ihres Ausbaues ständig an Qualität verlieren würden. K. M.

Weinbauliche Irrtümer.

Nach den vielfachen Mißerfolgen bei der diesjährigen Heu- und Sauerwurmbekämpfung ist es menschlich verständlich, daß der eine oder andere Winzer immer noch die Schuld, statt bei sich, bei den Bekämpfungsmitteln sucht. So steht z. B. im „Pfalzwein" eine aus der Trierischen Landeszeitung entnommene anonyme Notiz aus Rachtig a. d. Mosel, in welcher sich der Satz vorfindet: „Alle chemischen Bekämpfungsmittel, für welche viel Geld verausgabt wurde, haben sich erfolglos gezeigt. Es dürfte für uns nächstes Jahr das Abfangen in der ersten Flugperiode durch Klebfächer wieder zur Notwendigkeit werden" usw.

Weiter findet man in der „Rheingauer Weinzeitung" ebenfalls eine anonyme Mitteilung, betitelt „Zur Wurmbekämpfung". Der Verfasser kommt zu dem Schluß „auf dem chemischen Bekämpfungswege ist die Frage bis heute nicht nur nicht gelöst, sondern verworrener geworden." Er schreibt auch: „Warum aber gerade der Winzer, der als Eigner doch mit dem allergrößten Interesse seine Weinberge behandelt und solche Arbeiten vornimmt, gerade die schlechten Ergebnisse erzielt haben soll, ist unverständlich."

Daß die chemischen Mittel, vor allem Arsenpräparate und Nikotinbrühen, im Kampf gegen Heu- und Sauerwurm erfolglos seien, ist eine heutzutage geradezu lächerliche Behauptung, denn unzählige Beispiele beweisen das Gegenteil. Erfolglos sind diese Mittel nur dann, wenn man sie nicht richtig anwendet, also wenn man nicht rechtzeitig und gründlich (40 Liter pro Ar) spritzt oder stäubt. Das ist so klar, daß einem die Winzer leid tun können, die daran noch zweifeln. Warum der Winzer, der allerdings doch das größte Interesse an einer richtigen Schädlingsbekämpfung haben sollte, immer noch Mißerfolge erzielt, ist im Hinblick auf den ihm dadurch entstehenden Ernteausfall allerdings unverständlich. Wenn man aber sieht, wie wenig exakt die Schädlingsbekämpfungsarbeiten häufig ausgeführt werden und wie man mangelnde Exaktheit durch stärkere Konzentration der Brühen oder häufigeres Spritzen ersetzen will, wenn man weiter darauf achtet, daß die Bekämpfung häufig viel zu spät erfolgt, dann wird einem der Mißerfolg wohl verständlich. Es gibt auch Kaufleute, die Konkurs machen, obwohl ein blühendes Geschäft doch sicher in ihrem eigenen Interesse läge. Auch hier wird das Unverständliche verständlich, denn es handelt sich meistens um Personen, die sich als Geschäftsleute nicht eignen, weil sie die hierfür nötigen Kenntnisse nicht besitzen. Ebenso ist es beim Winzer. Wer sich mit der neuzeitlichen Schädlingsbekämpfung vertraut gemacht hat, der weiß die Schädlinge zu unterdrücken und wirtschaftet dann rentabel, wer aber alles besser wissen will und sich nicht an das hält, was man heutzutage als zweckmäßigste Art der Schädlingsbekämpfung erkannt hat, der muß eben erst durch Schaden klug werden. — Es hat keinen Zweck, diese Tatsachen zu beschönigen. Es ist im Interesse unseres Weinbaus, daß hier absolut klar gesehen wird und daß der Winzer erkennt, wo der Fehler liegt, denn nur dann ist er in der Lage Abhilfe zu schaffen. K. Müller.

Die Wirkung des Schwefels bei der Mehltaubekämpfung.

Feinpulveriger Schwefel wird seit nahezu 80 Jahren als zuverlässigstes Mittel gegen die echten Mehltaupilze angewendet. Über die Art seiner Wirkung ist aber bis heute noch nichts sicheres bekannt. Vielfach wird angenommen, die ausgestäubten Schwefelteilchen oxydieren sich unter dem Einfluß der Luft und des Lichtes zu Schwefeldioxyd (Schweflige Säure), und dieses in der Kellerwirtschaft wegen seiner fungiziden Eigenschaften viel verwendete Gas wirke auch im freien Weinberg pilztötend. Für die Berechtigung dieser Annahme wird lediglich der Geruch frisch geschwefelter Weinberge angeführt. Von anderer maßgebender Seite wird aber bestritten, daß es dort nach Schwefeldioxyd rieche. Jedenfalls ist es auch bei Anwendung feiner

Digitized by Google

analytischer Methoden bisher nicht gelungen, die Bildung nennenswerter Mengen Schwefeldioxyd aus reinem feinverteilten Schwefel nachzuweisen[1]. Ebensowenig gelang der Nachweis von Schwefelwasserstoff oder eines andern gasförmigen Produkts.

Nun hat neuerdings H. C. Young[2] den Anspruch erhoben, die Wirkungsweise des Schwefels aufgeklärt zu haben. Er untersuchte Schwefelblumen, Kolloidschwefel und sogenannten „löslichen Schwefel" (hydrophylic sulphur) auf ihre Wirkung gegenüber Sporen von Botrytis, Sclerotinia, Gloeosporium und anderen Pilzen, unter denen sich leider kein Vertreter der so wichtigen Gruppe der echten Mehltaupilze befand. Löslicher Schwefel wirkte weit stärker fungizid, als Kolloidschwefel oder Schwefelblumen. Er wurde nach Raffo durch Eingießen von konzentrierter Natriumthiosulfatlösung in konzentrierte Schwefelsäure und mehrfaches Filtrieren und Auswaschen des entstehenden Niederschlages hergestellt, also auf eine Weise, die schwerlich für die Herstellung eines praktisch verwendbaren Schwefelproduktes in Betracht kommen dürfte. Nach Untersuchungen von Freundlich und Scholz besteht dieser lösliche Schwefel, dessen Ausbeute sehr gering ist, zum großen Teil aus Pentathionsäure $H_2S_5O_6$ und anderen Thionsäuren. Die Thionsäuren sind bis zu einem gewissen Grade flüchtig, und es ist daher mit Young anzunehmen, daß die fungizide Wirkung des löslichen Schwefels, die am stärksten bei P_H 4,2—5,4 hervortritt, auf der Wirkung von Thionsäuren beruht. Auf Grund von gleichzeitigen Versuchen mit Schwefeldioxyd und Schwefelwasserstoff, die ergaben, daß diese Gase eine ganz unzulängliche fungizide Wirksamkeit besitzen, glaubt nun Young schließen zu dürfen, daß die Wirkung des elementaren Schwefels nur auf der Bildung von Pentathionsäure beruhen könne. Ein bindender Beweis für diese Ansicht wird indessen nicht geliefert. Vielmehr sind die Versuche, mit denen Young die Entstehung von Pentathionsäure aus elementarem Schwefel darzutun beabsichtigt, chemisch nicht einwandfrei und lassen auch eine andere einfachere Auslegung zu. Über diesen nach Ansicht des Referenten wichtigsten Punkt der ganzen Arbeit wird in einer Weise hinweggegangen, die mit der sonstigen Gründlichkeit der Untersuchungen nicht in Einklang steht.

Young hat somit nur gezeigt, daß ein Pentathionsäure enthaltendes Schwefelpräparat fungizid wirksamer ist, als Schwefelblumen und auch wirksamer als Kolloidschwefel Er hat aber nicht bewiesen, daß Schwefel lediglich unter dem Einfluß der Luft und des Lichtes in Pentathionsäure überzugehen vermag, und daß auf der Bildung von Thionsäuren die fungizide Wirksamkeit des Schwefels schlechthin beruht. Er erhebt daher zu Unrecht den Anspruch, die Wirkungsweise des Schwefels gegenüber Pilzen geklärt zu haben. Vogt.

Alkoholgewinnung beim Brotbacken.

In Berlin ist von einem Italiener ein neuer Apparat gebaut worden, der dem Backofen während des Backprozesses die entstehenden Dampfschwaden entzieht und daraus vermittels verschiedener Vorrichtungen 70 bis 80 v. H. Alkohol extrahiert. Aus 10 Zentner verbackenem Mehl können etwa 5 Liter Alkohol gewonnen werden. Es besteht die Absicht, eine Gesellschaft unter dem Titel „Deutsche Studiengesellschaft für Gewinnung von Brotalkohol" zu gründen, welche die neuen Apparate an die Bäckereien vermietet, die dann dafür an die Gesellschaft als Entgelt die Hälfte der Alkoholausbeutung abliefern muß. Dlr.

Der Säuregrad und seine Beziehung zum sauren Geschmack des Weines.

Über dieses Thema äußert sich Prof. Seifert-Klosterneuburg in Nr. 4 ff., 1925, der „Allg. Weinzeitung". Der saure Geschmack eines Weines wird durch die organischen Säuren: Weinsäure und deren Salze, ferner Apfelsäure, Milchsäure, Bernsteinsäure und flüchtige Säuren (Essigsäure) verursacht. Die Säuren lassen sich mittels Kalilauge bestimmter Konzentration ermitteln und werden dabei als Weinsäure berechnet. Diese Art der Säurebestimmung, die für die Beurteilung eines Weines vollkommen ausreicht, ist nur annähernd genau. Denn durch sie vermögen wir nur die freien Säuren und den neutralisierbaren Bestandteil der sauren Salze als Weinsäure berechnet festzustellen, während eine quantitative Bestimmung der einzelnen Säuren die Mengen der freien und an Basen gebundenen Säuren angeben würde. Der saure Geschmack eines Weines hängt nun nicht von der durch Kalilauge feststellbaren Gesamtsäure ab, sondern dem sogenannten Säuregrad, der sich aus der Art und dem Mengenverhältnis der freien und halbgebundenen Säuren ergibt und im Zusammenhang mit der Wasserstoffionenkonzentration steht.

Jedes kleinste durch mechanische Kräfte nicht weiter zerlegbare Teilchen eines Stoffes wird Molekül (kleine Masse) genannt. Die aus verschiedenen Stoffen (Elementen) bestehenden Moleküle lassen sich durch chem. Prozesse in ihre Atome weiter zerlegen, z. B. ein Molekül Kochsalz (Chlornatrium) in ein Atom Chlor und ein Atom Natrium. Die Gewichte für die chem. Elemente sind relative Größen. Als vergleichdienendes Element hat man den Wasserstoff gewählt und dessen Atomgewicht gleich 1 gesetzt. In der Chemie unterscheidet man Säuren, Basen und die aus der Vereinigung beider entstehenden Salze. In wässerigen Lösungen zeigen die Säuren saure, die Basen laugige und die Salze je nach ihrer Zusammensetzung neutrale, saure oder basische Eigenschaften. Im Gegensatz zu destilliertem Wasser leiten Lösungen den elektrischen Strom, weshalb man sie auch Elektrolyte nennt. Die Ursache der Leitfähigkeit beruht auf Spaltung der Moleküle in kleine mit elektr. Ladungen versehene Stoffteilchen „sogenannte Jonen", die positiv geladen als Kationen und negativ geladen als Anionen bezeichnet werden. Nach der Jonentheorie sind Säuren Wasserstoffverbindungen, denen in wässerigen Lösungen als Kation stets der mit positiver Ladung versehene Wasserstoff eigen ist. Dieser bedingt die Reaktion der Säuren und verursacht den sauren Geschmack. Bei Basen wird hingegen das Kation stets von einem Metall gebildet, während das Anion aus der sogenannten Hydroxylgruppe, einer Verbindung von Wasserstoff mit Sauerstoff besteht, die den laugigen Charakter bestimmt. Die im Weine befindlichen Säuren befinden sich ebenfalls im Zustande elektr. Dissoziation. Die Stärke einer Säure hängt von ihrem mehr oder weniger vollständigem Zerfall in Jonen ab. Unter den im Weine vorhandenen Säuren ist die Weinsäure die stärkste. Es folgen dann Apfel- und Milchsäure, und zuletzt die Essigsäure als schwächste. Da von der Stärke einer Säure auch die Umwandlung des Rohrzuckers in Invertzucker abhängt, so ist von selbst ersichtlich, daß die Weinsäure in erster Linie bei Umwandlung von Rohzucker in Invertzucker, einem Gemisch von Traubenzucker und Fruchtzucker, in Frage kommt. Der saure Geschmack eines Weines hängt nicht von der vorhandenen Säuremengen ab, sondern von dem Grade, in welchem sie dissoziert sind. Mit Hilfe der Erscheinung der Rohrzuckerinversion durch Säuren läßt sich der Säuregrad (Grad der Dissociation) eines Weines bestimmen. Der saure Geschmack eines Weines wird jedoch von den übrigen in ihm vorhandenen Stoffen wie Alkohol und Glyzerin beeinflußt. Alkoholreichtum verdeckt, Alkoholarmut läßt die Säure beim Verkosten stärker hervortreten. Für die Weinanalyse ist die Ermittlung des Säuregrades insofern wichtig, als die Bestimmung der Verhältnisse der Säuren im freiem und gebundenem Zustande möglich ist. Geßner.

Ungünstige Aussichten im Korkholzhandel.

In den Korkholz erzeugenden Ländern, Spanien, Portugal und Afrika macht sich durch die jahrzehntelange Ausbeutung der Korkeichenwälder eine Degeneration des Korkholzes bemerkbar. Das zeigt sich vor allem darin, daß der Anfall an Primaware im Gegensatz zur Produktion von minderwertigen Stücken immer geringer wird. Da nun die Nachfrage nach gutem Korkholz bei weitem größer ist als das Angebot, so ist mit größeren Preissteigerungen zu rechnen — um so mehr, als die Produzenten trotz der Preiserhöhungen nicht mehr auf ihre Rechnung kommen und ganze Korkeichenwälder schon niedergelegt haben und noch weiter niederzulegen beabsichtigen, um sich anderen Kulturen zuzuwenden. Dlr.

Rundschau

Deutschland.

Die Reichseinnahmen an Weinsteuer im Monat Oktober betrugen 6881859 RM. und vom 1. April bis 31. Oktober 45719210 RM., während für das ganze Jahr im Reichshaushaltplan 59500000 RM. eingesetzt sind.

Die „Pflanzenschutz" G. m. b. H. in Konstanz, Herstellerin von Uraniagrün und Uraniazerstäubungsmittel, hat ihren Sitz nach Schweinfurt a. M. verlegt.

[1] E. Vogt: Zeitschrift für angewandte Botanik. Bd. 6. 1924. S. 276—300.

[2] H. C. Young: Annals of the Missouri Botanical Garden. Vol. 9. 1922. S. 403 bis 435.

Digitized by Google

Der italienische Handelsvertrag wurde vom Deutschen Reichstag in 3. Lesung am 2. Dezember angenommen.

An die **Winzerschule in Eltville** im Rheingau ist in diesem Winter auch eine Mädchenklasse angegliedert worden, die unter Leitung einer Haushaltungslehrerin steht. Damit ist einem dringenden Bedürfnis abgeholfen, da im Rheingau eine Haushaltungsschule bisher nicht bestand.

Bebauungskosten. Die Verhandlungen des Deutschen Weinbauverbandes mit den Landesfinanzämtern wegen Festsetzung von Bebauungskosten für die Einkommen- und Vermögenssteuer-Veranlagung am 10. Dezember in Wiesbaden führten zu keinem Ergebnis und wurden deshalb vom Deutschen Weinbauverband abgebrochen.

Vernichtung sämtlicher in Deutschland vorhandenen Direktträgerreben? In der bayrischen Pfalz wurden eine ganze Reihe von Winzerversammlungen abgehalten, welche alle folgende von der Bezirksbauernkammer Landau aufgestellte Resolution annahmen: „Wir fordern die sofortige vollständige Vernichtung sämtlicher im Deutschen Reiche angepflanzten Amerikanerreben, gleichviel welcher Art, da durch die Massenproduktion unser Weinbau schwer geschädigt wird, oder wir fordern, den Anbau derselben auch an der Oberhaardt freizugeben, damit uns Gelegenheit geboten ist, konkurrenzfähig zu bleiben.

Normalflasche für Wein. Der Verband deutscher Naturweinversteigerer, die Weinhandelsverbände, sowie der Verband der Flaschenfabriken haben gemeinsam Schritte zur Einführung einer Normalflasche unternommen.

Schweiz.

Eine Wirtefachschule die den Zweck hat, den Nachwuchs der Wirte theoretisch und praktisch auszubilden, ist in Zürich am 1. November eröffnet worden und weist 12 Schüler auf. Sie steht unter Leitung eines tüchtigen Fachmannes.

Italien.

Internationaler Wettbewerb für Weinberg-Gerätschaften und -Maschinen. Das Ministerium für Volkwirtschaft fordert in einem Dekret das In- und Ausland auf, sich an einem vom 15. April bis 15. Juni 1926 währenden Wettbewerb für Weinberggerätschaften und -Maschinen, die in ebenen und hügeligen Geländen Verwendung finden können, zu beteiligen. Das Ministerium für Volkswirtschaft behält sich die weitere Durchprüfung der von der Prüfungskommission günstig beurteilten Apparate vor, wie auch den Ankauf derselben für Versuchsanstalten, Landwirtschafts- und Weinbauschulen.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Infolge des reichen Schneefalls hat hoffentlich die nachfolgende Kälte, die stellenweise −18 bis −20° C betrug, dem Rebholz nicht geschadet. Bei einer Reboversteigerung im Kaiserstuhl wurden für 14 Ar Mk. 1400, für 11 Ar Mk. 1000 bei mehrjähriger Zahlungsfrist auf Termine bei 6% Zins geboten. Für 11 Ar in etwas verwahrlostem Zustand wurden bei verlangter Barbezahlung nur Mk. 170 geboten. Nach Wein ist keine Nachfrage. Es kommen nur Notverkäufe zustande. In Eichstetten wurden z. B. nur Mk. 33 jehl bezahlt! Verwunderlich ist das nicht, wenn, wie ich aus zuverlässiger Quelle erfahre, landwirtschaftliche Vereinigungen spanische Weine an ihre Mitglieder absetzen. Da man doch von Seiten des Weinbaues und der Landwirtschaft alles unternimmt, um den heimischen Weinbau zu fördern, so ist der Bezug von Auslandsweinen durch landwirtschaftliche Vereinigungen, zudem noch in Weinbaugebieten, aufs schärfste zu verurteilen und sollte unterbleiben. J. K.

Württemberg. Auf der Weinbörse in Heilbronn am 2. November wurden 758 hl Weißwein, 436 hl Riesling, 230 hl Rotwein, 480 hl Trollinger, insgesamt 1905 hl 1925er Gewächse, angeboten, aber nur 636 hl verkauft, Weißwein zu 80—85 Mk., Riesling zu 90—121 Mk., Rotwein 100—105 Mk., Trollinger 105—161 Mk. je hl. Käufer waren Wirte und Weinhändler aus dem ganzen Land und aus Baden.

Rheingau. Die in Eltville abgehaltene Weinversteigerung der ersten Weingüter des Rheingaues konnte von 63 am ersten Tag vorgesehenen Nummern nur 10 unterbringen und der zweite Tag der Weinversteigerung wurde daraufhin abgesagt. Diese Tatsache beweist mehr als viele Worte die Not, in der sich der Weinbau befindet. Es glückt nicht einmal mehr die Ware abzusetzen und Geld für Steuern und Bebauung der Reben hereinzubekommen.

Mosel, Saar und Ruwer, November 1925. Die Traubenlese, welche an der Unter- und Obermosel in den letzten Oktobertagen bereits beendigt war, wurde an der Mittelmosel und Saar im allgemeinen um die Mitte des Monats November zu Ende geführt, sodaß die vom 11. an einsetzenden geringen Fröste keinen Schaden von Belang anrichten konnten. Die Erntemenge war, wie bereits im Oktoberbericht mitgeteilt, sehr schwankend und dürfte im großen Durchschnitt kaum die Hälfte eines Vollherbstes (dieser zu 1 Liter Most pro Stock veranschlagt) erreicht haben. In manchen Gebieten wurde, je nach dem Blüteverlauf, der Düngung und Schädlingsbekämpfung, nahezu ein Vollherbst, in den meisten aber erheblich weniger als ½ Herbst eingebracht. Bezüglich der Qualität wurde bereits im Oktoberbericht mitgeteilt, daß diese nicht wesentlich besser war als im Jahre 1924, da die Ausreife der Trauben auch in diesem Jahre nur unvollständig erfolgte. Die Holzreife ist dagegen, soweit es sich bis jetzt überblicken läßt, befriedigend. Dr. Z.

Vereinsnachrichten

Winzervereinigung für den unteren Breisgau.

Anläßlich einer Versammlung der Bäuerlichen Bezugs- und Absatzgenossenschaft in Sulz, wurde eine Ortsgruppe der Winzervereinigung für den unteren Breisgau, die dem Badischen Winzerverband angeschlossen ist, gegründet. Eine stattliche Anzahl trat als Mitglieder bei.

Badischer Winzerverband.

In einer Eingabe an den Badischen Landtag trägt der Badische Winzerverband die in einer Sitzung am 16. November dem Ministerium des Innern bereits durch die Vertreter des Weinbaus und Weinhandels gemeinsam vorgebrachten Anträge zur Linderung der Notlage des Winzerstandes vor.

Nach eingehender Erläuterung und Begründung seiner Forderungen ersucht der Verband durch weitere Staatsdarlehen dem Winzer zu ermöglichen, nicht zum Verkaufe seiner Vermögenswerte greifen zu müssen, um die lebensnotwendigen Dinge einkaufen zu können und die Steuern zu bezahlen. Er führt aus, daß wenn nicht baldigst Abhilfe geschaffen wird, der wirtschaftliche Zusammenbruch tausender von Winzerexistenzen unvermeidlich ist. Das Recht, mit dem Arbeitslosenunterstützung gewährt wird, muß auch zum mindesten für die Winzer, die durch Naturereignisse und bewußt gestaltete Wirtschaftspolitik in diese Not geraten sind, Geltung haben, damit diesen wenigstens ein niederverzinsliches Darlehen gewährt wird, denn Geschenke will der Winzer nicht, nur sein Recht auf gleiche Berechtigung mit den anderen Wirtschaftszweigen. Des weiteren bittet der Verband zur Hebung des Weinabsatzes, der in vollständige Stockung geraten ist, dem Weinhandel Kredite einzuräumen, die jedoch unter strengster Aufsicht nur zum Einkauf von badischen Weinen Verwendung finden dürfen.

Ausschußsitzung des Fränkischen Weinbauvereins vom 24. November 1925.

Der vom Geschäftsführer vorgetragene Bericht über die Weinmosternte 1922 und über den Stand der Handelsvertragsverhandlungen gab Anlaß, dem dienstlich in München weilenden Ersten Vorsitzenden, Herrn Regierungspräsidenten Dr. von Henle für sein tatkräftiges und erfolgreiches Eintreten für den Weinbau bei den Zollverhandlungen den Dank des Fränkischen Weinbauvereins zum Ausdruck zu bringen. Auch dem Schriftführer des Vereins Herrn Landtagsabgeordneten Hartmann wurde für seine Bemühungen beim Abschluß der Handelsverträge allseitige Anerkennung und Dank gezollt.

Der Bericht über die Beschlüsse des Rebschädlingsbekämpfungsausschusses des Deutschen Weinbauverbandes über die Brauchbarkeit der verschiedenen Bekämpfungsmittel gegen tierische und pflanzliche Schädigungen dienten dem Ausschuß zur Kenntnis.

Die Bestrebungen der Mäßigkeitsbewegung, zur Bekämpfung der Auswüchse des Alkoholgenusses durch Aufklärung belehrend zu wirken, fanden vollkommene Billigung. Dagegen müssen die weiteren

Digitized by Google

Bestrebungen durch Einführung des Gemeindebestimmungsrechts allmählich die völlige Trockenlegung Deutschlands nach amerikanischem Vorbilde zu erreichen schärfstens verurteilt werden. Als Gegenmaßnahme wurde u. a. auch eine Entschließung an die Reichsregierung und an die Reichstagsparteien angenommen.

Der Bericht über den gegenwärtigen Stand der Reblausbekämpfung in Franken gab nach eingehender Beratung Anlaß, eine neuerliche Aussprache zwischen den Vertretern des Verwaltungsgerichtshofs, der Regierungen von Unterfranken und Mittelfranken, der Finanzbehörde in Ansbach und des Reblausbekämpfungsausschusses des Fränkischen Weinbauvereins umgehend herbeizuführen.

Die zwischen der Versicherungskammer in München und dem Fränkischen Weinbauverein zutage getretenen Meinungsverschiedenheiten über die Versicherung der Reben gegen Spät- und Frühfrostschäden sollen durch weitere Verhandlungen geklärt, dabei soll insbesondere die Ausdehnung der Frostversicherung der Rebe auf die ganze Jahresdauer angestrebt werden.

Ein in den Tageszeitungen veröffentlichtes Angebot der Zentrale der **Landwirtschaftlichen** Lagerhäuser A. G. in Tauberbischofsheim über den Bezug spanischer Rotweine wurde im Hinblick auf die gemeinsamen Bestrebungen des Weinbaues und der Landwirtschaft zur Erhaltung des deutschen Weinbaus schärfstens verurteilt.

Der von der Regierung mitgeteilte Bericht über die Einschätzung des Frankenweins bei der Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz wurde zur Kenntnis genommen. In ihm ist niedergelegt, daß die auf der Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz im Weindorfe ausgeschenkten Frankenweine allseitige Anerkennung und Wertschätzung fanden. Angesichts der Bedeutung der Ausstellung und unter Berücksichtigung des großen Wettbewerbes mit den Weinen sämtlicher deutscher Weinbaugebiete darf der Erfolg des Frankenweins in Koblenz hoch bewertet werden.

Auf das Verbot der Anpflanzung von sogenannten Direktträgern wurde erneut hingewiesen und bei der Minderwertigkeit dieser Reben vor weiterem Anbau eindringlichst gewarnt.

Bücherbesprechungen

Goldschmidt, Fr. Das Weinsteuer-Gesetz vom 10. August 1925. 310 Seiten. Verlag der Deutschen Weinzeitung in Mainz. Preis in Leinen geb. Mk. 8.—.

Das Buch enthält die neue Fassung des Weinsteuergesetzes, die Ausführungsbestimmungen und verschiedenen Schemas der Weinsteuerbücher, sowie vor allem ausführliche Erläuterungen zu den einzelnen Paragraphen. Durch diese überaus wertvolle Beigabe zeichnet sich das vorliegende Buch sehr vorteilhaft vor anderen aus und macht die zum Teil schwierige Materie leicht verständlich. Als Anhang sind dann noch der Weinsteuergesetzentwurf, die amtliche Begründung, der Kommissionsbericht und ein Auszug aus der Reichsabgabenordnung abgedruckt. Ein Sachregister beschließt das Werkchen, das als das beste seiner Art anzusprechen und darum besonders zu empfehlen ist.

K. M.

Warlitz, E. Lacht Euch Laune. 1000 Witze. 290 Seiten. Verlag Max Hesse, Berlin W. 15. Preis geb. Mk. 3.50.

Wer bei einem Glase Wein fröhlich sein und mit guten Witzen eine ganze Gesellschaft unterhalten will, der greife zu diesem Buch, in dem 1000 Witze enthalten sind, für Kranke zum Gesundlachen, für Gesunde zum Kranklachen.

Personalia

Am 4. Dezember verschied unerwartet rasch Weinhändler Josef Gümbel, Mitinhaber der Firma Feist & Reinach in Bingen a. Rh., der Verstorbene hat sich stets dafür eingesetzt, daß der deutsche Weinbau nicht durch Überschwemmung mit Auslandswein ruiniert werde.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma Seitz-Werke in Kreuznach (Rhld.) bei, welchen wir unsern Lesern zur gefl. Beachtung empfehlen.

Vorträge u. Versammlungen

Weinbauversammlung in Kürnbach i. Kraichgau.

Am 22. November fand unter Vorsitz von Diplom-Landwirt Simmel in Kürnbach eine von etwa 300 Personen besuchte Versammlung statt, in welcher Weinbauinspektor Meinke von Durlach über Weinbaufragen vor allem über Rebschädlingsbekämpfung sprach. Seine Ausführungen fanden lebhaften Beifall. In der Aussprache wurde von Weingutsbesitzer Kern der Wille zum Ausdruck gebracht, beim Qualitätsweinbau zu bleiben. Die sehr anregend verlaufene Versammlung fand dann noch einen schönen Abschluß durch verschiedene gut vorgetragene Lieder des „Liederkranzes".

Große Weinbauversammlung in Neuweier.

Am Sonntag, den 10. Januar 1926, findet um 3 Uhr nachmittags im Gasthaus zum Rebstock in Neuweier eine große Winzerversammlung statt, in welcher der Direktor des Badischen Weinbauinstituts, Dr. K. Müller, über die staatliche Fürsorge zur Umstellung des badischen Weinbaus sprechen wird. Hierzu sind die Winzer von Neuweier und Umgebung freundlichst eingeladen.

Vorträge über neuzeitliche Rebschädlingsbekämpfung.

Vom Januar ab hält das Weinbauinstitut in den einzelnen Teilen des Landes Vorträge über neuzeitliche Schädlingsbekämpfung ab, auf Wunsch auch mit Lichtbildern, um weite Kreise zu einer erfolgreichen Schädlingsbekämpfung anzuleiten. Gemeinden, die solche Vorträge wünschen, wollen sich möglichst bald an das Weinbauinstitut wenden.

Bekanntmachungen

Kurs über Rebkrankheiten und ihre Bekämpfung.

Das Weinbauinstitut hält in der Zeit vom 18. bis 20. Januar einen 3tägigen Kurs über Weinbau, mit besonderer Berücksichtigung der Rebkrankheiten und ihrer Bekämpfung, in Freiburg ab. Neben Vorträgen über die Biologie und die Bekämpfung der Krankheitserreger, über die Herstellung der Brühen und über die Technik der Bekämpfung mit Spritzbrühen und Stäubemitteln, wird ein Überblick gegeben über den neuen Weinbau mit Pfropfreben und über Hybridenreben. Die Veranstaltung schließt mit einer Kostprobe verschiedener Hybridenweine. Die Teilnehmer müssen das 18. Lebensjahr zurückgelegt haben. Anmeldungen wollen unter Beilage der Kursgebühr von Mk. 3.— an das Weinbauinstitut in Freiburg gerichtet werden, wonach die Übersendung der Teilnehmerkarte und des Stundenplanes erfolgt.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Entkeimungsfilter.

Die Verhinderung von Weinkrankheiten, an erster Stelle des Essigstichs, ist eine der vornehmsten Aufgaben der Kellerwirtschaft. Das bisher einzige wirksame Mittel gegen Bakterienkrankheiten des Weines war das Pasteurisieren, welches Verfahren indes nur wenig Eingang gefunden hat, einesteils wegen der Kostspieligkeit der dazu nötigen Apparatur, andernteils wegen der zu befürchtenden geschmacklichen Beeinflussung des Weines (Kochgeschmack).

Es ist nun den Seitz-Werken in Kreuznach gelungen, einen Filter herzustellen, mit dem alle Krankheitserreger auf kaltem Wege, lediglich durch Filtration, restlos aus dem Weine herausgeholt werden. Dieser Filter arbeitet mit sterilen, fertig gelieferten Schichten, die nach Bedarf ausgewechselt werden. Diese Schichten sind so feinporig, daß alle Bakterien zuverlässig zurückgehalten werden, wodurch das Filtrat völlig keimfrei ist.

Der Seitzsche Entkeimungsfilter nimmt nur wenig Raum ein, ist leicht zu bedienen und macht sich nach kurzem Gebrauch bezahlt. Mit dem Entkeimungsfilter sterilisierte Apfel- und Traubenmoste bewahren völlig ihren köstlichen Fruchtgeschmack und dürften vom Konsum bereitwillig aufgenommen werden.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

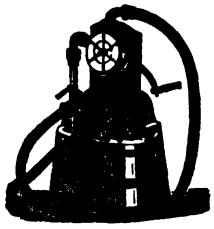
Digitized by Google

Grether & Cie., Freiburg i. Br.

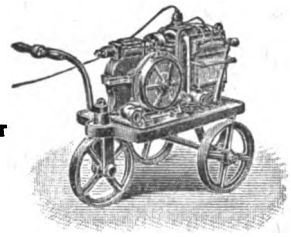
Maschinenfabrik und Gießereien
bauen seit 1869 als Sonderheit

Weinpumpen

für Hand- und elektrischen Antrieb



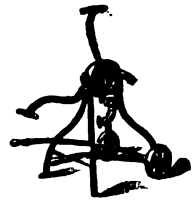
von
vorzüglicher
Art
in gediegenster
Ausführung!



15

Emil Abel, Freiburg i. B.

Kellerei- und Brauerei-Artikel, Kellerei-Maschinen



Spezialität: Weinpumpen, Kapsel- und Korkmaschinen

Generalvertreter der Firma:
L. Lieberich Söhne
Maschinenfabrik und Asbestwerk
Neustadt a. d. Haardt 14

Ständiges Lager in:

Kapsel- und Korkmaschinen, Weinpumpen, Wein- u. Wasserschläuche, Asbestfilter, Massefilter, Cylinderfilter, Strohhülsen, Korbflaschen, Flaschenpapiere sowie sämtl. Armaturen.

Kaiserstraße 38 **Telefon 2860**

72

NOSPRASEN

gleichzeitig gegen Heu- und Sauerwurm und
Peronospora sowie Botrytis und Roten Brenner

NOSPERAL

gegen Peronospora, Botrytis und Roten Brenner

Sichere Wirkung
Saubere Arbeit
Niedriger Preis

Nosprasen und Nosperal sind von den deutschen Fachkreisen, u. a. von dem Leiter der Staatl. Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung, Freiburg i. Br., Herrn Direktor Dr. K. Müller, geprüft und glänzend begutachtet.

Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst“

zur Bekämpfung fressender Insekten im Wein- und Obstbau, insbesondere von Heu- und Sauerwurm.

Zu beziehen durch unsere bekannten Vertreter, sowie durch alle Winzervereine, Genossenschafts-Verbände usw.

Farbwerke
vormals
Meister Lucius & Brüning
Höchst a. M.

Digitized by Google

SB387
W42

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller,
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

4. Jahrgang
Nr. 1
8. Januar 1925

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.

Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.

Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. M. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.

Nachdruck des Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Dr. Sturms
Heu- und Sauerwurm-Mittel

das bewährte Mittel im Kampf gegen alle fressenden Schädlinge im Wein- u. Obstbau

gebrauchsfertig — höchste Wirksamkeit

von den maßgebenden Forschern und ersten Fachleuten geprüft und glänzend begutachtet.

*

Aus der Gutachtenmappe 1924:

Der Bezirksweinbauverein in Neusiedl am See (Burgenland) berichtet am 8. 10. 24:

„Beim Obmanne des Vereins, Stefan Strauß, Bindermeister, Neusiedl, hat sich das Dr. Sturmsche Mittel **vorzüglich bewährt.** Infolge der rechtzeitigen Anwendung des Mittels waren die Weingärten **vollkommen frei von Heu- und Sauerwurm.** Die **ausgezeichnete Wirkung** kommt am schönsten zum Ausdruck im Ertrage der Weingärten, wobei der **vorjährigen Lese von 18 Eimern die heurige mit 65 Eimern** gegenübersteht."

*

E. Merck / Chem. Fabrik / Darmstadt

Abteilung für Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung.

Digitized by Google

NOSPERAL
gegen Peronospora

Farbwerke
vorm. Meister Lucius & Brüning
Hoechst a. M.
10

NOSPRASEN
gegen Peronospora und
Heu- und Sauerwurm

Stickstoff-Syndikat Gm. b. H.
Berlin NW. 7
Bochum Ludwigshafen a. Rh.

Nur mit Stickstoff reiche Ernten!

Stickstoff spart Saatgut
Stickstoff mindert und heilt Auswinterungsschäden
Stickstoff erhöht die Ausnutzung von Winterfeuchtigkeit und Niederschlägen
Stickstoff verringert die Gefahren von Trockenheit und Dürre
Stickstoff mindert die Gefahren von Pflanzenkrankheiten
Stickstoff macht widerstandsfähig gegen Pflanzenschädlinge
Stickstoff erleichtert den Kampf gegen das Unkraut
Stickstoff schafft Futtermittel im eigenen Betrieb

Stickstoff ist das billigste landwirtschaftliche Betriebsmittel!
Stickstoff mehrt und sichert deshalb den Gewinn des landwirtschaftlichen Betriebes.

Keine Saat ohne Stickstoff!

Reb-schädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung
von
Direktor Dr. Karl Müller
Preis brosch. G.M. 5.–
geb. G.M. 6.–
Zu beziehen durch die
Buchhandlungs-Abteilung
des Badischen
Bauern-Vereins
Freiburg i. Br.
Bismarckstr. 21

Capsulin
D. R. P.
Der flüssige Stanniollack
Nur echt mit Namen Capsulin
Man weise minderwertige Nachahmungen, die auf Kosten der Ausgiebigkeit gehen, zurück! Alleinige Lieferanten:
Kosmos-Export G. m. b. H.
Spezialhaus für die gesamte Getränke-Industrie
Hamburg 8, Hafenbau 7
3

Beim Einkauf berücksichtigt die Inserenten dieser Zeitschrift.

Geruchlos Billig
ANTORGAN gegen Holzfäule
Für's Haus Für Keller
Angebot glänzende Zeugnisse – sofort von
Chem. Fabrik Flörsheim Dr. H. Noerdlinger A.G.
Flörsheim a/Main
8

Digitized by Google

Einfachste und billigste Bekämpfung der Peronospora

durch das seit Jahren bewährte Kupferpräparat

„Kurtakol“

Ohne Kalkzusatz schnell löslich, völlig unschädlich für die Rebe.
Gutachten aus allen Weinbaugebieten. / Prospekte frei.

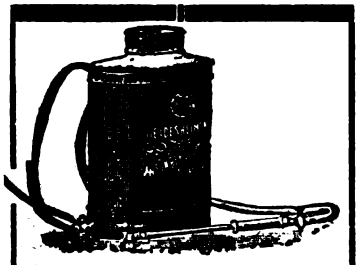
Dr. Kurt Albert, Chem. Fabrik in Neuß.

Verkaufsbüro Düsseldorf, Herderstraße 9.

Hauptvertreter für Oberbaden: **Wilhelm Zähringer in Heitersheim i. Br.**
„Kaufhaus zur Farbe“, gegr. 1844, Tel. 21, Tel.-Adr.: Zähringer

Niederlage: Zentralstelle für Pflanzenschutzmittel, Badische landwirtschaftliche Hauptgenossenschaft, e. G. m. b. H., **Karlsruhe**, H. Kloepfer, **Überlingen a. B.**

2



Rebspritzen

in Friedensausführung, aus starkem Kupfer, mit Ledertragriemen, mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck. Ferner

Füllpumpen
mit Batteriespritzen Expreß für mittlere und Großbetriebe.

Revolververstäuber
gebogene Verstäuberrohre zum Bespritzen der Reben von unten.

Schwefelverstäuber
auf dem Rücken tragbar und kleinere.

Handschwefelverstäuber
in bekannt unerreichter Ausführung.

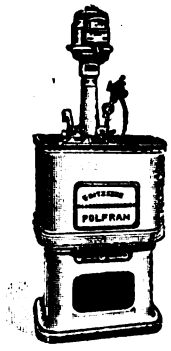
Prospekte kostenlos.

Carl Platz, Maschinen-Fabrik,
Ludwigshafen a. Rh. 6

Seitz-Werke G.m.b.H., Kreuznach

Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- u. Asbestwerke
Zweigniederlassung: Berlin SW., Zimmerstr. 14–15
Musterlager in Köln: Blaubach 8, am Waidmarkt

Bezirksvertretung für Oberbaden, Hohenzollern u. den dazwischen liegenden Teil von Württemberg:
August Krämer,
Freiburg i. Br., Schwarzwaldstr. 8, Fernsprecher 3117.



„Polfram“

Flaschenspülmaschine „Polfram“

Innen- und Außenreinigung, selbsttätige Nachspülung.

Destillierapparate u. Brennerei-Einrichtungen

für jeden Sonderzweck; neuzeitige Bauart.

Pasteurisier-Apparat „Velox“

regulierbar, alle Teile zwecks Reinigung zugängig.

Entkeimungsfilter für Wein, Wasser usw.

Aluminium-Kellergeräte 5

62 nur höchste Auszeichnungen.

Ein weitblickender Geschäftsmann darf seine Zeitungsanzeigen nicht einschränken, das Publikum merkt rasch einen solchen Rückgang und schließt daraus auf einen Rückgang der Firma.

„Oekonom“-Niederdruck **Warmwasser-** und

Dampfkessel

für Satt- und Heißdampf *** Konzessionsfrei ***

zum Brühen, Dämpfen, Kochen und Destillieren

7

Faßdämpf- u. Brühapparate
Heizungskessel
Sabel & Scheurer
G. m. b. H., Dampfkesselfabrik
Oberursel b. Frankfurt a. M.

Digitized by Google

Haben Sie 'ne „GUTE FEE" zu Haus?

Wo im Haus' ne „Gute Fee", gibt es weder Leid noch Weh'.

„GUTE FEE" erst seit Kurzem im Handel, hat schon die Welt im Sturm erobert.

„GUTE FEE" ist das hervorragendste Heilmittel, das die Welt je gekannt hat. **Seine Erfolge sind einzig in ihrer Art.**

„GUTE FEE" ist **das** Mittel, welches von **jahrelang** quälenden **Gicht-, Ischias-** und **rheumatischen Schmerzen radikal befreit.**

„GUTE FEE" ist das unersetzliche Mittel bei **Neuralgie, Grippe, Kopf-** und **Nervenschmerzen. Es hilft sofort.**

„GUTE FEE" ist **keine chemische Arznei,** sondern ist aus verschiedenen heilkräftigsten Pflanzenstoffen hergestellt.

„GUTE FEE" **greift** das Herz **nicht an,** im Gegenteil **stärkt es.**

„GUTE FEE" ist ein **absolut unschädliches, giftfreies** Präparat in Extraktform, welches nicht allein Schmerzen für den Augenblick stillt, sondern auch das Leiden **in ganz kurzer Zeit ein für alle Male wirklich beseitigt.**

So etwas ist noch nicht dagewesen!

„GUTE FEE" **heilt das Leiden — und wir können es beweisen**

an Hand der vielen Dankschreiben. **Unaufgefordert** schreiben uns am 29. Oktober 1924 Herr und Frau Georg Eckerl, Friseurgeschäft, Tutzing (Bayern):

„Nicht länger will ich säumen, Ihnen über mein Befinden bzw. Ischias Bericht zu erstatten. Ihr Mittel ist einfach großartig. Nichts hat geholfen, nachdem ich schon 3 Monate lang keine acht schlafen konnte, vor Schmerzen am Verzweifeln war. Ich hatte zu Ihrem Mittel, aufrichtig gesagt, kein Vertrauen mehr, da ich ja schon so Vieles probierte und keines Linderung brachte. Was ich nicht mehr für möglich hielt, ist durch Ihr Mittel zur Wahrheit geworden, daß ich von meinem hartnäckigen Leiden befreit wurde. Wie wohl mir zu Mute ist, kann ich Niemanden sagen. Nehmen Sie nun für Ihre Hilfe meinen heißen Dank entgegen . . ."

Wenn Jemand, den wir **nie im Leben gesehen** haben, **unaufgefordert** einen solchen Brief schreibt, dann ist es eben ein weiterer schlagender Beweis für die glänzenden Wirkungen unseres Heilmittels „GUTE FEE".

Das ist **kein fauler Zauber,** das ist einfach Tatsache.

Der Preis des **„GUTE FEE"** ist Mark **3.—** frei Haus gegen vorherige Einsendung des Betrages.

Nur ein Versuch kann überzeugen!

Mark 3.— ist ein so geringer Betrag, daß ein Jeder, der leidet, es sich leisten kann, gesund zu werden.

Wieland-Apotheke, Versand-Abtlg. 3523

Bitte Namen und Adresse recht deutlich schreiben. **Berlin W. 15, Hohenzollerndamm 2.** 9

Eisenbahnstr. 32

Fernruf Nr. 1083

Treffpunkt der Weinkenner

Ihringers Weinstuben

Hotel „Falken" / Freiburg i. Breisgau / am Rathaus

Spezialhaus für offene bestgepflegte Qualitätsweine direkt vom Winzer
*Feine Hotelküche * Moderne Zimmer * Bürgerl. Preise * Bes.: H. Ihringer, Küchenchef*

4

Digitized by Google

© SB 387
W.42

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

4. Jahrgang
Nr. 24
17. Dezember 1925

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. M. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. B.

GIFT
Hier öffnen!
GIFT
Dr. Sturms
Heu- und
Sauerwurm
Mittel
TOD DEM SCHÄDLING
E. Merck, Chemische Fabrik, Darmstadt.
Bürklin-Wolf'sche Gutsverwaltung
Wachenheim
(Rheinpfalz).
Auszug aus dem Schreiben vom 19. Okt. 1925.
An die Chem. Fabrik E. Merck,
Darmstadt.
Ich bestätige gern, dass das von Ihnen gelieferte Sturmsche Mittel im Jahre 1925 in unseren Weinbergen überall da, wo es sehr gründlich und genügend oft angewandt wurde, einen ausgezeichneten Erfolg gegen den Heu- und Sauerwurmschaden aufzuweisen hatte. usw.

Digitized by Google

Wer im nächsten Herbst nicht mit leeren Bottichen zusehen will, wie andere schmunzelnd ihre Fässer füllen,

der bestellt sofort

Weinbau und Kellerwirtschaft

Rebspritzen

in Friedensausführung, aus starkem Kupfer, mit Ledertragriemen, mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck. Ferner

Füllpumpen

mit Batteriespritzen Expreß für mittlere und Großbetriebe.

Revolververstäuber

gebogene Verstäuberrohre zum Bespritzen der Reben von unten.

Schwefelverstäuber

auf dem Rücken tragbar und kleinere.

Handschwefelverstäuber

in bekannt unerreichter Ausführung.

Prospekte kostenlos.

Carl Platz, Maschinen-Fabrik, **Ludwigshafen a. Rh.** 6

---

9 Pfd. Ia. Eiderfettkäse

ca. 20%, Mk. 6.75 franko

Dampfkäsefabrik Rendsburg.

Verkäufliche Weine

Naturweinbauverein Affenthal:

5 hl 1924er Affenthaler Rotwein

25 hl 1925er Affenthaler Rotwein (Beerwein)

150 hl 1925er Affenthaler Edelwein (Riesling)

O. Veith, Affenthal.

Naturweinbauverein für das untere Markgräflerland und den Breisgau.

150 hl 1925er Pfaffenweiler
Emil Faller

200 hl 1925er St. Georgener
Josef Dengler, St. Georgen

Winzervereinigung für den unteren Breisgau:

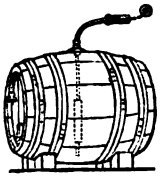
300 hl 1925er Friesenheimer
Johann Fr. Kilius, Friesenheim.

Bei Weinhändlern u. Wirten gut eingeführte

Vertreter gesucht

für pat. Apparate zur Weinbehandlung. Durchgreifende Neuheiten, hohe Prov. Spez.-Geschäft für Kellerei-Artikel. Hoh. Rab. Anfr. an ‚Custos', kellertechnische Neuheiten.

Inh.: Ludwig Fischer
Darmstadt/Wilhelminenstr. 1



Beschleunigung des Gärungsprozesses

erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere

Elektrische Thermoschlange

biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt. 67

„Thermosana", G. m. b. H., Stuttgart, Augustastr. 49

Etiketten

in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl

GEBRÜDER JILLERT
G.M.B.H.
LITHOGR. KUNSTANSTALT
KLEIN AUHEIM-HANAU

MUSTERKOLLEKTION GRATIS

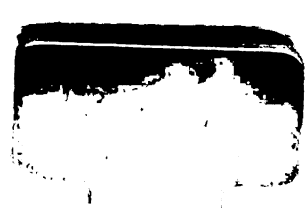
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google